**Технологическая карта № \_ \_**

**Наименование изделия: Суп- лапша на мясном бульоне**

**Номер рецептуры: 20/2**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель с 1.09 по31.10С 1.11 по 31.12С01. По 29.02С 01.03  |  40434650 | 30 |  67717783 | 50 |
| лук | 4,5 | 3,8 | 7,5 | 6,3 |
| Морковьдо 1янв.С 1 янв. |  8,59 | 6,8 |  1415 | 11,3 |
| яйцо куриное | 6 | 6 | 10 | 10 |
| мука пшеничная  | 14 | 14 | 17 | 17 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| соль | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***250*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 1,40 | 2,06 | 8,35 | 59 | 7,70 | 0,26 | 0,02 | 0,01 | 0,29 |
| 250 | 2,33 | 3,44 | 13,92 | 98 | 12,83 | 0,43 | 0,03 | 0,02 | 0,48 |

 **Технология приготовления** Овощи очищают, картофель нарезают брусочками, морковь и лук репчатый – соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением бульона (20% к массе) и масла. В кипящий куриный бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 7-10 мин, затем добавляют домашнюю лапшу, припущенные овощи, соль и варят до готовности (7-10 мин). При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2г)

 **Органолептические показатели качества**

*Внешний вид:* на поверхности блестки жира, овощи и макаронные изделия сохранили форму .

*Консистенция:* макаронных изделий и овощей – мягкая, соотношение жидкой и плотной.

*Цвет:* бульона – янтарный, плотной части – свойственный продуктам, входящих в рецептуру.

*Вкус:* характерный куриному бульону, овощей и макаронных изделий *Запах:* свойственный куриному бульону и овощей, без постороннего.

**Технологическая карта № \_ \_**

**Наименование изделия: Суп- картоф. со сметаной, с клецками**

**Номер рецептуры: 12/2**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель с 1.09 по31.10С 1.11 по 31.12С01. По 29.02С 01.03  |  50 53,5 57,662,4 | 37,5 |  83,489,296,1104 | 62,5 |
| лук | 7,1 | 6,0 | 11,8 | 10,0 |
| Морковьдо 1янв.С 1 янв. |  11,2 12 | 9,0 |  18,720,0 | 15 |
| яйцо куриное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| мука пшеничная  | 10 | 10 | 13 | 13 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1,3 | 1,3 |
| сметана | 3,8 | 3,8 | 6,3 | 6,3 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***250*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 1,0 | 1,6 | 6,7 | 46 | 46,91 | 0,88 | 0,06 | 0,06 | 9,7 |
| 250 | 1,6 | 2,6 | 11,2 | 76 | 78,1 | 1,46 | 0,1 | 0,1 | 16,2 |

 **Технология приготовления** Овощи очищают, картофель нарезают брусочками, морковь и лук репчатый – соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и маслом. В кипящий бульон кладут картофель, варят до полуготовности.Через 10-15 мин, добавляют клецки, припущенные овощи, соль и варят до готовности , в конце варки в суп кладут сметану,доведенную до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2г)

 **Органолептические показатели качества**

*Внешний вид:* на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны овощи и клецки сохранили форму нарезки.

*Консистенция:*  овощей – мягкая, слегка плотная, соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* жидкой части- с кремовым оттенком,овощей-характерный для их вида, жира-светло оранжевый. Запах-свойственный вареных овощей,входящих в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерные для вареных овощей,входящих в рецептуру.

**Технологическая карта № \_ \_**

**Наименование изделия: Бульон куриный**

**Номер рецептуры: ½**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кура 1й категории | 21,5 | 19 | 25,8 | 22,8 |
| Лук  | 11,9 | 10,0 | 11,9 | 10,0 |
| Морковь до 1.01С 1.01 | 2526,7 | 20 | 2526,7 | 20 |
| Соль  | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| ***Выход***  |  | ***100*** |  | ***120*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 100 | 3,29 | 3,08 | 0,2 | 42 | 47,36 | 0,85 | 0,04 | 0,05 | 7,71 |
| 120 | 3,95 | 3,7 | 0,24 | 50 | 56,8 | 1,02 | 0,05 | 0,06 | 9,25 |

 **Технология приготовления**

 Обработанные тушки кур промывают в проточной воде и закладывают в кипяток, варят 50-60 минут при слабом кипении, снимая пену и жир. За 40 минут до готовности добавляют подпеченные на плите морковь и лук, соль. Готовый бульон процеживают.

 **Органолептические показатели качества**

*Внешний вид:* бульон прозрачный, без наличии жира.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* бульона – янтарный, светло- коричневый.

*Вкус:* характерный куриному бульону,

*Запах:* свойственный куриному бульону и овощей, без постороннего.

**Технологическая карта № \_53\_\_**

**Наименование изделия: Свекольник со сметаной**

**Номер рецептуры: 5/2**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| кура | 34,8 | 30,0 | 34,8 | 30,0 |
| Картофель с 1.09 по31.10С 1.11 по 31.12С01. По 29.02С 01.03  |  3537,540,343,7 | 26,3 | 58,462,567,372,3 | 43,8 |
|  Свекла до1 январяС1 января | 5053 | 40 | 8388,4 | 66,3 |
| лук | 8 | 6,8 | 13,4 | 11,3 |
| Морковьдо1 январяС 1 января |  7,58 | 6 |  12,513,3 | 10 |
| сметана | 3,8 | 3,8 | 6,3 | 6,3 |
| масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1,3 | 1,3 |
| сахар | 0,8 | 0,8 | 1,3 | 1,3 |
| Выход  |  | 150 |  | 250 |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход | Пищевые вещества | Минер.вещества  (мг). |  Витамины,  (мг).  |
| Белки(г) | Жиры(г)  | Углеводы(г ). | Энергетич ценность(ккал)  | Са | Fе | В1 | В2 | С  |
| 150 | 1,30 | 3,28 | 8,75 | 55,8 | 23,81 | 0,80 | 0,03 | 0,04 | 4,08 |
| 250 | 2,17 | 5,46 | 14,59 | 93 | 39,68 | 1,33 | 0,06 | 0,06 | 6,81 |

Технология приготовления

Свеклу моют, отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают:

картофель – брусочками, морковь – соломкой, лук репчатый – полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла.

В кипящую воду или бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2 г)

 Требования к качеству

*Внешний вид:* на поверхности жидкой части блески жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки.. *Консистенция:* овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует.

*Цвет:* жидкой части – темно – малиновой, овощей свойственный

Вк*ус:* характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части - сладковатый.

*Запах:* свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего.

**Технологическая карта № \_54\_\_**

**Наименование изделия: Мясо кур отварное в соусе**

**Номер рецептуры: 2/9**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| кура | 110 | 55,2 | 120 | 69,0 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| мука | 3 | 3 | 4 | 4 |
|  соль | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Бульон куриный | 44 | 44 | 55 | 55 |
| ***Выход***  |  | ***6030*** |  | ***7030*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 60/30 | 10,94 | 11,81 | 1,86 | 158 | 12,56 | 0,93 | 0,036 | 0,08 | 0,52 |
| 70/30 | 12,16 | 13,12 | 2,07 | 175 | 13,96 | 1,03 | 0,04 | 0,09 | 0,58 |

 **Технология приготовления**

Обработанные тушки кур кладут в горячую воду (2-2,5л на 1кг), быстро доводят до кипения, нагрев уменьшают, добавляют соль, варят при слабом кипении, периодически снимая пену.Отварные тушки кур охлаждают и нарубают на порции, отделяют мякоть от кости, заливают горячим соусом, доводят до кипения.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета), разводят горячим бульоном, добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30мин.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* порционные куски в соусе.

*Консистенция:* мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, средней густоты.

