

**Технологическая карта № 1****Наименование изделия: Суп молочный с крупой****Номер рецептуры: 43****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			180	180
Вода			30	30
Или молоко сухое			23	23
Вода для разведения сухого молока			162	162
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»			12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено			16	16
Сахар			5	5
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Выход				200

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,76	6,63	18,28	156	1,17

### Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* Крупа хорошо набухла, не разварена.

*Консистенция:* круп мягкая, супа - жидкая.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока.

**Технологическая карта № 2****Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком****Номер рецептуры: 253**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток (злаковый суррогатный), в т.ч. из цикория			3	3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			80	80
Или молоко сухое			10	10
Вода для разведения сухого молока			72	72
Вода			118	118
Сахар			12	12
Выход				180

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) кофейный напиток с молоком

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,64	2,76	15,94	96	0,5

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) кофейный напиток на сухом молоке

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,82	2,70	16,11	98	0,4

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

### **Технология приготовления**

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко (или разведенное сухое молоко), сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* кофейный напиток налит в стакан или чашку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло коричневый.

*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

*Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

**Технологическая карта № 3****Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром****Номер рецептуры:3****Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон			35	35
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Сыр твердый			10,8	10
Выход с маслом и сыром				35/5/10

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,02	6,80	17,28	150	0,07

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).



**Технологическая карта № 4****Наименование изделия: Пудинг творожный****Номер рецептуры:329****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С			122	121
Крупа манная			12	12
Сахар			17	17
Яйца			1/2 шт.	14
Изюм			15	14
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Сухари			5	5
Сметана			5	5
Масса полуфабриката				179
Масса готового пудинга				160
Выход				160

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,85	11,85	38,22	325,07	0,46

### Технология приготовления

Крупку просеивают.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную купу, размягченное масло коровье сладкосливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг нарезают на порционные кусочки.

Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

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

*Консистенция:* однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

*Цвет:* корочки - золотисто – желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

*Вкус:* свойственным продуктам, входящим в блюдо.



**Технологическая карта № 5**

**Наименование изделия: Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры:27**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная			14	13
Или говядина 1 категории на костях			18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября			3,2	2,4
Лук репчатый			1,9	1,6
Вода			250	250
Выход бульона				200
Варка супа				
Свекла				
С 1 сентября до 1 января			40	32
С 1 января до 1 сентября			43	32
Капуста свежая			20	16
Картофель				
с 01.09-31.10			21	16
с 31.10-31.12			23	16

с 31.12-28.02			25	16
с 29.02-01.09			26	16
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			13	10
С 1 января до 1 сентября			14	10
Лук репчатый			5	4
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Лимонная кислота			0,2	0,2
Сахар			2	2
Бульон или вода			150	150
Выход				200
Говядина отварная				8
Сметана с м. д.ж. не более 15%			6	6
Выход супа с мясом и со сметаной				200/8/5

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,51	5,27	9,77	206	9,74

**Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими

партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

**Варка бульона:** подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, раствор лимонной кислоты, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части борща 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, жира на поверхности - оранжевый.

*Вкус:* кисло – сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.



**Технологическая карта № 6****Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины****Номер рецептуры: 161,228****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная			46	41
Или говядина 1 категории на костях			49	41
Лук репчатый			6	5
Сухари			4	4
Яйца			1/10 шт.	4
Хлеб пшеничный			7	7
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			13	13
Масса полуфабриката				73
Масло растительное			4	4
Масса готовых изделий				60
Выход				60

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,45	6,89	6,13	119,27	0,71

## **Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоооальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоооальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная

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

*Вкус и запах:* жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

**Технологическая карта № 7****Наименование изделия: Суп картофельный с клецками с мясом птицы****Номер рецептуры:37****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные			28	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные			28	25
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября			3,2	2,4
Лук репчатый			1,9	1,6
Вода			250	250
Выход бульона				200
Клецки				
Мука пшеничная			12	12
Масло коровье сладкосливочное			1	1
Яйца			1/20 шт.	2
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			12	12
Масса теста				22

Выход клецек				24
Суп картофельный с клецками				
Картофель				
с 01.09-31.10			47	35
с 31.10-31.12			50	35
с 31.12-28.02			54	35
с 29.02-01.09			58	35
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			9	7
С 1 января до 1 сентября			10	7
Лук репчатый			10	8
Масло коровье сладкосливочное			1,6	1,6
Клецки готовые				25
Бульон или вода			140	140
Выход супа				200
Отварная мякоть птицы без кожи				10
Выход супа с мясом птицы				200/10

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,19	4,68	13,03	137	4,03

#### Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими



партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Подготовленные тушки птицы закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пенную и жир, добавляют нарезанную морковь, соль, лук репчатый и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета).

Сваренные тушки вынимают из бульона и нарубают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сладкосливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

*Запах:* пассерованных овощей и картофеля.



**Технологическая карта № 8****Наименование изделия: Картофельное пюре****Номер рецептуры: 206**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			170	128
с 31.10-31.12			183	128
с 31.12-28.02			197	128
с 29.02-01.09			214	128
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			24	24
Масса кипяченого молока				23
Масло коровье сладкосливочное			4	4
Выход				150

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,05	5,24	18,06	142	15,25

**Технология приготовления**

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно

промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирающую машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, 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 с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

**Технологическая карта № 9****Наименование изделия: Компот из сухофруктов****Номер рецептуры: 241****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов			21	21
Или курага			21	21
Или чернослив			21	21
Или урюк			21	21
Или изюм			21	21
Или яблоки сушеные			21	21
Или груши сушеные			21	21
Сахар-песок			11	11
Вода			172	172
Выход				180

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,46	0	20,35	86	0,42

**Технология приготовления**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

**Технологическая карта № 10****Наименование изделия: Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»****Номер рецептуры:93****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяная «Геркулес»			20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			150	150
Или молоко сухое			20	20
Вода для разведения сухого молока			135	135
Вода			36	36
Сахар			5	5
Масса каши				197
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход				200

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,35	8,51	21,86	187	1,95

#### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.



Технологическая карта № 11

Наименование изделия: **Овощи натуральные соленые или свежие**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые в банках (с рассолом)			109	60
Или огурцы соленые в банках (с рассолом)			109	60
Помидоры свежие			61	60
Или огурцы свежие			61	60
Или помидоры в собственном соку			62	60
Или перцы свежие сырые			80	60
Выход				60

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,48	0,06	1,5	8,4	6,0

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов или помидоров) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими

партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи не ниже +15° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

*Консистенция:* огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

*Цвет:* огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

*Вкус:* огурцов, или помидоров, или перцев.

*Запах:* огурцов, или помидоров, или перцев.

**Технологическая карта № 12**

**Наименование изделия: Картофель тушеный**

**Номер рецептуры: 153**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			130	98
с 31.10-31.12			140	98
с 31.12-28.02			151	98
с 29.02-01.09			164	98
Лук репчатый			12	10
Масло растительное			4	4
Томатная паста			0,7	0,7
Или томатное пюре			2,3	2,3
Или помидоры			3,5	3,5
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			28	22
С 1 января до 1 сентября			29	22
Выход				120

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,27	3,88	14,94	111	8,28

### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель и лук нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют с добавлением томатной пасты. Картофель тушат, за 5-10 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует овощам, входящим в блюдо.

*Вкус и запах:* овощей, вкус солоноватый.

**Технологическая карта № 13****Наименование изделия: Чай с сахаром****Номер рецептуры: 263,264****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта			0,67	0,67
Вода			50	50
Чай-заварка				50
Сахар			12	12
Вода			130	130
Выход с сахаром				180/12

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0	0	11,98	43	0

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Технологическая карта № 14****Наименование изделия: Каша вязкая молочная «Дружба»****Номер рецептуры:84****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая			13	13
Крупа пшено			17	17
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			150	150
Или молоко сухое			20	20
Вода для разведения сухого молока			135	135
Вода			35	35
Сахар			5	5
Масса каши				197
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход				200

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,08	7,73	33,13	229,33	1,96

#### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.



**Технологическая карта № 15****Наименование изделия: Какао с молоком****Номер рецептуры: 248**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао			2	2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			80	80
Или молоко сухое			10	10
Вода для разведения сухого молока			72	72
Вода			109	109
Сахар			12	12
Выход				180

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) какао с молоком

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,73	2,86	15,94	100	0,5

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) какао на сухом молоком

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,78	2,72	16,06	100	0,4

### **Технология приготовления**

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко (или разведенное сухое молоко) и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока.

*Запах:* свойственный какао.