*Цвет:* светло-серый

Вк*ус:* характерный для вареного мяса кур в белом соусе.

*Запах:* свойственный для вареного мяса кур в белом соусе, без постороннего.

**Технологическая карта № \_57\_\_**

**Наименование изделия: Суп – пюре гороховый**

**Номер рецептуры: 29/2**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| горох | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Морковь до1 января с 1 января | 7,58 | 6 | 12,513,3 | 8 |
| лук | 7 | 6 | 12 | 10 |
| Картофель с 1.09 по31.10С 1.11 по 31.12С01. По 29.02С 01.03  |  3537,540,343,7 | 26,3 | 58,462,567,372,3 | 43,8 |
| масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1,3 | 1,3 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***250*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 2,10 | 2,92 | 13,14 | 58 | 13,20 | 0,76 | 0,08 | 0,04 | 6,52 |
| 250 | 3,5 | 4,87 | 21,90 | 96 | 22,00 | 1,26 | 0,13 | 0,066 | 10,87 |

**Технология приготовления**

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4 часа), варят до полуготовности, добавляют нарезанные морковь, лук репчатый и варят до размягчения. Затем горох с овощами протирают вместе с отваром. Отдельно готовят белый соус: муку подсушивают в жарочном шкафу до светло – кремового цвета, разводят горячей водой и проваривают 5-10 мин. Протертую массу соединяют с белым соусом и проваривают 5-7 мин. готовый суп заправляют сливочным маслом и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелко нарезанную зелень (1-2г).

 **Требования к качеству** *Внешний вид:* пюре-образная жидкая масса.

*Консистенция:* однородная, пюре-образная, без признаков отслаивания жидкости. *Цвет:* серовато - коричневый

Вк*ус:* характерный вареному гороху с овощами и белым соусом*Запах:* свойственный вареному гороху с овощами и белым соусом, без постороннего.

**Технологическая карта № \_58\_\_**

**Наименование изделия: Биточки (котлеты) рыбные**

**Номер рецептуры: 9/7**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 85 | 60 | 105 | 52,5 |
| хлеб | 7,5 | 7,5 | 10,5 | 10,5 |
| яйцо | 5 | 5 | 5 | 5 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| молоко | 10 | 10 | 14 | 14 |
| масло растительное | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ***Выход***  |  | ***50*** |  | ***70*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 50 | 6,86 | 1,00 | 3,99 | 53 | 29,57 | 0,39 | 0,04 | 0,07 | 0,32 |
|  70 | 9,60 | 1,40 | 5,59 | 74 | 41,41 | 0,54 | 0,06 | 0,10 | 0,44 |

  **Технология приготовления**

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей. Филе нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченной в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты овально – продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли (или пароварочных шкафах). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин при закрытой крышке.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма изделий сохранена, поверхность без трещин

*Консистенция:* однородная, рыхлая, сочная.

*Цвет:* светло - серый

Вк*ус:* характерный изделиям из рыбной котлетной массы

*Запах:* свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, без постороннего.

 **Технологическая карта № \_ \_ +**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры:13/10**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Молоко  | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Сахар  | 7.5 | 7.5 | 10 | 10 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***200*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 2.3 | 2.2 | 10.0  | 67.0 | 79.4 | 0.1 | 0.0  | 0.1 | 0.4 |
| 200 | 3.0 | 2.9 | 13.4 | 89 | 105.9 | 0.1  | 0.0  | 0.1  | 0.5  |

 **Технология приготовления**

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар.

При массовом приготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения.

Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100г пастеризованного молока заменяется (На 46 г молока сгущенного стерилизованного).

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* непрозрачная жидкость, без осадков.

*Консистенция:* жидкая, однородная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

*Запах:* свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего. +

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Хлеб с маслом**

**Номер рецептуры:1/13**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб  | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 8 | 8 |
| ***Выход***  |  | ***20/4***  |  | ***40/8*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 20/4 |  1.5  | 3.0 | 9.4 | 72 | 0.9 | 0.1 | 0.0 | 0.1 | 0.0 |
| 40/8 | 3.0 | 6.1 | 18.8 | 144 | 1.9 | 0.1 | 0.0 | 0.1 | 0.0 |

 **Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают сливочное масло, нарезанное тонким кусочком различной формы с таким расчетом, чтобы масло покрывало большую часть ломтика хлеба.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* ломтик хлеба толщиной около 1-1,5 см покрыт сливочным маслом, поверхность не заветренная.

*Консистенция:* хлеба мягкая, масла - слегка мажущаяся.

*Цвет:* свойственный данному виду хлеба (белый, кремовый, серый) и сливочного масла (белый, кремовый).

*Вкус:* свойственный используемому хлебу и маслу.

*Запах:* свойственный используемому хлебу и маслу, без постороннего.

+

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Салат из свежих огурцов с растительным маслом**

**Номер рецептуры:14/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы свежие | 41 | 33 | 69.8 | 55.8 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Соль  | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.5 |
| Лук  | 5 | 4 | 7 | 6 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 35 |  2.3 | 3.4 | 1.1 | 35 | 8.0 | 1.7 | 0.0 | 0.0 | 3.2 |
| 60 | 0.4 | 5.9 | 1.9 | 60 | 13.7 | 0.3 | 0.0 | 0.0 | 5.5 |

 **Технология приготовления**

Огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками, перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г).

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

*Консистенция:* хрустящая, сочная.

*Цвет:* светло-салатный.

*Вкус:* характерный свежим огурцам с маслом растительным.*Запах:* свойственные свежим огурцам с маслом растительным, без постороннего.

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Салат из отварного картофеля с сол. огурцом**

**Номер рецептуры:31/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы соленые | 11 | 9 | 18,9 | 17 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Соль  | 0,5 | 0.5 | 1 | 1 |
| Лук  | 5 | 4 | 8,3 | 7 |
| Картофель с 1.09 по31.10С 1.11 по 31.12С01. По 29.02С 01.03  | 27,229,031,434,0 | 20 | 46,750,053,858,3 | 35 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 35 | 0,59 | 2,72 | 3,89 | 37 | 8,43 | 0,31 | 0,02 | 0,02 | 1,45 |
| 60 | 0,88 | 4,08 | 5,83 | 64 | 12,62 | 0,46 | 0,04 | 0,02 | 2,89 |

 **Технология приготовления**

 Очищенный картофель отваривают целиком,, затем нарезают тонкими кубиками, соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком, лук нарезают кубиком. перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г).

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

*Консистенция:* хрустящая, сочная.

*Цвет:* светло-салатный.

*Вкус:* характерный соленым огурцам и картофелю с маслом растительным.

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Салат из отварного картофеля ,моркови и репчатого лука с растительным маслом**

**Номер рецептуры: 28/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь/до 1 января/ | 12,5 | 9 | 21,4 | 17,1 |
| Морковь с 1 января | 13,3 | 9 | 22,8 | 17,1 |
| Масло растительное | 2,3 | 2,3 | 4,0 | 4,0 |
| Соль  | 0,3 | 0.3 | 0,5 | 0,5 |
| Лук  | 4,1 | 3,3 | 7,1 | 6,0 |
| Картофель с 1.09 по31.10С 1.11 по 31.12С01. По 29.02С 01.03  | 27,229,231,434,0 | 20 | 46,750,053,858,3 | 35 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 35 | 0,5 | 2,4 | 3,7 | 39 | 6,3 | 0,25 | 0,02 | 0,02 | 1,2 |
| 60 | 0,9 | 4,1 | 6,4 | 67 | 10,79 | 0,44 | 0,04 | 0,03 | 2,13 |

 **Технология приготовления**

 Картофель,морковь моют,очищают и варят по отдельности до готовности,затем охлаждают,нарезают мелкими кубиками или ломтиками.Репчатый лук очищают,срезая у луковицы донце и шейку,удаляя сухие листья,выдерживают в 10% растворе поваренной соли 10 мин.,ополаскивают проточной водой, и нарезают соломкой или мелким кубиком/острые сорта лука бланшируют/.Нарезанные овощи соединяют,добавляют растительное масло,соль и перемешивают.. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г).