**Технологическая карта № 16****Наименование изделия: Бутерброд с маслом****Номер рецептуры: 1****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон			35	35
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Выход				35/5

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,70	3,85	17,28	114	0

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

**Технологическая карта № 17****Наименование изделия: Салат «Степной»****Номер рецептуры: 33****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			22	22
с 31.10-31.12			24	24
с 31.12-28.02			25	25
с 29.02-01.09			27	27
Масса отварного очищенного картофеля				16
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			16	13
С 1 января до 1 сентября			17	13
Огурцы соленые			13	10
Лук репчатый			11	9
Горошек зеленый консервированный			12	12
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части				7
Масло растительное			5	5
Выход				60

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,9	6,12	4,7	78	3,52

#### **Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ .

Лук репчатый бланшируют. Картофель варят в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Подготовленную морковь свежую и огурцы соленые, очищенные от кожицы, нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный кипятят в собственном соку в отваре с момента закипания 5 минут, после чего отвар сливают, горошек охлаждают до температуры  $8-10^\circ\text{C}$ . Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, масло растительное и перемешивают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой.

*Консистенция:* овощей мягкая.

*Цвет:* овощей соответствующий.

*Вкус:* входящих ингредиентов, входящих в блюдо, солоноватый.

*Запах:* входящих ингредиентов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 18**

**Наименование изделия: Бисквитик со сгущенным молоком**

**Номер рецептуры: 274**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сахар-песок			5	5
Яйцо			1/2 шт.	20
Мука пшеничная			35	35
Сода пищевая			0,25	0,25
Молоко			7	7
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Масло растительное для смазки листов			1	1
Масса полуфабриката				70
Выход				55
Молоко сгущенное			20	20
Выход с молоком сгущенным				55/20

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,43	7,68	34,3	251	0,29

### **Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Яйцо взбивают с сахаром до пышного состояния, затем постепенно добавляют молоко, муку пшеничную, пищевую соду, все хорошо перемешивают. Затем массу выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. При отпуске готовый бисквитик нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи не ниже +15° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* приятный, свежесыпеченного изделия.



**Технологическая карта № 19****Наименование изделия: Жаркое по-домашнему****Номер рецептуры:153****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)			112	82
Или говядина 1 категории бескостная			90	82
Картофель				
с 01.09-31.10			113	85
с 31.10-31.12			122	85
с 31.12-28.02			131	85
с 29.02-01.09			142	85
Лук репчатый			12	10
Масло сладкосливочное			4	4
Томатная паста			0,7	0,7
Или томатное пюре			2,3	2,3
Или помидоры			3,5	3,5
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			29	23
С 1 января до 1 сентября			31	23
Масса готового тушеного мяса				52

Масса готовых овощей				128
Выход				180

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,0	12,36	13,52	213,32	7,46

### Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо тушат. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* мяса с овощами.

*Консистенция:* овощей и мяса мягкая.

*Цвет:* мяса-серый, овощей желтый.

*Вкус и запах:* овощей в сочетании с мясом.

**Технологическая карта № 20****Наименование изделия: Соус молочный для запекания****Номер рецептуры: 446****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко			30	30
Мука пшеничная			3	3
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход				30

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,15	2,97	5,0	44,0	0,19

### **Технология приготовления**

Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* густой сметаны.

*Цвет:* белый.

*Вкус и запах:* молочно-масляный.

**Технологическая карта № 21****Наименование изделия: Кисломолочный продукт****Номер рецептуры: 251**

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

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

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,22	5,76	7,2	106,2	1,26

**Технология приготовления**

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

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

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

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

**Технологическая карта № 22****Наименование изделия: Запеканка из творога****Номер рецептуры:117****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С			151	150
Крупа манная			10	10
Или мука пшеничная			13	13
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши			39	39
Сахар			10	10
Яйцо			1/8шт.	5
Масло коровье сладкосливочное			6	6
Сухари			6	6
Сметана с м. д.ж. не более 15%			6	6
Масса готовой запеканки				160
Выход				160

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,5	7,65	27,89	198,06	2,34

#### Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С слоем 3-4 см до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с соусом молочным сладким.

Температура подачи +60...+65° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая.

*Цвет:* корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

*Запах:* слабовыраженный - творога.



**Технологическая карта № 23****Наименование изделия: Капуста, тушенная с колбасными изделиями****Номер рецептуры:200****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Колбасные изделия			71	70
Масса отварных колбасных изделий				70
Капуста свежая			264	211
Масло растительное			3	3
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Томатная паста			6	6
Или томатное пюре			20	20
Или помидоры			29	29
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			16	13
С 1 января до 1 сентября			17	13
Лук репчатый			15	13
Мука пшеничная			4	4
Сахар			5	5
Выход капусты тушеной				200
Выход капусты тушеной с колбасными изделиями				270

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
11,16	21,54	17,06	319	20,0

### Технология приготовления

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят с момента начала кипения 5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде. Отварные колбасные изделия нарезают кубиком или соломкой.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью, добавляют предварительно отварные колбасные изделия и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами и колбасными изделиями. Форма нарезки сохранена.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей в сочетании с колбасными изделиями.

## Технологическая карта № 24

**Наименование изделия:** Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым

**Номер рецептуры:**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный или кукуруза консервированная			91	91
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)				52
Лук репчатый			13	11
Масло растительное			3	3
Выход				65

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,76	3,12	4,28	53	3,5

### Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания,

допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Консервированный зеленый горошек (кукурузу) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2$  °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2$  °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* круглая форма - горошка зеленого, кукурузы - продолговатая.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленого горошка - зеленый, желтый - кукурузы.

*Вкус:* горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

**Технологическая карта № 25****Наименование изделия: Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:33****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная			14	13
Или говядина 1 категории на костях			18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября			3,2	2,4
Лук репчатый			1,9	1,6
Вода			250	250
Выход бульона				200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10			80	60
с 31.10-31.12			86	60
с 31.12-28.02			92	60
с 29.02-01.09			100	60
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или			4	4

овсяная)				
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			10	8
С 1 января до 1 сентября			11	8
Лук репчатый			5	4
Огурцы соленые			14	12
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Бульон или вода			150	150
Выход				200
Говядина отварная				8
Сметана с м. д.ж. не более 15%			6	6
Выход с мясом и со сметаной				200/8/5

#### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,27	4,09	16,75	110,11	6,57

#### Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупы закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

*Консистенция:* овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

*Вкус:* острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола, приятный – овощей.



**Технологическая карта № 26**

**Наименование изделия: Печень (или говядина) по-строгановски**

**Номер рецептуры: 408**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья			75	63
Или говядина 1 категории бескостная			79	71
Или говядина 1 категории на костях			97	71
Масло растительное			3	3
Масса готовой печени или говядины				43
Соус				43
Сметана			9	9
Мука пшеничная			3	3
Вода или отвар			31	31
Лук репчатый			11	9
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Выход соуса				43
Выход				85

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры,	Углеводы,	Энерг. ценнос	

	г	г	ТЬ, ккал	
8,93	10,38	2,56	156,64	11,40

### **Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Лук репчатый сортируют, моют и очищают. Лук репчатый повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Лук репчатый во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Подготовленную печень (или мясо) нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 гр., тушат, затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С, на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Лук репчатый шинкуют, слегка пассеруют, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* печень (или мясо), нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку.

*Консистенция:* печени (или мяса) – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

*Цвет:* печени (или мяса) – коричневый, соуса кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

*Вкус:* печени (или мяса), умеренно соленый.

*Запах:* печени (или мяса) с ароматом сметаны.

**Технологическая карта № 27****Наименование изделия: Колбаса (порциями)****Номер рецептуры: 116****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса вареная			13	12
Выход				12

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,3	2,57	0,03	36	0

**Технология приготовления**

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят с момента начала кипения 5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

Отварную колбасу порционируют.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* порционные кусочки колбасы.

*Консистенция:* упругая, плотная, сочная.

*Цвет:* светло - розовый.

*Вкус:* мясной, умеренно соленый.

*Запах:* свежeproгретых колбасных изделий.



Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста

Номер рецептуры: 289, 314

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта			34	34
Сахар			4	4
Масло коровье сладкосливочное			4	4
Яйцо			1/20 шт.	2
Дрожжи хлебопекарные прессованные			1,6	1,6
Или дрожжи хлебопекарные сухие			0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода			14	14
Тесто дрожжевое				54
Мука на подпыл			2	2
Фарш творожный				28
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С			25,5	25
Яйца			1/20 шт.	2
Сахар			4	4
Мука пшеничная			2	2
Ванилин			0,0028	0,0028

Яйцо для смазки			1/20 шт.	2
Масло растительное для смазки листов			1	1
Выход				70

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,8	3,69	20,98	156,3	0,26

### Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - творогом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин.

Для приготовления творожного фарша: творог пропускают через протирачную машинную, Затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма круглая, в середине фарш.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* свойственный данному изделию и творогу.

*Запах:* свойственный данному изделию и творогу.





**Технологическая карта № 29****Наименование изделия: Рагу из овощей с мясом****Номер рецептуры: 77****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная			63	58
Или говядина 1 категории на костях			81	58
Говядина отварная				36
Картофель				
с 01.09-31.10			136	102
с 31.10-31.12			150	102
с 31.12-28.02			157	102
с 29.02-01.09			170	102
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			44	35
С 1 января до 1 сентября			47	35
Лук репчатый			20	17
Капуста свежая белокочанная			54	43
Вода			113	113
Масло растительное			7	7
Выход рагу овощного				214
Выход овощного				250

рагу с мясом				
--------------	--	--	--	--

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
12,51	8,76	18,18	211,33	1,32

### Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Подают овощное рагу с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей и мяса сохранена.

*Консистенция:* картофеля, овощей и мяса мягкая, плотная.

*Цвет:* светло-оранжевый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо и мяса.



**Технологическая карта № 30****Наименование изделия: Макароны изделия отварные****Номер рецептуры:195****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А			36	35,7
Вода			216	216
Масса отварных макаронных изделий				102
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход				105

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,65	3,21	22,42	130,2	0

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма макаронных изделия сохранена, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* отварных макаронных изделия в сочетании со сливочным маслом, вкус солоноватый.

*Запах:* отварных макаронных изделий в сочетании со сливочным маслом.

**Технологическая карта № 31****Наименование изделия: Чай с лимоном****Номер рецептуры: 200,264****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта			0,67	0,67
Вода			50	50
Чай-заварка				50
Сахар			12	12
Лимон свежий			6	5
Вода			130	130
Выход				180/12/5

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0	12,13	47	2

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* золотисто-желтоватый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимона.



**Технологическая карта № 32****Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая****Номер рецептуры: 277**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная			20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			150	150
Вода			36	36
Сахар			5	5
Масса каши				197
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход				200

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,21	7,47	25,09	192	1,95

**Технология приготовления**

Крупы просеивают.

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разбухшие.

*Консистенция:* жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № 33****Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым****Номер рецептуры: 24****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь			61	38
Лук репчатый			10	8
Масло растительное			4	4
Выход				50

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,42	5,42	0,76	96,67	0,83

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочкам, сверху посыпают бланшированным репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита маслом растительным.

*Консистенция:* сельди - нежная.

*Цвет:* приятный.

*Вкус:* сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

*Запах:* сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

**Технологическая карта № 34****Наименование изделия: Щи из свежей капусты с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:56****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная			14	13
Или говядина 1 категории на костях			18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября			3,2	2,4
Лук репчатый			1,9	1,6
Вода			250	250
Варка супа				
Капуста белокочанная			50	40
Картофель				
с 01.09-31.10			32	24
с 31.10-31.12			34	24
с 31.12-28.02			37	24
с 29.02-01.09			40	24
Морковь				
С 1 сентября до 1			13	10

января				
С 1 января до 1 сентября			14	10
Лук репчатый			10	8
Томатная паста			0,6	0,6
Или томатное пюре			2	2
Или помидоры			3	3
Масло растительное			2	2
Бульон или вода			160	160
Выход				200
Говядина отварная				8
Сметана с м. д.ж. не более 15%			6	6
Выход с мясом и со сметаной				200/8/5

#### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,43	4,37	6,17	85	14,6

#### Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают щи с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста и овощи не переварены.

*Консистенция:* коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус и запах:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.





**Технологическая карта № 35****Наименование изделия: Гуляш****Номер рецептуры: 152****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная			82	74
Или говядина 1 категории на костях			101	74
Масло растительное			5	5
Лук репчатый			5	4
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			5	4
С 1 января до 1 сентября			5,3	4
Томатная паста			2	2
Или томатное пюре			6	6
Или помидоры			10	10
Мука пшеничная			4	4
Масса тушеного мяса				45
Масса соуса				45
Выход с соусом				45/45

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
9,61	14,38	3,86	184,22	0,51

#### **Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

Затем сливают бульон. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55° С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* свойственный мясу отварной говядины.

**Технологическая карта № 36****Наименование изделия: Напиток из шиповника****Номер рецептуры: 256**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник			18	18
Сахар			14	14
Вода			2231	231
Выход				200

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,28	0,12	18,52	105,33	15,0

**Технология приготовления**

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* красно-коричневый.

*Вкус:* сладкий, свойственный шиповнику.

*Запах:* шиповника.



**Технологическая карта № 37****Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом****Номер рецептуры: 110****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца			2 шт.	80
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			50	50
Масса омлетной смеси				130
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Масса готового омлета				127
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход с маслом сливочным				130

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,25	14,63	2,99	187,92	0,65

**Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 %

теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность омлета полита сливочным маслом.

*Консистенция:* пышная, сочная.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

*Запах:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

**Технологическая карта № 38****Наименование изделия:** Зеленый горошек, или кукуруза, или фасоль консервированные отварные**Номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый, или кукуруза, или фасоль консервированные			112	112
Масса отварного зеленого горошка, или кукурузы, или фасоли (без жидкой части)				67
Выход				67

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,35	0,13	5,58	36,82	1,12

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек (кукурузу или фасоль) предварительно кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству***Внешний вид:* круглая форма.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый - горошка, желтый - кукурузы, коричневый - фасоли.

*Вкус:* отварного горошка, или кукурузы, или фасоли.

*Запах:* отварного горошка, или кукурузы, или фасоли.



**Технологическая карта № 39****Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями****Номер рецептуры:44****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			154	154
Или молоко сухое			20	20
Вода для разведения сухого молока			139	139
Вода			30	30
Макаронные изделия группы А			14	14
Масло коровье сладкосливочное			1	1
Сахар			2	2
Выход				200

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

суп молочный с макаронными изделиями на цельном молоке

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,65	5,78	18,63	148	1

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

суп молочный с макаронными изделиями на сухом молоке

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,27	6,48	18,38	158	0,4

### **Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

*Консистенция:* макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

*Запах:* кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**Технологическая карта № 40****Наименование изделия: Маринад овощной****Номер рецептуры: 475****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января			53	43
С 1 января			57	43
Лук репчатый			17	15
Томатная паста			4	4
Или томатное пюре			13,3	13,3
Или помидоры			20	20
Масло растительное			5	5
Лимонная кислота			0,5	0,5
Сахар			2	2
Вода			6	6
Выход				60

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,93	6,03	6,20	86,67	2,69

### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют,

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 7-10 минут. После этого добавляют воду, лимонную кислоту кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Температура подачи не ниже +15° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* маринад уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-красный.

*Вкус:* овощей, солоноватый.

*Запах:* овощей, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № 41****Наименование изделия: Суп «Харчо», с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:101****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная			14	13
Или говядина 1 категории на костях			18	13
Морковь				
До 1 января			3,04	2,4
С 1 января			3,2	2,4
Лук репчатый			1,9	1,6
Вода			250	250
Выход бульона				200
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября			80	60
С 1 ноября по 31 декабря			86	60
С 1 января по 28-29 февраля			93	60
С 1 марта			100	60
Крупа рисовая			5	5
Морковь				
До 1 января			10	8

С 1 января			11	8
Лук репчатый			10	8
Томатное пюре			2	2
Чеснок			3,2	2,8
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Бульон или вода			150	150
Выход				200
Сметана с м. д.ж. не более 15%			6	6
Говядина отварная				8
Выход с мясом и со сметаной				200/8/5

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,33	4,64	15,7	115,15	6,3

### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их

потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

**Варка бульона:** подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

*Консистенция:* овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

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

*Вкус и запах:* соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.





**Технологическая карта № 42****Наименование изделия: Плов с птицей****Номер рецептуры:180****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные			157	137
Или цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные			157	137
Или филе куриное охлажденное			74	73
Или грудка куриная			140	137
Или голень куриная			140	137
Или бедро куриное			140	137
Масса тушек вареных кур				97
Масса отварной мякоти птицы без кожи				51
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Масло растительное			2	2
Лук репчатый			13	11
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			18	14
С 1 января до 1 сентября			18	14

Крупа рисовая			57	53
Бульон или вода			110	110
Масса готового риса с овощами				149
Выход				200

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,3	14,46	36,18	335,49	2,6

### Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают на тарелку горкой, так чтобы была отварная мякоть кур.

Температура подачи +60...+65° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* птица нарезана кубиками, морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой.