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.*Консистенция:* картофеля и моркови-мягкая,лука-хрустящая.*Цвет:* -картофеля-светло-желтый,моркови-оранжевый,репчатого лука-светло-салатный.*Вкус:* характерный для овощей,входящим в рецептуру, с маслом растительным.

Запах-свойственный для овощей,входящим в рецептуру,с растительным маслом,без постороннего.

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Салат из свежей капусты с морковью**

**Номер рецептуры:5 /1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 57,7 | 28 | 99 | 50 |
| Масло растительное | 2,3 | 2,3 | 4 | 4 |
| Соль  | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.5 |
| Сахар  | 1,7 | 1,7 | 3 | 3 |
| Морковь до 1 января С 1 января | 77,7 | 5 | 12,513,3 | 10 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход | Пищевые вещества | Минер.вещества  (мг). |  Витамины,  (мг).  |
| Белки(г) | Жиры(г)  | Углеводы(г ). | Энергетич ценность(ккал)  | Са | Fе | В1 | В2 | С  |
| 35 | 0,58 | 2,31 | 3,44 | 36,7 | 16,36 | 0,22 | 0,01 | 0,01 | 13,14 |
| 60 | 1,01 | 3,97 | 5,91 | 63 | 28,06 | 0,39 | 0,02 | 0,03 | 22,54 |

 **Технология приготовления**

Капусту после удаления верхних листьев моют, нарезают соломкой, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции, морковь нарезают соломкой или натирают на терке, соединяют с капустой, перед отпуском добавляют соль, сахар, масло растительное и перемешивают.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

*Консистенция:* хрустящая, сочная.

*Цвет:* светло-салатный.

*Вкус:* характерный свежей капусте с маслом растительным.

*Запах:* свойственные свежей капусте с маслом растительным, без постороннего.

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Салат из свежей капусты с луком**

**Номер рецептуры:6 /1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 36,5 | 26 | 62,5 | 50 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сахар  | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Лук  | 2,8 | 2 | 4,8 | 4 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
|  35 | 0,62 | 2,65 | 3,71 | 36 | 16,55 | 1,22 | 0,01 | 0,01 | 14,96 |
| 60 | 0,94 | 3,97 | 5,56 | 61 | 24,82 | 0,33 | 0,02 | 0,02 | 22,44 |

 **Технология приготовления**

Капусту после удаления верхних листьев моют, нарезают соломкой,перетирают до выделения сока и мягкой консистенции,лук репчатый нарезают соломкой или мелкими кубиками, соединяют с капустой, перед отпуском добавляют сахар,масло растительное и перемешивают.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

*Консистенция:* хрустящая, сочная.

*Цвет:* светло-салатный.

*Вкус:* характерный свежей капусте с маслом растительным.

*Запах:* свойственные свежей капусте с маслом растительным, без постороннего

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Кнели мясные паровые**

**Номер рецептуры:27/8**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина  | 54,3 | 40 | 76 | 56 |
| Молоко  | 20,6 | 20,6 | 28,9 | 28,9 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 3,5 |
| Хлеб  | 4,5 | 4,5 | 6,3 | 6,3 |
| Яйцо | 3,1 | 3,1 | 4,4 | 4,4 |
| Масло растит. | 1,3 | 1,3 | 1,8 | 1,8 |
| Соль  | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 |
| ***Выход***  |  | ***50*** |  | ***70*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 50 | 8.3 | 8.2 | 3.1 | 118 | 29.8 | 1.1 | 0.0 | 0.1 | 0.1 |
| 70 | 11.6 | 11.4 | 4.3 | 166 | 41.7 | 1.5 | 0.0 | 0.1 | 0.2 |

  **Технология приготовления**

Котлетное мясо говядины, зачищенное от сухожилий и пленок, измельчают через мясорубку с мелкой решеткой, соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют желтки яиц, соль перемешивают, затем постепенно взбивая, вводят в мясной фарш взбитые белки (кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде).

Подготовленную массу порционируют, формируют кнели в виде шариков (разделывают двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка), выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин или варят на пару 15-20 мин в пароварочном шкафу.При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма шариков сохранена, поверхность без трещин.

*Консистенция:* однородная, пышная, сочная. *Цвет:* светло-серый

*Вкус:* характерный вареному мясу, нежный.

*Запах:* свойственный вареному мясу, без постороннего. +

 +

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры: 6/10**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сухофрукты  | 7,5 | 7,5 | 9 | 9 |
| Сахар  | 11,3 | 11,3 | 13,5 | 13,5 |
|  |  | ***150*** |  | ***180*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 0,37 | 0,02 | 13,70 | 54 | 10,86 | 0,24 | 0,01 | 0,01 | 37,62 |
| 180 | 0,44 | 0,02 | 16,44 | 72 | 13,03 | 0,29 | 0,01 | 0,01 | 45,14 |

  **Технология приготовления**

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8-10 мин.затем добавляют сахар и варят еще 10-15 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают.

В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в компот после его охлаждения до температуры не выше 15С (перед реализацией). Для детей 1-3лет-35мг,3-6лет -50мг на 1 порцию.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* сухофрукты (смесь - яблоки, груши, изюм и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром).

*Консистенция:* жидкой части (отвара)-прозрачная, в которой может быть незначительное.

*Цвет:* свойственный вареным сухофруктам, отвар - от светло - желтого до светло-коричневого разной интенсивности..

*Вкус:* характерный для вареных сухофруктов, кисло - сладкий.

*Запах:* свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего.

**Наименование изделия: Чай**

**Номер рецептуры: 10/10**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| чай | 0,2 | 0,2 | 0,2  | 0,2  |
| сахар | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| вода | 150 | 150 | 200 | 200 |
|  |  | ***150*** |  | ***200*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 0,03 | 0,01 | 6,82 | 26 | 0,20 | 0,02 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| 200 | 0,03 | 0,01 | 9,09 | 35 | 0,26 | 0,02 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

 **Технология приготовления**

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар, доливают кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость, без запаха.

*Консистенция:* жидкая, однородная.

**Технологическая карта № \_ \_+**

**Наименование изделия: Пудинг из творога с морковью**

**Номер рецептуры: 18/5**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| творог | 70,8 | 70,8 | 88,5 | 88,5 |
| крупа манная | 9,6 | 9,6 | 12 | 12 |
| сахар | 9,6 | 9,6 | 12 | 12 |
| яйцо куриное | 9,6 | 9,6 | 12, | 12 |
| соль | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Морковь | 30 | 25 | 37,5 | 30 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| масло сливочное | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 |
| джем | 15 | 15 | 20 | 20 |
|  |  | ***120*** |  | ***150*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
|  120 | 14,45 | 11,10 | 18,76 | 234 | 120,54 | 0,78 | 0,05 | 0,21 | 0,74 |
| 150 | 18,06 | 13,87 | 23,45 | 296 | 150,68 | 0,98 | 0,06 | 0,26 | 0,93 |

 **Технология приготовления: Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии, добавляют ее в протертый творог ,так же добавляют манную крупу, желтки яиц, сахар, соль, перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки.** Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 20-30 мин.готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают джемом или сгущенным молоком.  **Требования к качеству** *Внешний вид:* порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом. *Консистенция:* жидкая, однородная. *Цвет:* корочки - золотистый *Вкус:* характерный для запеченного творога в сочетании со сгущенным молоком . *Запах:* характерный для запеченного творога в сочетании с джемом , входящими в рецептуру, сладковатый без постороннего..