*Консистенция:* мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

*Вкус:* специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

*Запах:* мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

**Технологическая карта № 43****Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем****Номер рецептуры: 294, 299, 302, 303****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта			32	32
Сахар			2	2
Масло коровье сладкосливочное			4	4
Яйцо			1/10 шт.	4
Дрожжи хлебопекарные прессованные			1,6	1,6
Или дрожжи хлебопекарные сухие			0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода			16	16
Мука на подпыл			1	1
Фарш				29
Масло растительное для смазки листов			1	1
Яйцо для смазки			1/27 шт.	1,5
Выход				70

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,51	5,04	28,47	189	18,0

### Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

*Запах:* свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

### **Фарш картофельный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			33	25
с 31.10-31.12			36	25
с 31.12-28.02			39	25
с 29.02-01.09			42	25
Лук репчатый			5	4
Масло растительное			0,8	0,8
Выход				29

\*- Масса овощей после тепловой обработки.

### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

## Фарш из свежей капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая			43	34
Масло растительное			0,8	0,8
Масса готовой капусты				25
Лук репчатый			6	5
Масло растительное			0,8	0,8
Масса пассерованного лука				3
Зелень			0,8	0,8
Выход				29

### Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом тушат с растительным маслом. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем тушат. Можно капусту белокочанную приготовить в жарочном шкафу.

## Фарш морковный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			39	31
С 1 января до 1 сентября			42	31
Масса припущенной моркови				29
Сахар			0,8	0,8
Масло коровье сладкосливочное			0,8	0,8
Выход				29

### Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Морковь очищают, промывают и припускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды с маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар и перемешивают.





**Технологическая карта № 44****Наименование изделия: Рыба, запеченная в омлете****Номер рецептуры:348****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Форель потрошенная без головы			122	96
Или кета порошенная без головы			122	96
Или минтай непотрошенный без головы			181	96
Или терпуг непотрошенный с головой			209	96
Или горбуша потрошенная с головой			142	96
Мука пшеничная			3	3
Масло растительное			4	4
Масса жареной рыбы				80
Яйца			1/2 шт.	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			14	14
Мука пшеничная			3	3
Масса омлета				35
Масса				112

полуфабриката				
Выход		105		105

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,30	10,05	4,44	128,96	0,12

### Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию, солят, панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, слегка обжаривают, затем заливают смесью молока и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе с омлетной смесью.

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь - желтого цвета.

*Вкус:* рыбы в сочетании с омлетной смесью.

*Запах:* рыбный.



**Технологическая карта № 45****Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая****Номер рецептуры: 282**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено			30	30
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			150	150
Вода			35	35
Сахар			5	5
Масса каши				197
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход				200

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,67	8,04	37,75	252	1,96

**Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не станет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой и варят. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* пшенной каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № 46****Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных концентратах****Номер рецептуры: 233****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисель из концентрата*	20	20	20	20
Вода	158	158	158	158
Сахар	6	6	6	6
Выход		160		160

Примечание: \* - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 38% -7,6 гр.

Химический состав данного блюда (с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0	0	25,95	100	0

Примечание: \* - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 38% -7,6 гр.

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0	0	25,95	100	0

### **Технология приготовления**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствует.

*Вкус:* сладкий.

*Запах:* свежих ягод или плодов.



Технологическая карта № 47

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми с мясом

Номер рецептуры:36

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная			14	13
Или говядина 1 категории на костях			18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября			3,2	2,4
Лук репчатый			1,9	1,6
Вода			250	250
Выход бульона				200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10			53	40
с 31.10-31.12			57	40
с 31.12-28.02			62	40
с 29.02-01.09			67	40
Горох лущеный			17	16
Или фасоль сухая			17	16
Или фасоль			16	16

консервированная				
Или горошек зеленый консервированный			25	16
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			9	7
С 1 января до 1 сентября			10	7
Лук репчатый			10	8
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Бульон или вода			140	140
Выход супа				200
Говядина отварная				8
Выход с мясом				200/8

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
8,50	3,72	17,23	132	4,57

### **Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох (или фасоль) подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох), на 5-8 часов (фасоль). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

*Консистенция:* картофель и овощи - мягкие; горох - лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* светло - желтый (горчичный).

*Вкус и запах:* умеренно соленый, свойственный гороху.



**Технологическая карта № 48****Наименование изделия: Гренка молочная****Номер рецептуры: 58****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2011 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный			36	30
Яйцо			1/3 шт.	13
Молоко			12	12
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход				50

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,29	4,25	15,45	116	0,16

**Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую

промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Батоны пшеничного хлеба очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками, обмакивают в смеси молока и яйца и обжаривают до готовности в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кусочки хлеба в омлете.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* хлеба в сочетании с молоком и яйцом.

*Запах:* хлеба в сочетании с молоком и яйцом.

**Технологическая карта № 49****Наименование изделия: Запеканка овощная****Номер рецептуры: 249****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			88	66
с 31.10-31.12			94	66
с 31.12-28.02			102	66
с 29.02-01.09			110	66
Капуста белокочанная			148	118
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			101	81
С 1 января до 1 сентября			108	81
Лук репчатый			30	25
Масло растительное			5	5
Крупа манная			6	6
Яйцо			1/4 шт.	10
Сухари			13	13
Масса полуфабриката				294
Масса готовой запеканки				250
Выход				250
Выход				250

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,70	11,23	19,94	63	14,58

### Технология приготовления

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40-50° С, добавляют яйца, соль, выкладывают в смазанную маслом емкость слоем 3-4 см, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20 -30 минут слоем 3-4 см до образования румяной корочки.

Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* форма сохранена, без трещин.

*Консистенция:* однородная, мягкая.

*Цвет:* корочки – коричневый, на разрезе - розовый.

*Вкус:* овощей, входящих в блюдо, умеренно - соленый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо.



**Технологическая карта № 50****Наименование изделия: Каша рисовая молочная жидкая****Номер рецептуры:283****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая			25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			150	150
Вода			36	36
Сахар			5	5
Масса каши				197
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход с маслом и сахаром				200

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,91	7,19	30,27	207	1,95

### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

*Консистенция;* однородная, жидкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* рисовой каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № 51****Наименование изделия: Салат из свеклы с луком****Номер рецептуры: 23****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января			64	64
С 1 января			68	68
Масса отварной очищенной свеклы				51
Лук репчатый			6	5
Масло растительное			5	5
Выход				60

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,99	4,41	5,47	66	5,06

### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке, добавляют бланшированный мелко рубленый лук репчатый. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

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

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-малиновый.

*Вкус:* умеренно соленый, свеклы, лука репчатого в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свеклы, лука репчатого в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № 52****Наименование изделия: Картофельное пюре****Номер рецептуры: 206****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			170	128
с 31.10-31.12			183	128
с 31.12-28.02			197	128
с 29.02-01.09			214	128
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			24	24
Масса кипяченого молока				23
Масло коровье сладкосливочное			4	4
Выход				150

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,05	5,24	18,06	142	15,25

**Технология приготовления**При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирающую машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, 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 с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

**Технологическая карта № 53****Наименование изделия: Капуста, тушенная с мясом****Номер рецептуры:200****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная			101	78
Или говядина 1 категории на костях			108	78
Говядина отварная				49
Капуста свежая			198	180
Масло коровье сладкосливочное			6	6
Томатная паста			4	4
Или томатное пюре			12	12
Или помидоры			17	17
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			12	12
С 1 января до 1 сентября			14	12
Лук репчатый			12	12
Мука пшеничная			3	3
Сахар			4	4
Выход капусты тушеной				171
Выход тушеной капусты с мясом				220

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
14,49	12,10	12,02	229,49	18,0

#### **Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут слоем до 30 см в бульон, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.



*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.



**Технологическая карта № 54****Наименование изделия: Компот из свежих плодов****Номер рецептуры: 240****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки			41	36
Или груши			41	36
Сахар-песок			12	12
Вода			153	153
Выход				180

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,14	14,3	56,4	5,94

**Технология приготовления**

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстрорастворивающиеся сорта варят 3-5 минут. Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* соответствует используемым фруктам или ягодам.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

*Запах:* фруктов.

**Технологическая карта № 55****Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками****Номер рецептуры:39****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			92	69
с 31.10-31.12			99	69
с 31.12-28.02			106	69
с 29.02-01.09			115	69
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			9	7
С 1 января до 1 сентября			10	7
Лук репчатый			4	3
Масло коровье сладкосливочное			1,6	1,6
Бульон или вода			121	121
Выход				172
Фрикадельки мясные готовые				28
Фарш для фрикаделек:				
Говядина 1 категории бескостная			35	32
Или говядина 1 категории на костях			44	32

Лук репчатый			4	3
Вода			3	3
Яйца			1/20 шт.	2
Масса полуфабриката				38
Выход фрикаделек				28
Выход супа с мясными фрикадельками				172/28

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,2	4,24	11,62	133,8	8,42

#### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 %

теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

*Запах:* мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.





**Технологическая карта № 56****Наименование изделия: Бутерброд с вареным сгущенным молоком****Номер рецептуры: 109,110****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (или батон)			35	35
Вареное сгущенное молоко			15	15
Выход				35/15

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,74	1,55	25,54	131	0,15

**Технология приготовления**

Ломтики хлеба (или батона) намазывают вареным сгущенным молоком.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ломтики хлеба или батона с молоком сгущенным

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба или батона - белый, молока сгущенного - кремовый.

*Вкус:* хлеба или батона в сочетании с молоком сгущенным.

Сладковатый

*Запах:* хлеба или батона в сочетании с молоком сгущенным.



Технологическая карта № 57

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры:90

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября			27	27
С 1 ноября по 31 декабря			31	31
С 1 января по 28-29 февраля			34	34
С 1 марта			37	37
Масса отварного очищенного картофеля				19
Свекла				
До 1 января			12	12
С 1 января			14	14
Масса отварной очищенной свеклы				10
Морковь				
До 1 января			8	8
С 1 января			10	10
Масса отварной очищенной моркови				6
Огурцы соленые			10	8

Зеленый горошек			12	12
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)				8
Лук репчатый			7	6
Масло растительное			4	4
Выход				60

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,04	3,72	5,50	60,00	5,66

### Технология приготовления

Овощи, предназначенные для приготовления винегрета варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные, соленые огурцы нарезают ломтиками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Лук репчатый бланшируют и нарезают полукольцами или мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно растительным маслом. А затем перемешивают с остальными овощами.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

### Требования к качеству

*Внешний вид:* салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* овощей - мягкая.

*Цвет:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

*Вкус:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.



**Технологическая карта № 58****Наименование изделия: Рыба, тушенная с овощами****Номер рецептуры: 144****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Форель потрошенная без головы			54	43
Или кета порошенная без головы			54	43
Или минтай непотрошенный без головы			80	43
Или терпуг непотрошенный с головой			94	43
Или горбуша потрошенная с головой			64	43
Вода или бульон			13	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			15	12
С 1 января до 1 сентября			16	12
Лук репчатый			8	7
Томатная паста			1,3	1,3
Или томатное пюре			4,3	4,3
Или помидоры			6,5	6,5
Масло растительное			3	3
Сахар			1,2	1,2

Масса тушеной рыбы				35
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом				70
Выход				70

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,70	3,47	26,69	70,88	2,77

#### **Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию под углом 90° С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**



*Внешний вид:* целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

*Запах:* рыбный.



**Технологическая карта № 59****Наименование изделия: Чай с молоком****Номер рецептуры: 261****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта			0,67	0,67
Вода			50	50
Чай-заварка				50
Сахар			12	12
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			70	70
Вода			60	60
Выход с сахаром				180/12

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,96	2,24	15,27	89	0,91

#### **Технология приготовления**

В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком и добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* серовато-белый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока или сливок.

*Запах:* свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

**Технологическая карта № 60****Наименование изделия: Рагу из овощей****Номер рецептуры: 77**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			100	80
с 31.10-31.12			106	80
с 31.12-28.02			123	80
с 29.02-01.09			134	80
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			63	50
С 1 января до 1 сентября			67	50
Лук репчатый			24	20
Капуста свежая белокочанная			100	80
Вода			132	132
Масло растительное			8	8
Выход рагу овощного				250

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,77	6,89	17,62	156	15,3

## **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* картофеля, овощей мягкая, плотная.

*Цвет:* светло-оранжевый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 61****Наименование изделия: Ватрушка с джемом (или повидлом) из дрожжевого теста****Номер рецептуры: 289, 314****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта			34	34
Сахар			4	4
Масло коровье сладкосливочное			4	4
Яйцо			1/20 шт.	2
Дрожжи хлебопекарные прессованные			1,6	1,6
Или дрожжи хлебопекарные сухие			0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода			14	14
Тесто дрожжевое				54
Мука на подпыл			2	2
Джем или повидло			28,4	28
Яйцо для смазки			1/20 шт.	2
Масло растительное для смазки листов			1	1
Выход				70

### Химический состав данного блюда (с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,47	4,05	39,86	228,20	0,22

### Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой – джемом или повидлом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин.

Температура подачи не ниже +15° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* форма круглая, в середине фарш-джем или повидло.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* свойственный данному изделию с джемом (или повидлом).

*Запах:* свойственный данному изделию с джемом (или повидлом).



**Технологическая карта № 62****Наименование изделия: Булочка домашняя****Номер рецептуры:57****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта			46	46
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)			3	3
Сахар-песок			8	8
Сахар-песок (для отделки)			3	3
Яйца			1/10 шт.	4
Масло коровье сладкосливочное			10	10
Яйца (для смазки)			1/20 шт.	2
Дрожжи хлебопекарные прессованные			1,6	1,6
Или дрожжи хлебопекарные сухие			0,3	0,3
Молоко			20	20
Масса полуфабриката				84
Масло растительное (для смазки)			1	1
Выход				70



**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,45	8,76	37,31	267,4	0,25

**Технология приготовления**

В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40° С молоко, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобрести однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230-240° С.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена, на разрезе - булочка с повидлом.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - золотистый.

*Вкус и запах:* приятный, свежеспеченного изделия с повидлом.

**Технологическая карта № 63****Наименование изделия: Соус сметанный****Номер рецептуры: 226****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная			0,7	0,7
Масло коровье сладкосливочное			0,7	0,7
Овощной отвар или вода			19	19
Масса соуса				19
Сметана			6	6
Выход				25

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,22	2,43	0,72	27	0,05

### **Технология приготовления**

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* жидкой сметаны.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* сметаны.

*Запах:* сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

**Технологическая карта № 64****Наименование изделия: Тефтели из говядины****Номер рецептуры: 174,226****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная			57	51
Или говядина 1 категории на костях			61	51
Вода			8	8
Крупа рисовая			7	7
Масса готового рассыпчатого риса				21
Лук репчатый			25	21
Яйцо			1/10 шт.	4
Масло растительное			2	2
Масса пассерованного лука				9
Мука пшеничная			11	11
Масса полуфабриката				95
Масло растительное			3	3
Выход				80

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
10,26	10,85	8,35	172	0,90

### Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду в 2 ряд, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин. Можно запекать в жарочном шкафу.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.





**Технологическая карта № 65****Наименование изделия: Каша рассыпчатая****Номер рецептуры:186****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Или крупа рисовая			57	57
Вода			117	117
Или крупа гречневая			75	75
Вода			111	111
Или крупа пшеничная			63	63
Вода			112	112
Или крупа перловая			52	52
Вода			124	124
Масса каши				155
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Выход с маслом				160

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,87	4,10	31,68	206	0

#### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет:* свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта № 66****Наименование изделия: Каша «Янтарная»****Номер рецептуры:284****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пшено			40	40
Молоко			120	120
Масса каши				156
Для сиропа:				
Сахар-песок			5	5
Вода			24	24
Масса сиропа				24
Яблоки свежие			35	20
Масса яблок, припущенных с сиропом				44
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Сметана			8	8
Масса полуфабриката				216
Выход				200

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
8,33	11,8	38,3	296,52	3,6

#### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают. Затем промывают сначала теплой, затем горячей водой, дают стечь.

Подготовленную крупу заливают горячим молоком и варят. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом (для приготовления сиропа сахар-песок растворяют в горячей воде, проваривают при слабом кипении в течение 10-12 минут, процеживают) и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки, растопленное и доведенное до кипения сливочное масло, сметану. Массу тщательно перемешивают и доводят до готовности на плите.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна и яблоки - мягкие.

*Цвет:* от кремового до желтого.

*Вкус:* умеренно сладкий, с выраженным вкусом молока, пшена и яблок.

*Запах:* умеренно сладкий, с выраженным вкусом молока, пшена и яблок.

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Суп картофельный с консервой

Номер рецептуры:41

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консерва рыбная			32	32
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес»			5	5
Бульон или вода			140	140
Картофель				
с 01.09-31.10			80	60
с 31.10-31.12			86	60
с 31.12-28.02			92	60
с 29.02-01.09			100	60
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			10	8
С 1 января до 1 сентября			11	8
Лук репчатый			10	8
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Выход				200

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,86	2,94	11,93	114	6,6

### Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 10 минут до готовности добавляют консерву рыбную. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

*Консистенция:* овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* рыбы и овощей.

*Запах:* рыбы и овощей.

**Технологическая карта № 68****Наименование изделия: Молоко сгущенное****Номер рецептуры: 493****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное			20	20
Выход				20

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,44	1,7	11,10	66	0,20

**Технология приготовления**

Молоко сгущенное используют в качестве дополнения к блюдам (к запеканкам, сырникам и т.д.).

Температура подачи 14° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* молоко сгущенное подается в качестве дополнения к блюдам.