 **Технологическая карта № +**

**Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с растительным маслом**

**Номер рецептуры: 20/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1 январяС 1 января | 4346 | 34,4 | 73,878,7 | 59 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход | Пищевые вещества | Минер.вещества  (мг). |  Витамины,  (мг).  |
| Белки(г) | Жиры(г)  | Углеводы(г ). | Энергетич ценность(ккал)  | Са | Fе | В1 | В2 | С  |
| 35 | 0,47 | 2,9 | 2,38 | 37 | 11,22 | 0,42 | 0,00 | 0,01 | 0,67 |
| 60 | 0,82 | 4,95 | 4,08 | 64 | 19,25 | 0,73 | 0,01 | 0,02 | 1,16 |

 Технология приготовления

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой (или натирают на терке). . В нарезанную свеклу добавляют растительное масло и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г)

 Требования к качеству

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески растительного масла.

*Консистенция:* свеклы - мягкая.

*Цвет:* свеклы – темно – красный или бордовый,

*Вкус:* характерный для вареной свеклы , сладковатый.

*Запах:* свойственный для вареной свеклы , без постороннего.

 **Технологическая карта № \_ \_**

**Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой со сметаной Номер рецептуры: 31/2**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель с 1.09 по31.10С 1.11 по 31.12С01. По 29.02С 01.03  | 43454749 | 33 | 71737577 |  49 |
| пшено | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Морковь до 1 янв.С 1 января | 7,58 | 6 | 1519 | 12 |
|  лук | 7 | 6 | 10 | 8 |
| масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| сметана | 3,8 | 3,8 | 6,3 | 6,3 |
| мясо | 30 | 22 | 30 | 22 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***250*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 1,35 | 3,3 | 7,58 | 66 | 60,84 | 0,77 | 0,05 | 0,05 | 12,46 |
| 200 | 22,5 | 5,5 | 12,63 | 110 | 101,4 | 1,6 | 0,9 | 0,9 | 20,76 |

**Технология приготовления**

Крупу перловую (или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенные морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. В кипящую воду или бульон кладут свежую белокачанную капусту, нарезанную квадратными ломтиками, картофель – кубиками и крупу и варят до полуготовности, за 10-15 мин. до окончания варки кладут припущенные овощи, соль и варят до готовности. В конце варки кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень.(1-2г)

 **Требования к качеству**

***Внешний вид:***на поверхности блески жира, сметаны, зелень, форма нарезки сохранена.***Консистенция:***овощей и фрикаделек - мягкая.***Цвет:*** жидкой части – светло – коричневая, овощей и фрикаделек – характерный для их вида..

***Вкус:*** характерный для вареных продуктов, входящих в рецептуру.***Запах:***свойственный для вареных продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Суфле из рыбы**

**Номер рецептуры: 14/7**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 117,3 | 58,7 | 136,9 | 82 |
| Молоко  | 16,9 | 16,9 | 23 | 23 |
| Мука пшеничная  | 1,6 | 1,6 | 2,3 | 2,3 |
|  Соль  | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| Яйцо куриное | 6,3 | 6,3 | 8,8 | 8,8 |
| Масло сливочное | 1,2 | 1,2 | 1,8 | 1,8 |
|  |  | ***60*** |  | ***70*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход | Пищевые вещества | Минер.вещества  (мг). |  Витамины,  (мг).  |
| Белки(г) | Жиры(г)  | Углеводы(г ). | Энергетич ценность(ккал)  | Са | Fе | В1 | В2 | С  |
| 60 | 8,88 | 2,56 | 1,97 | 66,75 | 35,80 | 0,48 | 0,03 | 0,08 | 0,05 |
| 70 | 10,35 | 2,99 | 2,29 | 77,87 | 41,77 | 0,56 | 0,04 | 0,09 | 0,06 |

  **Технология приготовления**

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки.

Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным

И варят на пару 25-30 мин или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин при температуре 180-200 С. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло – кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин,

 **Требования к качеству** *Внешний вид:* порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, *Консистенция:* однородная. *Цвет:* серый *Вкус:* характерный вареной рыбе .*Запах:* характерный для вареной рыбы . +

**Технологическая карта № \_ +**

**Наименование изделия: Кисель из кураги**

**Номер рецептуры: 9/10**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Курага  | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Сахар  | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Крахмал  | 15 | 15 | 18 | 18 |
|  |  | ***150*** |  | ***180*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
|  150 | 0.74 | 0.04 | 21.45 | 86.25 | 23.53 | 0.45 | 0.01 | 0.02 | 37.74 |
| 180 | 0.89 | 0.05 | 25.74 | 103.5 | 28.23 | 0.54 | 0.01 | 0.03 | 45.29 |

 **Технология приготовлении я**

Курагу перебирают, промывают, кладут в холодную воду, варят в течение 20-30 мин.настаивают 30-40 мин, отвар процеживают, курагу протирают. В отвар добавляют протертую курагу, сахар и, при помешивании, вводят крахмал, разведенный холодным отваром и доводят до кипения.

В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35С (перед реализацией).Для детей 1-3 лет -35мг,3-6 лет-50мг на 1 порцию.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность без пленок, без комочков.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, однородная

*Цвет:* светло-оранжевый

*Вкус:* характерный вареной кураги, кисло-сладкий.

*Запах:* свойственный вареной кураги, без постороннего.

*Запах:* свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови с джемом, без постороннего.

**Технологическая карта № \_ \_\_+**

**Наименование изделия: Чай с молоком**

**Номер рецептуры: 12/10**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай  | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,25 |
| Сахар | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| Молоко  | 75 | 75 | 100 | 100 |
|  |  | ***150*** |  | ***200*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 1,05 | 1,06 | 8,42 | 46 | 39,8 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | 0,20 |
| 200 | 1,40 | 1,42 | 11,23 | 61 | 53,6 | 0,07 | 0,01 | 0,06 | 0,26 |

**Технология приготовления**

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко, сахар можно подавать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 50 г пастеризованного молока заменяется на 23г молока сгущенного стерилизованного.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость, без осадка.

*Консистенция:* жидкая, однородная. *Цвет:* светло – коричневый *Вкус:* характерный для чая и кипяченого молока, сладкий. *Запах:* свойственный для чая и молока, без постороннего.

* **Технологическая карта № \_21\_\_**
* **Наименование изделия: Хлеб с сыром**
* **Номер рецептуры: 3/13**
* **Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| * Наименование сырья
 | * Расход сырья и полуфабрикатов
 |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| хлеб | 30 | 30 | 40 | 40 |
| сыр | 3 | 3 | 5 | 5 |
| ***Выход***  |  | ***30/6*** |  | ***40/9*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 **Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр нарезают на куски, очищают от корки, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм На ломтик хлеба кладут сыр.

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* ломтик хлеба толщиной около 1-1,5 см, сверху по всей поверхности – ломтик сыра.

*Консистенция:* хлеба мягкая, сыра – плотная.

*Цвет:* свойственный данному виду хлеба (белый, кремовый, серый) и сыра.

*Вкус:* характерный для используемого хлеба и сыра.

*Запах:* свойственный, без постороннего

**Технологическая карта № \_ \_\_**

**Наименование изделия: Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом**

**Номер рецептуры: 13/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь до 1 январяС 1 января |  35,838,1 | 28,6 | 61,365,3 | 49 |
| Яблоко  | 8,3 | 5,8 | 14,3 | 10, |
| Сахар | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 4 | 4 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 35 | 0,38 | 2,3 | 3,5 | 36 | 8,36 | 0,32 | 0,02 | 0,02 | 1,06 |
| 60 | 0,65 | 4,0 | 6,06 | 62 | 14,33 | 0,55 | 0,03 | 0,03 | 1,82 |

 **Технология приготовления**

Морковь промывают, очищают, выдерживают в 10% растворе поваренной соли 10 мин. и ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с добавлением воды (20% к массе). Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают соломкой или натирают на терке. Компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное, перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г)

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески растительного масла.