*Консистенция:* жидкой сметаны.

*Цвет:* молочный.

*Вкус и запах:* молока, сладковатый.





Технологическая карта № 69

Наименование изделия: Манник со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 274

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Сахар-песок			5	5
Яйцо			1/6 шт.	7
Сметана с м. д.ж. не более 15%			21	21
Мука пшеничная			8	8
Манка			17	17
Масло растительное			2	2
Сода пищевая			0,3	0,3
Выход				55
Молоко сгущенное			18	18
Выход с молоком сгущенным				55/18

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,9	14,25	27,17	256,67	0,29

### **Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, сметану, муку, манку, пищевую соду. Полученную массу оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи не ниже +15° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* приятный, свежесыпеченного изделия.

**Технологическая карта № 70****Наименование изделия: Свекольник, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:34****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная			14	13
Или говядина 1 категории на костях			18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября			3,2	2,4
Лук репчатый			1,9	1,6
Вода			250	250
Выход бульона				200
Варка супа				
Свекла				
С 1 сентября до 1 января			64	51
С 1 января до 1 сентября			68	51
Картофель				
с 01.09-31.10			45	34
с 31.10-31.12			49	34

с 31.12-28.02			52	34
с 29.02-01.09			57	34
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			10	8
С 1 января до 1 сентября			11	8
Лук репчатый			10	9
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Сахар			1	1
Томатная паста			0,6	0,6
Или томатное пюре			2	2
Или помидоры			3	3
Бульон или вода			160	160
Выход супа				200
Говядина отварная				8
Сметана с м. д.ж. не более 15%			6	6
Выход с мясом и со сметаной				200/8/5

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,37	4,49	11,02	110,11	7,97

**Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

*Консистенция:* свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.



**Технологическая карта № 71****Наименование изделия: Голубцы ленивые****Номер рецептуры: 151,226****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная			35	32
Или говядина 1 категории на костях			43	32
Крупа рисовая			5	5
Масса отварного риса				11
Лук репчатый			6	5
Яйцо			1/6 шт.	7
Масло растительное			1	1
Масса пассерованного лука				2
Капуста белокочанная			60	48
Масса отварной капусты				45
Масса полуфабриката				90
Масло растительное			3	3
Масс готовых голубцов				80
Выход				80



### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
8,61	5,89	12,29	137,6	9,95

#### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* на разрезе - светло-серый.

*Вкуси запах:* мяса и капусты.

**Технологическая карта № 72****Наименование изделия: Макароны изделия, запеченные с сыром****Номер рецептуры: 204****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А			61	61
Вода			365	365
Масса отварных макаронных изделий				174
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Сыр			18	17
Масса полуфабриката				196
Масса запеченных макарон				175
Выход				175

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,16	9,18	41,77	291	0,12

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6

л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

*Запах:* отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта № 73

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 200

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая			198	158
Масло растительное			4	4
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Томатная паста			4	4
Или томатное пюре			13	13
Или помидоры			20	20
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			12	10
С 1 января до 1 сентября			14	10
Лук репчатый			12	10
Мука пшеничная			2	2
Сахар			3	3
Выход				150

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,91	5,02	11,59	112	16

### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

**Технологическая карта № 74****Наименование изделия: Молоко кипяченое****Номер рецептуры: 255****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			189	189
Масса молока кипяченого				180
Выход				180

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,22	4,50	8,69	97,26	2,35

**Технология приготовления**

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.



Технологическая карта № 75

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели куриные

Номер рецептуры: 422

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные			93	52
Или цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные			93	52
Или филе куриное охлажденное			53	52
Хлеб пшеничный			13	13
Лук репчатый			12	10
Молоко			18	18
Яйцо			¼ шт.	10
Масса полуфабриката				100
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Масса готовых изделий				85
Выход				85

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос	



			ть, ккал	
11,87	7,42	7,22	149	0,61

### **Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Птицу разделывают, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль и хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз, добавляют лук репчатый, яйцо и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, или биточки, или шницели, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, пышная.

*Цвет:* коричневый, на разрезе - серый.

*Вкус:* умеренно соленый, птицы.

*Запах:* птицы.

**Технологическая карта № 76****Наименование изделия: Фрукты свежие****Номер рецептуры:439****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко			103	90*
Яблоко			131	115*
Яблоко			80	70*
Яблоко			171	150*
Груша			100	90*
Груша			128	115*
Груша			78	70*
Груша			167	150*
Банан			150	90*
Банан			192	115*
Банан			117	70*
Банан			251	150*
Апельсины			134	90*
Апельсины			171	115*
Апельсины			104	70*
Апельсины			224	150*
Мандарины			122	90*
Мандарины			155	115*
Мандарины			95	70*
Мандарины			203	150*

\*-масса фруктов - яблоки и груши с удаленным семенным гнездом; бананы, апельсины, мандарины очищенные от кожицы.

Химический состав данного блюда 90 гр. яблоко

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,36	0,36	8,88	42,59	9,03

Химический состав данного блюда 115 гр. яблоко

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,46	0,46	11,31	54,23	11,54

Химический состав данного блюда 70 гр. яблоко

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,28	0,28	6,88	33,01	7,02

Химический состав данного блюда 150 гр. яблоко

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,6	0,6	14,75	70,73	15,05

### **Технология приготовления**

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо; бананы, апельсины, мандарины очищают от кожицы.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

**Технологическая карта № 77****Наименование изделия: Соус молочный сладкий****Номер рецептуры: 452****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко			38	38
Вода			13	13
Мука пшеничная			5	5
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Сахар			5	5
Выход				50

**Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,56	2,56	14,48	69	0,24

**Технология приготовления**

Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная, не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* жидкой сметаны, однородная.

*Цвет:* белый, слегка кремовый.

*Вкус:* молока, сладковатый.

*Запах:* молока.

**Технологическая карта № 78****Наименование изделия: Азу****Номер рецептуры:375****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)			112	82
Или говядина 1 категории бескостная			90	82
Масло сладкосливочное			7	7
Томатное пюре			7	7
Или томатная паста			2,1	2,1
Или помидоры			10,5	10,5
Лук репчатый			15	13
Мука пшеничная			3	3
Огурцы соленые			18	16
Картофель				
с 01.09-31.10			137	103
с 31.10-31.12			147	103
с 31.12-28.02			159	103
с 29.02-01.09			172	103
Масса тушеного мяса				52
Масса соуса и овощей				128
Выход				180

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
11,14	13,23	17,44	239	9,32

### **Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо тушат, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат до готовности

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* мяса с овощами.

*Консистенция:* овощей и мяса мягкая.

*Цвет:* мяса-серый, овощей соответствующий.

*Вкус и запах:* овощей в сочетании с мясом.



**Технологическая карта № 79****Наименование изделия: Фрикадельки из говядины****Номер рецептуры: 401,402****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная			65	60
Или говядина 1 категории на костях			80	60
Хлеб пшеничный			12	12
Молоко			20	20
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Масса полуфабриката				93
Масло готовых фрикаделек				80

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,92	5,80	0,05	97,33	0

**Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Мясо зачищают, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке и отжатый пшеничный хлеб, соль, перемешивают и повторно пропускают через мясорубку. Добавляют оставшуюся жидкость. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают, разделяют в виде шариков, тушат в соусе.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* тефтелей - коричневый, на разрезе-серый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса, умеренно соленый.

**Технологическая карта № 80****Наименование изделия: Молоко сгущенное****Номер рецептуры: 493****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное			30	30
Выход				30

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,16	2,55	16,65	98	0,3

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко сгущенное подают к блюдам.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкой сметаны.

*Консистенция:* жидкой сметаны

*Цвет:* желтоватый.

*Вкус:* молока, сладковатый.

*Запах:* сладковатый.



## Технологическая карта № 81

**Наименование изделия:** Салат из соленых (свежих) огурцов с луком репчатым

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые			87	48
Или огурцы свежие			60	48
Лук репчатый			12	10
Масло растительное			3	3
Выход				60

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) салат из соленых огурцов с луком репчатым

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,46	3,08	4,29	50	5,8

Химический состав данного блюда (с 1,5-3 лет) салат из свежих огурцов с луком репчатым

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,26	2,03	1,03	23	2,9

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) салат из свежих огурцов с

луком репчатым

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,52	4,06	2,06	46,00	5,80

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы очищают от кожицы и нарезают тонкими ломтиками (огурцы свежие - тонкими кружочками или мелкими кубиками), добавляют бланшированный репчатый лук, салат заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый с белыми вкраплениями лука репчатого.

*Вкус:* соленых огурцов (или свежих огурцов), лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* соленых огурцов (или свежих огурцов), лука репчатого в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № 82****Наименование изделия: Сырники с морковью****Номер рецептуры: 333****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С			113	112
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			44	35
С 1 января до 1 сентября			47	35
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Крупа манная			5	5
Яйца			1/6 шт.	7
Сахар			11	11
Мука пшеничная			21	21
Масса полуфабриката				181
Масло коровье сладкосливочное			3	3
Масса готовых сырников				160
Выход				160

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
14,29	12,23	23,70	262,01	5,66

### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, припускают для размягчения в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Затем всыпают манную крупу и помешивая, проваривают 10-15 минут. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, с сырыми яйцами, сахаром и 2/3 частями муки. Полученную массу дозируют, формируют, панируют в муке и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C 8-10 минут

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена - круглая, на поверхности - легкая корочка, без трещин.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* слабо-желтый, с оранжевым оттенком - моркови.

*Вкус:* творога в сочетании с морковью.

*Запах:* творога в сочетании с морковью.



## Технологическая карта № 83

**Наименование изделия:** Гренка с сыром

**Номер рецептуры:** 186

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный или батон			76	63
Сыр			15	14*
Масло сливочное			4	74
Выход				70

\* масса тертого сыра

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,06	7,63	31,05	225,4	0,10

### **Технология приготовления**

Батон или хлеб пшеничный очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками порционно, кладут на лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и слегка поджаривают в жарочном шкафу в течении 5-7 минут при температуре 180-200° С.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* гренки аккуратно нарезаны, равномерно посыпаны сыром, сыр расплавлен.

*Консистенция:* хрустящая.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* хлеба в сочетании с сыром.

*Запах:* хлеба в сочетании с сыром.

## Технологическая карта № 84

**Наименование изделия:** Компот из апельсинов с яблоками

**Номер рецептуры:** 524

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины			47	32
Яблоки			34	24
Вода			96	96
Сахар			16	16
Выход				160

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,34	0,14	22,27	91,73	5,76

### **Технология приготовления**

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Очищенные апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

Температура подачи не ниже +15° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* слабо-желтый, с оранжевым оттенком.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом апельсинов и яблок.

*Запах:* с хорошо выраженным привкусом апельсинов и яблок.

**Технологическая карта № 85****Наименование изделия: Салат из морской капусты с яйцом****Номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морская капуста (консервированная)			50	49
Яйцо			1/2 шт.	17
Лук репчатый			11	9
Масло растительное			5	5
Выход				80

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,15	6,95	0,64	93,33	1,47

**Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах

поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морскую капусту перемешивают с предварительно бланшированным луком репчатым и рубленным отварным яйцом. Салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо.

*Вкус:* морской капусты, лука репчатого, в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* морской капусты, лука репчатого, в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № 86****Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком сгущенным****Номер рецептуры: 514****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый ) суррогатный), в т.ч. из цикория			3	3
Молоко цельное сгущенное с сахаром			36	36
Вода			161	161
Сахар			5	5
Выход				180

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,84	2,86	16,04	98	0,5

**Технология приготовления**

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего его процеживают, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость светло-коричневого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока сгущенного.

*Запах:* свойственный кофейному напитку со вкусом сгущенного  
молока.



**Технологическая карта № 87****Наименование изделия: Бутерброд с джемом или повидлом****Номер рецептуры: 109,110****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон			35	35
Джем или повидло			8	8
Выход				35/8

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,69	0,28	22,42	102	0,04

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству***Внешний вид:* ровные ломтики хлеба или батона, намазанные джемом.*Консистенция:* мягкая.*Цвет:* хлеба (батона) и джема.*Вкус:* джема в сочетании со свежим хлебом (батонном).*Запах:* джема в сочетании со свежим хлебом (батонном).

**Технологическая карта № 88****Наименование изделия: Кисель из свежих ягод****Номер рецептуры: 519****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свежая ягода (брусника, или клюква, или смородина, или др.)			20	19
Крахмал картофельный			7,5	7,5
Вода			144	144
Сахар			6	6
Выход				160

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,09	13,52	58	1,5

**Технология приготовления**

Ягоду перебирают, удаляют место прикрепления плодоножки, протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала), добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствует.

*Вкус:* сладкий.

*Запах:* соответствующих свежих ягод.

**Технологическая карта № 89****Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие****Номер рецептуры: 70****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые в банках (с рассолом)			109	60
Или огурцы соленые в банках (с рассолом)			109	60
Помидоры свежие			61	60
Или огурцы свежие			61	60
Или помидоры в собственном соку			62	60
Или перцы свежие сырые			80	60
Выход				60

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,48	0,06	1,5	8,4	6,0

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов или помидоров) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими

партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи не ниже +15° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

*Консистенция:* огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

*Цвет:* огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

*Вкус:* огурцов, или помидоров, или перцев.

*Запах:* огурцов, или помидоров, или перцев.

**Технологическая карта № 90****Наименование изделия: Кукуруза с яйцом и луком****Номер рецептуры: 191****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная			20	20
Кукуруза консервированная (без жидкой части)				14
Лук репчатый			7	6
Яйцо			1/2 шт.	22
Масло растительное			4	4
Выход				45

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,24	7,16	2,16	87	1,24

**Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной

водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90° С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65° С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, мелко рубленое отварное яйцо, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* соответствующая форма.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

*Вкус:* кукурузы, яйца, с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* кукурузы, яйца с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

**Технологическая карта № 91****Наименование изделия: Салат картофельный с огурцами солеными****Номер рецептуры: 89****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			33	25
с 31.10-31.12			36	25
с 31.12-28.02			39	25
с 29.02-01.09			42	25
Лук репчатый			6	5
Огурцы соленые			20	12
Морковь				
До 1 января			18	18
С 1 января			19	19
Масса отварной очищенной моркови				14
Масло растительное			5	5
Выход				60

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,84	6,79	5,64	88,00	6,64



## **Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют,

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Картофель отваривают в кожуре.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы, бланшированный репчатый лук, вареную морковь, вареный очищенный картофель нарезают ломтиками. Все ингредиенты перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* соответствует продукта, входящим в блюдо.

*Вкус:* соответствует продукта, входящим в блюдо, солоноватый.

*Запах:* соответствует продукта, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 92

Наименование изделия: **Икра кабачковая (промышленного производства)**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)			47	45
Выход				45

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,66	2,59	4,24	42,90	5,28

#### **Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) перед подачей прогревают в жарочном шкафу, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* нежная, мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжево-коричневый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

### Технологическая карта № 93

**Наименование изделия:** Салат из моркови с зеленым горошком

**Номер рецептуры:** 68

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	23	23	45	45
С 1 января	25	24	48	48
Масса отварной очищенной моркови		18		36
Горошек зеленый консервированный	18	18	36	36
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		10		20
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		30		60

Химический состав данного блюда (с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,5	2,4	1,52	28,5	1,43

### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,0	5,07	3,03	57	2,85

#### **Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

*Консистенция:* моркови - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

*Цвет:* оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

*Вкус:* моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

*Запах:* моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

## Технологическая карта № 94

Наименование изделия: Напиток витаминизированный «Валетек»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухая с витаминами для напитка (промышленного производства)			24	24
Вода			240	240
Выход				240

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0	0	23,28	90	24

### Технология приготовления

Смесь сухую растворить в кипяченой или бутылированной воде комнатной температуры.

Температура подачи не ниже +15° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствующий.

*Вкус:* соответствующий.

*Запах:* соответствующий.

**Технологическая карта № 95****Наименование изделия: Солянка из птицы со сметаной****Номер рецептуры: 204****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. Н. А. Лупея**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные			45	39
Или цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные			45	39
Масса отварного цыпленка-бройлера				15
Лук репчатый			16	14
Огурцы соленые			19	11
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября			38	29
С 1 ноября по 31 декабря			42	29
С 1 января по 28-29 февраля			45	29
С 1 марта			50	29
Томатная паста			2	2
Или томатное пюре			6,7	6,7
Или помидоры			10	10
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Вода			144	144

Сметана			5	5
Выход				200

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,07	5,66	8,28	96	4,0

### Технология приготовления

В кипящую воду или бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. Соленые огурцы нарезают ломтиками и шинкуют. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатной пасты. Мясопродукты (цыпленок – бройлер) варят и нарезают тонкими ломтиками. Все добавляют в кипящий бульон и варят 5-10 минут. За 5 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* в жидкой части мясо птицы и овощи, сохранившие форму нарезки.

*Консистенция:* овощи и мясо птицы мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* жира на поверхности - оранжевый.

*Вкус:* овощей, отварного мяса птицы, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам и отварному мясу птицы.