*Консистенция:* моркови – мягкая, яблок - хрустящая. *Цвет:* моркови – оранжевый, яблок – кремовый или светло - салатный. *Вкус:* характерный для припущенной моркови, яблок с растительном маслом, кисло - сладкий. *Запах:* свойственный для припущенной моркови и яблок с растительным маслом, без постороннего. +

.

**Технологическая карта № \_**

**Наименование изделия: Мясо кур отварное (порц.,без кости)**

**Номер рецептуры: 1/9**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| кура | 115 | 69 | 161 | 96,6 |
| лук | 1,8 | 1,5 | 2,5 | 2,1 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  |  | ***50*** |  | ***70*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 50 | 11,8 | 11,2 | 0,1 | 148 | 13,36 | 1,00 | 0,04 | 0,08 | 0,56 |
| 70 | 16,5 | 15,68 | 0,14 | 207 | 18,70 | 1,4 | 0,6 | 0,11 | 0,78 |

 **Технология приготовлениия**

Обработанные тушки, компактно заправленные, кладут в холодную воду (2-2,5л на 1 кг), добавляют очищенный и нарезанный репчатый лук, соль, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену. Отварные тушки кур охлаждают, нарубают на порции, отделяют мякоть от кости, укладывают в сотейник, заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

 **Органолептические показатели качества**

*Внешний вид:* куски одинаковой массы.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* от светло - белого до темно-серого

*Вкус:* характерный вареному мясу кур.

*Запах:* свойственный вареному мясу кур, без постороннего.

**Технологическая карта № \_29\_\_**

**Наименование изделия: Салат из свежих помидор с растительным маслом**

**Номер рецептуры: 15/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| помидоры свежие | 45 | 45 | 60 | 60 |
| масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
|  |  | ***45*** |  | ***60*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технология приготовления**

Помидоры промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками или дольками, перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г)

 **Органолептические показатели качества**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* томатов – красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям.

*Вкус:* характерный для томатов, малосоленый.

*Запах:* свойственный для томатов, без постороннего.

 **Технологическая карта № \_ \_\_**

**Наименование изделия: Борщ со сметаной Номер рецептуры: 2/2**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1 январяС 1 января | 22,524 | 19 | 37,540 | 30 |
| Капуста  | 30 | 24 | 50 | 40 |
| Морковь до 1 январяС 1 января | 7,5,8,0 | 6,0 | 12,513,4 | 10 |
| Лук  | 3,6 | 3,0 | 6 | 5,0 |
| Картофель с 1.09 по31.10С 1.11 по 31.12С01. По 29.02С 01.03  | 20,021,423,125,0 | 15 | 33,435,738,541,6 | 25 |
| Масло растит. | 3,0 | 3,0 | 5,0 | 5,0 |
| Соль  | 0,8 | 0,8 | 1,3 | 1,3 |
| Сметана  | 3,8 | 3,8 | 6,3 | 6,3 |
| Мука | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***250*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 1,30 | 3,22 | 6,4 | 61 | 67,4 | 1,11 | 0,05 | 0,06 | 14,59 |
| 250 | 2,25 | 5,37 | 10,7 | 101 | 112,4 | 1,85 | 0,09 | 0,1 | 24,3 |

 **Технология приготовления**

Очищенные овощи нарезают: картофель – брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук – соломкой. Свеклу припускают в небольшом количестве воды или бульона (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу) и разводят водой (готовят белый соус).В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин.в конце варки в суп кладут сметану, доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2г) **Требования к качеству*****Внешний вид:***на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки.***Консистенция:***овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует

. ***Цвет:*** жидкой части от малиново –красного до темно –красного, блесков жира – оранжевый, овощей – характерный для их вида.***Вкус:*** характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части – сладковатый

.*Запах:* свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего.

+

**Технологическая карта № \_39\_\_**

**Наименование изделия: Компот из яблок и изюма**

**Номер рецептуры: 2/10**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| яблоки | 10 | 8 | 15 | 13 |
| изюм | 4 | 4 | 5 | 5 |
| сахар | 10 | 10 | 13 | 13 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***180*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 **Технология приготовления**

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Яблоки начасти, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 8-10 мин при слабом кипении. Готовый компот охлаждают.В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для детей 1-3 лет-35мг, 3-6 лет – 50 мг на 1 порцию.  **Требования к качеству**

*Внешний вид:* вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром).

*Консистенция:* жидкой части – прозрачная, в которой может быть незначительное.

*Цвет:* свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло – коричневого разной интенсивности.

*Вкус:* характерный для вареных сухофруктов, кисло - сладкий.

*Запах:* свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего.

 +

**Технологическая карта № \_ \_**

**Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом**

**Номер рецептуры: 20/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла  | 35 | 28 | 60 | 48 |
| Яблоки  | 8,3 | 5,8 | 14,3 | 10 |
| Сахар  | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 35 | 0,39 | 2,90 | 4,08 | 43 |  |  |  |  |  |
| 60 | 0,67 | 4,98 | 7,00 | 74 |  |  |  |  |  |

 **Технология приготовления**

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) варят, охлаждают, нарезают соломкой (или натирают на терке), яблоки промывают, очищают, удаляют семенную коробочку, нарезают соломкой (или натирают на терке). В нарезанные свеклу и яблоки добавляют сахар, растительное масло и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г)

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка свеклы и яблока сохранена, на поверхности блески растительного масла.

*Консистенция:* свеклы – мягкая, яблок – слегка хрустящая.

*Цвет:* свеклы – темно - красный или бордовый, яблок – светло – кремовый или светло - салатный.

*Вкус:* характерный для вареной свеклы с яблоками, сладковатый.

*Запах:* свойственный для вареной свеклы и яблок, без постороннего

**Технологическая карта № \_**

**Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с соленым огурцом и растительным маслом**

**Номер рецептуры: 23/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1 январяС 1 января | 3538 | 29 | 6064 | 48 |
| огурцы соленые | 8 | 6 | 12,5 | 10 |
| масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| ***Выход***  |  | ***35*** |  | ***60*** |

  **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 35 | 0,50 | 3,30 | 2,32 | 36 | 11,95 | 0,43 | 0,01 | 0,01 | 0,95 |
| 60 | 0,75 | 4,95 | 3,48 | 61 | 17,92 | 0,65 | 0,01 | 0,02 | 1,43 |

 **Технология приготовления**

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) варят, охлаждают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой.

Компоненты соединяют, заправляют растительным маслом, перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2г

 **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного

*Консистенция:* свеклы – мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

*Цвет:* свеклы – темно – красный или бордовый, огурцов – светло - салатный

Вк*ус:* характерный для вареной свеклы и соленых огурцов.

*Запах:* свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов, без постороннего.

**Технологическая карта № \_65\_\_**

**Наименование изделия: Сырники из творога**

**Номер рецептуры: 6/5**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| творог | 110 | 108 | 137 | 135 |
| мука | 16 | 16,8 | 21 | 21 |
| яйцо куриное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| сахар | 12 | 12 | 15 | 15 |
| соль | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| масло растительное | 2,4 | 2,4 | 3,0 | 3,0 |
| ***Выход***  |  | ***120*** |  | ***150*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 Технология приготовления

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3),яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в оставшейся муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, затем укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования румяной корочки 15-20 мин.

Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной, доведенной до кипения.

 Требования к качеству

*Внешний вид:* форма округлая, поверхность ровная.

*Консистенция:* однородная, рыхлая

*Цвет:* корочки – золотистый, на разрезе – светло - кремовый

Вк*ус:* характерный для сырников из творога и продуктов, входящих в рецептуру

*Запах:* свойственный для сырников из творога и продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего.

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: мясо говядины,тушеное с овощами**

**Номер рецептуры: 3/8**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина высшей категории | 71 | 37,5 | 94 | 50 |
| Картофель/с 1.09.-31.10/ | 125,1 | 93,8 | 166,7 | 125 |
| Картофель с 1.11.-31.12 | 134 | 93,8 | 178,6 | 125 |
| Картофель с 01.01.-28.29.02. | 143,9 | 93,8 | 192,3 | 125 |
| Картофель с 01.03 | 156,4 | 93,8 | 208,3 | 125 |
| лук | 15 | 12,8 | 20,2 | 17 |
| соль | 1,1 | 1,1 | 1,5 | 1,5 |
| масло растительное | 4,5 | 4,5 | 6,0 | 6,0 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***200*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 11,7 | 11,7 | 14,8 | 213,7 | 19,5 | 2,07 | 0,1 | 0,11 | 8,01 |
| 200 | 15,7 | 15,7 | 19,8 | 285 | 26,07 | 2,77 | 0,14 | 0,15 | 10,68 |

 Технология приготовления:Мясо говядины нарезают на куски/по 2 куска на порцию массой по 40гр/,очищенные картофель и лук репчатый нарезают дольками,затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности.Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями,чтобы снизу и сверху мяса были овощи,добавляют соль и воду/продукты должны быть покрыты жидкостью/,закрывают крышкой и тушат до готовности.Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень./1-2г./

Внешний вид-тушеное мясо с овощами и жидкостью,форма нарезки мяса и овощей сохранена.

Цвет-мяса-светло-коричневый,овощей и жидкости-светло-кремовый.

Консистенция-мяса-мягкая,сочная,овощей-мягкая,плотная.

Запах-свойственный для тушеного мяса говядины и овощей,без постороннего.

Вкус-характерный для тушеного мяса говядины и овощей.

**Номер рецептуры: 6/5**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| творог | 110 | 108 | 137 | 135 |
| мука | 16 | 16,8 | 21 | 21 |
| яйцо куриное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| сахар | 12 | 12 | 15 | 15 |
| соль | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| масло растительное | 2,4 | 2,4 | 3,0 | 3,0 |
| ***Выход***  |  | ***120*** |  | ***150*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 Технология приготовления

**Технологическая карта № \_**

**Наименование изделия: рыба,,тушенная с овощами с овощами**

**Номер рецептуры: 4/7**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 67 | 30,8 | 80,4 | 37 |
| Морковь /до 1 января/ | 15 | 11,2 | 16,9 | 13,5 |
| С 1 января | 16 | 11,2 | 18 | 13,5 |
| Лук репчатый | 8,9 | 7,5 | 10,7 | 9 |
| Масло растительное | 2,6 | 2,6 | 3,2 | 3,2 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 1,0 |
| Соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
|  |  |  |  |  |
| ***Выход*** |  | ***50*** |  | ***60*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 50 | 4,8 | 2,6 | 2,0 | 50,8 | 19,9 | 0,38 | 0,03 | 0,03 | 1,2 |
| 60 | 5,8 | 3,1 | 2,45 | 61 | 23,9 | 0,46 | 0,04 | 0,04 | 1,4 |

 Технология приготовления Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей,нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость,смазанную маслом в один ряд.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,укладывают на рыбу,заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения ,добавляют сахар ,соль ,закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин..При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень./1-2г./

Внешний вид –рыба сохранила форму , сверху-овощи.

Цвет-рыбы-серый ,овощей светло-оранжевый.

Консистенция-рыбы и овощей-мягкая,сочная.

Запах-свойственный рыбе и овощеам, ,без постороннего.

Вкус-характерный тушеной рыбе и овощам.

**Технологическая карта № \_**

**Наименование изделия: Тефтели рыбные в соусе**

**Номер рецептуры: 11/7**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 46 | 23 | 65 | 32,5 |
| Хлеб | 3,8 | 3,8 | 5,4 | 5,4 |
| Молоко | 5,7 | 5,7 | 8,0 | 8,0 |
| Лук репчатый | 4,5 | 3,8 | 6,4 | 5,7 |
| Масло растительное | 0,7 | 0,7 | 1,0 | 1,0 |
| Мука пшеничная | 3,0 | 3,0 | 4,3 | 4,3 |
| Соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 1,9 | 1,9 | 2,7 | 2,7 |
| Вода | 19 | 19 | 27 | 27 |
| ***Выход*** |  | ***50*** |  | ***70*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 50 | 4,2 | 2,3 | 4,1 | 54 | 17,4 | 0,2 | 0,02 | 0,03 | 0,23 |
| 70 | 6,0 | 3,2 | 5,8 | 76,5 | 24,4 | 0,3 | 0,04 | 0,04 | 0,03 |

 Технология приготовления Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей,измельчают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке хлеб и повторно измельчают через мясорубку.Очищенный лук пепчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш с хлебом добавляют бланшированный лук,молоко,соль и перемешивают. Полученную массу порционируют,формуют шарики,панируют в муке,укладывают в функциональную емкость,смазанную маслом растительным ,обжаривают в жарочном шкафу при температуре 200-210 градусов до образования золотистой корочки,заливают горячим белым соусом и тушат 10-15 мин.Для приготовления соуса муку пассеруют/подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремого цвета/,разводят горячей водой,варят 15 мин.затем добавляют соль и доводят до кипения.

Внешний вид – изделия округлой формы,неразвалившиеся.

Цвет—тефтелей сероватый,соуса-светло-кремовый.

Консистенция—тефтелей-рыхлая,сочная.Соуса-однородная,средней густоты.

Запах- , свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе,без постороннего.

Вкус-характерный для тушеный рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе.

**Технологическая карта № \_**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры: 14/10**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| какао | 3,8 | 3,8 | 5,0 | 5,0 |
| молоко | 75 | 75 | 100 | 100 |
| сахар | 15 | 15 | 20 | 20 |
| вода | 82,5 | 82,5 | 110,0 | 110,0 |
| ***Выход*** |  | ***150*** |  | ***200*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 2,9 | 2,6 | 17,1 | 110 | 82 | 0,82 | 0,01 | 0,9 | 0,33 |
| 200 | 3,9 | 3,5 | 22,9 | 135 | 111,76 | 1,1 | 0,03 | 0,13 | 0,52 |

 Технология приготовления :Какао-порошок смешивают с сахаром ,добавляют небольшое количество горячей кипячеой воды и растирают в однородную массу,затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко,остальную воду и доводят до кипения.

Внешний вид –тонкая взвесь без отстоя.

 Цвет-светло-коричневый.

Консистенция-жидкая,однородная.

Запах-свойственный для какао и кипяченого молока ,без постороннего.

Вкус-характерный для какао и кипяченого молока,сладкий.

**Технологическая карта № \_**

**Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с яблоком и растительным маслом**

**Номер рецептуры: 24/1**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла/ до 1 января/ | 32,8 | 26,2 | 56,3 | 45,0 |
| Свекла с 1 января | 35 | 26,2 | 60,0 | 45,0 |
| Свекла отварная |  | 25,2 |  | 43,2 |
| Яблоки | 8,3 | 5,8 | 14,3 | 10,0 |
| Сахар | 1,7 | 1,7 | 3,0 | 3,0 |
| Масло растительное | 2,9 | 2,9 | 5,0 | 5,0 |
| ***Выход*** |  | ***35*** |  | ***60*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 35 | 0,4 | 2,9 | 4,1 | 43,2 | 9,5 | 0,4 | 0,0 | 0,01 | 1,0 |
| 60 | 0,7 | 5,0 | 7,0 | 74 | 16,34 | 0,78 | 0,01 | 0,02 | 1,86 |

 Технология приготовления :Очищенную свеклу/или промытую в кожице/варят,охлаждают,нарезают соломкой/или натирают на терке/,яблоки промывают,очищают,удаляют семенную коробочку,нарезают соломкой/или натирают на терке/.В нарезанные свеклу и яблоки добавляют сахар,растительное масло и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью/1-2/гр.

Внешний вид –салат уложен горкой,нарезка свелы и яблок сохранена,на поверхности блестки растительного масла.

 Цвет-свеклы-темно-красный или бордовый,яблок-светло-кремовый или светло-салатный.

Консистенция- свеклы-мягкая,яблок-слегка хрустящая.

Запах-свойственный для вареной свеклы и яблок, ,без постороннего.

Вкус-характерный для вареной свеклы с яблоками,сладковатый.

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: Тефтели из мяса говядины**

**Номер рецептуры: 20/8**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина высшей категории | 44 | 35 | 61,8 | 49 |
| Говядина 1 категории | 47,5 | 35 | 66,6 | 49 |
| Хлеб | 6,9 | 6,9 | 9,6 | 9,6 |
| Молоко | 10,0 | 10,0 | 14,0 | 14,0 |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 | 1,8 | 1,8 |
| Лук репчатыйч | 18,6 | 15,6 | 23,9 | 21,9 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| масло растительное | 1,3 | 1,3 | 1,8 | 1,8 |
| ***Выход***  |  | ***50*** |  | ***70*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 50 | 7,1 | 6,1 | 4,7 | 102 | 19,1 | 1,0 | 0,03 | 0,06 | 0,67 |
| 70 | 10,0 | 8,5 | 6,6 | 143 | 26,7 | 1,4 | 0,04 | 0,08 | 0,94 |

 Технология приготовления:Мясо говядины,зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски , измельчают на мясорубке ,затем добавляют замоченный в молоке хлеб,измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый ,перемешивают и разделывают на шарики, Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным,добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.

Внешний вид-изделия округлой формы,сохранили форму,поверхность ровная,без трещин

Цвет- серый

Консистенция- сочная ,пышная

Запах-свойственный для вареного мяса с луком репчатым,без постороннего.

Вкус-характерный для вареного мяса с луком репчатым.

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: Омлет запеченный или паровой**

**Номер рецептуры: 2/6**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца куринные | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Молоко | 16,5 | 16,5 | 16,5 | 16,5 |
| Масло сливочное | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| Масло растительное | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Соль | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход | 60 | 60 | 60 | 60 |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 60 | 5,8 | 7,9 | 1,0 | 98,2 | 41,4 | 1,0 | 0,03 | 0,18 | 0,08 |

 Технология приготовления :

 Промытые, в соответствии с Санитарными правилами,куриные яйца разбивают,добавляют молоко,соль.Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость,смазанную маслом,выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 градусов С 8-10 мин до полного загустения. Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным. доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества.

Внешний вид-на поверхности полностью загустевшая масса,золотистая корочка.

Цвет-светло-желтый.

Консистенция-нежная,пористая,упругая.

Запах-свойственный смеси яйца и молока,без постороннено.

Вкус-характерный смеси яйца и молока,нежный,без подгорелости.

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: сложный гарнир**

**Номер рецептуры: 36/3**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель/с 1.09.-31.10/ | 59,1 | 50 | 88,6 | 70  |
| Картофель с 1.11.-31.12 | 63,3 | 50 |  95,0  |  70  |
| Картофель с 01.01.-28.29.02. | 68,2 | 50 | 102,3 | 70  |
|  Картофель с 01.03 | 73,9 | 50 | 110,8 | 70 |
| лук | 10 | 7 | 10,0 | 7  |
| соль | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| масло сливочное | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| молоко | 25 | 25 | 25 | 25 |
| мука | 2 | 2 | 3 | 3 |
| сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| капуста | 70,8 | 53 | 106 | 79 |
| Морковьс 01.01 | 6,7 | 4 | 10 | 7 |
| Морковь до 1 января | 6,3 | 4 | 9,4 | 7 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***200*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 3,3 | 3,55 | 17,1 | 114 | 65,2 | 1,17 | 0,09 | 0,08 | 22 |
| 200 | 4,2 | 4,7 | 26,8 | 153 | 86,9 | 1,56 | 0,12 | 0,11 | 29,4 |

 Технология приготовления Очищенный картофель заливают горячей водой,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают,вареный картофель подсушивают 5-7 мин на плите,затем протирают в горячем состоянии через протировочную машину.В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема,растопленное,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают,взбивая ло получения пышной однородной массы,затем прогревают 3-5 мин..Зачищенную свежую белокочанную капусту,очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой.Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды/20% к масс/ имаслом.Муку пассеруют/подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремого цвета/.В нарезанную капусту слоем до 30 см.,добавляют воду/20% к массе/ и тушат до полуготовности при периодическом помешивании,за 10-15 мин.до готовности добавляют припущенные овощи пассерованную муку, сахар,соль и тушат до готовности.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень/1-

Показатели качества:

Внешний вид капусты-форма нарезки овощей сохранена, картофельное пюре-пюреобразная масса.

Цвет капусты-от светло-желтого до темно-коричневого.,картоф.пюре-белый или светло-кремовый.

Консистенция капусты-мягкая .плотная.сочная,карт.пюре-пышная,однороднаяапах капусты-характерный для тушеной капусты и овощей,без постороннего,карт.пюресвойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным.без постороннего.

Вкус туш.капусты-характерный,карт.пюре-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: суп картофельный с макаронными изделиями**

**Номер рецептуры: 18/2**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель/с 1.09.-31.10/ | 28,0 | 21 | 46,6 | 35,0 |
| Картофель с 1.11.-31.12 | 30,0 | 21 | 50,0 | 35,0 |
| Картофель с 01.01.-28.29.02. | 32,0 | 21 | 54,0 | 35,0 |
|  Картофель с 01.03 | 35,0 | 21 | 58 | 35,0 |
| лук | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 2,5 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1,3 | 1,3 |
| масло растительное | 1,0 | 1,0 | 2,0 | 2,0 |
| макароны | 9,0 | 9,0 | 15,0 | 15,0 |
| Морковь/до 1января | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 2,5 |
| Морковь с 1 января | 2,0 | 1,5 | 3,4 | 2,5 |
| сметана | 3,8 | 3,8 | 6,3 | 6,3 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***250*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 1,3 | 0,8 | 8,5 | 47,2 | 50,3 | 0,9 | 0,06 | 0,04 | 9,9 |
| 250 | 2,1 | 1,4 | 14,2 | 78,7 | 83,8 | 1,5 | 0,1 | 0,07 | 16,4 |

 Технология приготовления

Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды/20% к массе/и маслом.Очищенный картофель нарезают брусочками,кладут в кипящую воду или бульон и варят 7—10 мин.затем добавляют вермишель или лапшу,припущенные овощи,соль и варят 7-10 мин. до готовности..При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень/1-2 г/

 Органолептические показатели качества:

Внешний вид-на поверхности блестки жира,овощи и вермишель/лапша/сохраняют форму,

Цвет –жидкой части-светло кремовый,овощей и макаронных изделий характерный для их вида.

Консистенция –макаронных изделий и овощей мягкая,соотношение жидкой и плотной части.

Запах –свойственным вареным продуктам,входящих в рецептуру,без постороннего.

Вкус –характерный вареным продуктам,входящим в рецептуру.

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: Рагу из овощей**

**Номер рецептуры: 18/3**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель/с 1.09.-31.10/ | 44,4 | 33,3 | 66,7 | 50,0 |
| Картофель с 1.11.-31.12 | 47,6 | 33,3 | 71,4 | 50,0 |
| Картофель с 01.01.-28.29.02. | 51,2 | 33,3 | 76,9 | 50,0 |
|  Картофель с 01.03 | 55,5 | 33,3 | 83,3 | 50,0 |
| лук | 8,0 | 6,7 | 11,9 | 10,0 |
| соль | 0,7 | 0,7 | 1,0 | 1,0 |
| масло растительное | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 3,0 |
| Капуста | 25,0 | 20,0 | 37,5 | 30,0 |
| Морковь /до 1 сентября/ | 29,2 | 23,3 | 43,8 | 35,0 |
| Морковь / с 1 сентября/ | 31,1 | 23,3 | 46,7 | 35,0 |
| Мука пшеничная | 1,3 | 1,3 | 2,0 | 2,0 |
| ***Выход***  |  | ***100*** |  | ***150*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 100 | 1,5 | 2,5 | 9,0 | 65 | 31,4 | 0,7 | 0,05 | 0,05 | 7,8 |
| 150 | 2,3 | 3,7 | 13,5 | 97 | 47,10 | 1,11 | 0,08 | 0,07 | 11,69 |

 Технология приготовления

Очищенные картофель, морковь и лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают,морковь и лук припускают с добавлением воды /15% к массе/ и масла.Зачищенную капусту белокочанную нарезают ломтиками и припускают.Затем обжаренный картофель и припущенные овощи соединяют с соусом белым,тушат 10-15мин.,добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин.

Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды/15-20%к массе/ и маслом.Муку пассеруют/подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремого цвета/ и разводят горячей кипяченой водой,добавляют припущенные овощи,соль и варят15- 30 мин.,соус процеживают,овощи протирают. При отпуске в рагу можно добавить мелконарезанную зелень / 1-2г/.

 Органолептические показатели качества:

Внешний вид- форма нарезки овощей сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.

Цвет – овощей характерный для вида,соуса светло кремовый..

Консистенция –овощей мягкая,соуса –однородная.

Запах –свойственным для тушеных с соусом овощей,без постороннего.

Вкус –характерный для тушеных овощей с соусом.

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: Суп молочный с лапшой**

**Номер рецептуры: 21/2**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| МОЛОКО | 60 | 60 | 80,0 | 80,0 |
| МАКАРОНЫ/вермишель/ | 9,0 | 9,0 | 12,0 | 12,0 |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 2,0 |
| САХАР | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 1,0 |
| СОЛЬ | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| ***Выход***  |  | ***150*** |  | ***200*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 150 | 2,5 | 2,8 | 9,0 | 71,2 | 66,41 | 0,19 | 0,03 | 0,07 | 0,3 |
| 200 | 3,4 | 3,7 | 12,0 | 95 | 88,55 | 0,26 | 0,04 | 0,10 | 0,42 |

 Технология приготовления

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду /в соотношении 1:6/,варят 5-10 мин.затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин.,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

 Органолептические показатели качества:

Внешний вид- на поверхности блестки жира,макаронные изделия не разварены.

Цвет – жидкой части-светло-кремовый,макаронных изделий-белый.

Консистенция –макаронных изделий-мягкая,соотношение плотной и жидкой части.

Запах –свойственным отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего.

Вкус –характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

 **Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: пирожок с капустой,с яйцом /фарш,тесто/**

**Номер рецептуры: 19/12,1/12**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| сахар | 1,0 | 1,0 | 1,6 | 1,6 |
| мука | 30,0 | 30,0 | 36,0 | 36,0 |
| яйцо | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Молоко | 16 | 16 | 20 | 20,0 |
| Масло сливочное | 0,7 | 0,7 | 1,0 | 1,0 |
| Капуста | 24,8 | 18,6 | 30 | 22,5 |
| соль | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
|  масло растительное | 1,0 | 1,0 | 2,0 | 2,0 |
| дрожжи | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| ***Выход***  |  | ***70*** |  | ***80*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 70 | 4,2 | 5,1 | 19,5 | 142 | 35,3 | 0,66 | 0,06 | 0,06 | 7,88 |
| 80 | 4,7 | 5,8 | 22,3 | 162 | 40,4 | 0,76 | 0,06 | 0,07 | 9,0 |

 Технология приготовления:Белокочанную капусту шинкуют соломкой или мелко рубят.Припускают в жарочном шкафу слоем не более 3 см с маслом сливочным до готовности.В готовую капусту добавляют соль,вкрутую сваренные рубленные яйца и перемешивают.Если капуста горчит,ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3-5 мин.откидывают на дуршлаг,затем припускают.

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарным способом.В дежу вливают подогретое до 35-40 гр.молоко/2/3 общего количества/,добавляют разведенные в молоке и процеженные дрожжи.всыпают муку/1/3-2/3 части/ и перемешивают до получения однородной массы.Поверхность опары посыпают мукой,дежу закрывают крышкой и ставят в помещение при температуре 35-40 гр. на 2-3 часа для брожения.Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром,смесь яйца,затем все перемешивают,всыпают муку и замешивают тесто.Перед окончанием замеса добавляют масло растительное,оставляют на 2-2,5 часа для брожения.За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Показатели качества:

Цвет-желтый или светло-кремовый,

Консистенция-мягкая,сочнаяЗапах свойственный капусте с яйцом,без постороннего.

Вкус- характерный капусты с яйцом.

Показатели качества теста:

Внешний вид-поверхность гладкая,не заветренная,

Цвет-белый ,с желтоватым оттенком.

Консистенция-однородная,эластичная.

Запах-свойственный сдобному дрожжевому тесту.

Вкус слегка кисловатый

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия: ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

**Номер рецептуры: 5/12**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,2011г. (Гращенков, Николаева )

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| сахар | 10,0 | 10,0 | 10,8 | 10,8 |
| мука | 25 | 25 | 27 | 27 |
| яйцо | 10 | 10 | 10,8 | 10,8 |
| Молоко | 12,5 | 12,5 | 13,4 | 13,,4 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
|  масло растительное | 5,0 | 5,0 | 5,4 | 5,4 |
| Творог | 25 | 25 | 27,0 | 27,0 |
| Дрожжи/сухие/ | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| ***Выход***  |  | ***65*** |  | ***70*** |

 **Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Выход** | **Пищевые вещества** | **Минер.вещества**  **(мг).** |  **Витамины,**  **(мг).**  |
| **Белки(г)** | **Жиры(г)**  | **Углеводы(г ).** | **Энергетич ценность(ккал)**  | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С**  |
| 65 | 8,5 | 8,1 | 26,2 | 212 | 60,44 | 0,67 | 0,06 | 0,12 | 0,12 |
| 70 | 9,2 | 8,7 | 28,2 | 228 | 65,09 | 0,73 | 0,07 | 0,13 | 0,13 |

 Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 просеянной муки и замешивают опару,ставят ее для брожения на 1,5-2,0 часа,затем в опару добавляют ¾ яйца,1/2 часть сахара,муку,тесто замешивают,ставят для брожения на 2-3 часа.Творог протирают и смешивают с ½ частью сахара и ¼ яйца.Из теста формуют шарики,укладывают их швом вниз на кондитерский лист,смазанный растительным маслом,делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление,которое заполняют фаршем из творога.После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230 градусов до образования румяной корочки 8-10 мин.

Показатели качества:

Внешний вид-форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,фаршем посредине.

Цвет-поверхность основы и фарша светло-коричневая-золотистая.

Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовойчасти-однородная,пористая.

Запах-свиственный изделию из дрожжевого теста и творога,без постороннего.

Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без подгорелости.