**Технологическая карта № 96****Наименование изделия: Соус красный основной****Номер рецептуры: 228****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная			1,7	1,7
Масло коровье сладкосливочное			1,7	1,7
Томатная паста			0,5	0,5
Или томатное пюре			1,7	1,7
Или помидоры			2,5	2,5
Лук			2,8	2,4
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			10	8
С 1 января до 1 сентября			11	8
Бульон или вода			40	40
Выход				40



### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	1,28	1,89	19,43	0,55

#### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатная паста и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* кремовый.

*Вкус:* умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

*Запах:* овощей в сочетании с томатной пастой.

**Технологическая карта № 97****Наименование изделия: Сушка на сметане****Номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана с м. д.ж. не более 15%			14	14
Мука пшеничная			42	42
Масло коровье сладкосливочное			7	7
Яйцо			1/4 шт.	10
Сахар			11	11
Масса полуфабриката				84
Масло растительное (для смазки листов)			1,1	1,1
Выход				70

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,42	12,87	34,27	289,8	0,06

**Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости,

возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло и замешать тугое тесто, формуют сушки и выпекают при температуре 250° С 20-30 минут.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

**Технологическая карта № 98****Наименование изделия: Соус белый с овощами****Номер рецептуры: 460,462****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус белый основной				
Вода или бульон			48	48
Масло сладкосливочное			1,5	1,5
Мука пшеничная			2	2
Лук репчатый			2,4	2
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			2,5	2
С 1 января до 1 сентября			2,7	2
Выход соуса белого основного				43
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			10	8
С 1 января до 1 сентября			11	8
Лук репчатый			244	2
Кислота лимонная			0,025	0,025
Масло сладкосливочное			1,5	1,5
Выход				50

## Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,33	1,0	2,15	18,92	0,33

### Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Для приготовления соуса белого основного: в растопленное сливочное масло всыпают муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячего бульона или воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют бульон оставшийся или воду. После этого в воду кладут нарезанные морковь, лук репчатый и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль. Затем соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Для приготовления соуса белого с овощами: морковь и лук репчатый нарезают кубиками, пассеруют в течение 3-5 минут, подливают немного бульона или воды и припускают до готовности в посуде, закрывают крышкой. Готовые овощи заливают соусом белым основным, дают прокипеть, добавляют лимонную кислоту, соль и заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* жидкой сметаны.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* овощей, солоноватый.

*Запах:* овощей.

## Технологическая карта № 99

**Наименование изделия:** Компот из яблок с лимонами

**Номер рецептуры:** 523

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие			45	40
Лимон			13	6
Вода			144	144
Сахар			16	16
Выход				160

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,2	0,17	20,28	83,44	2,16

### **Технология приготовления**

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками. Цедру мелко нарезают. Яблочные сердцевинки и цедру лимона заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

Температура подачи не ниже +15° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

*Запах:* фруктовый.

**Технологическая карта № 100****Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные****Номер рецептуры: 134,228****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный без головы			77	53
Или хек потрошенный без головы			82	53
Или терпуг неразделанный			96	53
Или горбуша потрошенная с головой			79	53
Хлеб пшеничный			14	14
Лук репчатый			7	6
Яйца			1/4 шт.	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			11	11
Масса полуфабриката				93
Сухари			5	5
Масло сладкосливочное			5	5
Масса готовых изделий				80
Выход				80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи



сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,8	4,35	28,3	114	0,42

#### **Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

*Консистенция:* сочная, рыхлая, однородная.

*Цвет:* корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

*Вкус и запах:* жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

**Технологическая карта № 101****Наименование изделия: Свекольник, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:34****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная			14	13
Или говядина 1 категории на костях			18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября			3,2	2,4
Лук репчатый			1,9	1,6
Вода			250	250
Выход бульона				200
Варка супа				
Свекла				
С 1 сентября до 1 января			31	25
С 1 января до 1 сентября			33	25
Картофель				
с 01.09-31.10			70	53
с 31.10-31.12			76	53

с 31.12-28.02			82	53
с 29.02-01.09			89	53
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			10	8
С 1 января до 1 сентября			11	8
Лук репчатый			10	9
Масло коровье сладкосливочное			2	2
Сахар			1	1
Томатная паста			0,6	0,6
Бульон или вода			160	160
Выход супа				200
Говядина отварная				8
Сметана с м. д.ж. не более 15%			6	6
Выход с мясом и со сметаной				200/8/5

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,79	3,55	8,76	92	5,28

### Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

**Варка бульона:** подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки.

*Консистенция:* овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.



**Технологическая карта № 102****Наименование изделия: Картофель отварной****Номер рецептуры: 188****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			174	131
с 31.10-31.12			187	131
с 31.12-28.02			202	131
с 29.02-01.09			219	131
Масса отварного картофеля				127
Масло коровье сладкосливочное			4	4
Выход				130

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,50	5,76	17,46	131,71	10,40

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания,

допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель, дольками или кубиками заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см., кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Готовый картофель отварной поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма клубней или нарезки сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный вареному картофелю, умеренно соленый, нежный.

*Запах:* отварного картофеля.



**Технологическая карта № 103****Наименование изделия: Кисель из яблок****Номер рецептуры: 237****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие			27	24
Вода			158	158
Сахар			10	10
Крахмал картофельный			7,6	7,6
Выход				160

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,11	0,10	20,38	84	2,4

**Технология приготовления**

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с сахаром, в котором они варились, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* светло-желтый.

*Вкус:* кисло-сладкий, яблок.

*Запах:* яблок.

**Технологическая карта № 104****Наименование изделия: Суп молочный с вермишелью****Номер рецептуры:44****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %			154	154
Или молоко сухое			20	20
Вода для разведения сухого молока			139	139
Вода			30	30
Вермишель			14	14
Масло коровье сладкосливочное			1	1
Сахар			2	2
Выход				200

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

суп молочный с вермишелью на цельном молоке

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,65	5,78	18,63	148	1

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

суп молочный с вермишелью на сухом молоке

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,27	6,48	18,38	158	0,4

#### **Технология приготовления**

Вермишель варят в воде до полуготовности 5-7 минут, воду сливают, а вермишель закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа вермишель не разваренная.

*Консистенция:* вермишель набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

*Запах:* кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**Технологическая карта № 105****Наименование изделия: Масло сливочное (порциями)****Номер рецептуры: 1****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Выход				5

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	3,58	0,07	32,5	0

**Технология приготовления**

Масло сливочное подают порционно непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* порционные кусочки масла сливочного.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* белый или кремовый.

*Вкус:* масла сливочного.

*Запах:* масла сливочного.



**Технологическая карта № 106****Наименование изделия: Рыба, тушеная в сметанном соусе****Номер рецептуры: 139,226****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный без головы			140	96
Или хек потрошенный без головы			130	96
Или терпуг неразделанный			192	96
Или горбуша потрошенная с головой			137	96
Лук репчатый			19	16
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			35	28
С 1 января до 1 сентября			37	28
Масло растительное			5	5
Соус сметанный				
Мука пшеничная			0,9	0,9
Масло коровье сладкосливочное			0,9	0,9
Овощной отвар или вода			23	23
Масса соуса				23
Сметана			8	8
Выход соуса				30

Масса тушеной рыбы				80
Масса готовой рыбы с овощами и соусом				110
Выход				80/30

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

#### Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,0	12,3	2,6	161,10	1,61

#### Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Рыбу разделяют на филе без кожи и без костей, нарезают по 1 куску на порцию, под углом 90° С, укладывают в лоток или противень, смазанный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный. Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С, на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают с о сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* целый кусок рыбы уложен на тарелку с овощами, полит соусом сметанным.

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

*Вкус и запах:* рыбы, вкус солоноватый.



**Технологическая карта № 107****Наименование изделия: Компот из плодов консервированных****Номер рецептуры: 528****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Персики, или абрикосы, или др. (половинки или кусочки)			72	72
Сахар-песок			12	12
Сироп консервированного компота			49	49
Вода			54	54
Выход				180

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,24	0	38,76	150,36	2,4

**Технология приготовления**

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов и плоды, доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

*Консистенция:* компота – жидкая; фруктов, ягод - мягкая.

*Цвет:* соответствующий.

*Вкус:* типичный для вареных плодов.

*Запах:* типичный для вареных плодов.

**Технологическая карта № 60****Наименование изделия: Рагу из овощей****Номер рецептуры: 77**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10			100	80
с 31.10-31.12			106	80
с 31.12-28.02			123	80
с 29.02-01.09			134	80
Морковь				
С 1 сентября до 1 января			63	50
С 1 января до 1 сентября			67	50
Лук репчатый			24	20
Капуста свежая белокочанная			100	80
Вода			132	132
Масло растительное			8	8
Выход рагу овощного				250

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,77	7,89	17,62	165	19,8

## **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* картофеля, овощей мягкая, плотная.

*Цвет:* светло-оранжевый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо.