

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ №9
_____ Козловская С.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
К ДЕСЯТИ ДНЕВНОМУ МЕНЮ МАДОУ №9

Согласовано:
Медсестра МАДОУ №9
_____ А.И. Коблева

1 день

Технологическая карта № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яйца вареные**»

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца (в шт.)	1	1		
ВЫХОД			1	1

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00

Технология приготовления:

Обработанные яйца погружают в холодную воду и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же погружают в холодную воду.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно-плотная

Цвет: белок – белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Технологическая карта № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Макаронные изделия, отваренные с маслом»**

Номер рецептуры: 219

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Бру, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронные изделия	25	35	25	35
Масло сливочное	2	3	2	3
<i>Выход</i>			80	110

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,93	1,75	21,06	88,26	0,00
4,03	2,70	24,34	121,35	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам

Запах: отварных макарон

Технологическая карта № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра кабачковая промышленного производства»**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Икра кабачковая промышленного производства	50	80	50	80
<i>Выход</i>			50	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,45	2,35	2,96	35,00	2,76
0,72	3,76	4,74	56,00	4,42

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: однородная

Цвет: бульона – светло-коричневый

Вкус: сладковатый

Запах: вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов

Технологическая карта № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с сахаром**»

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	8	10	8	10
Вода	150	170	150	170
ВЫХОД:		-	158	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0,01	6,99	28,00	0,02
0,06	0,02	9,99	40,00	0,03

Технология приготовления:

Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду доводят до кипения.

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 № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	6,68	34,67	0,00
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	10	10	10	10
<i>Выход</i>			10	10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Сыр твердых сортов»**

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сыр твердых сортов 45% жирность	3,0	5,0	3,0	5,0
ВЫХОД			3,0	5,0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	если	сад	если	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Нарезка из квашеного огурца**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурец квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
0,56	0,07	1,19	9,10	3,50

Технология приготовления:

Ведро с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим огурцам

Вкус: квашеных огурцов

Запах: квашеного огурца

Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Борщ вегетарианский»**

Номер рецептуры: 65

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Свекла	9	10	6,75	7,5
Капуста свежая	30	50	22	37
Морковь	8	10	6	7,5
Лук репчатый	8	10	6,7	8,4
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	130	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Томатная паста	5	5	5	5
Масло растительное	2	2	2	2
Сметана	5	6	5	6
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,19	0,00	12,94	95,40	5,62
2,74	0,00	16,98	119,25	7,99

Технология приготовления:

В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, затем добавляют нашинкованную свежую капусту, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. Перед окончанием варки добавляют сметану и соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности видны блески жиры, сметана.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона – малиново-красный, овощей, свойственный овощам

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Технологическая карта № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Пюре картофельное**»

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01 по 28.02 35%	170	200	110	130
с 01.03.по 31.08 40%	190	210	110	130
с 01.09.по 31.10 25%	150	175	110	130
с 01.11.по 31.12 30%	160	185	110	130
Молоко	20	30	20	30
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			130	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,66	2,16	20,71	118,95	5,73
3,06	2,80	28,52	137,25	8,15

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из сухофруктов»**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные (смесь)	10	10	10	10
Сахар	8	8	8	8
Вода	150	180	150	200
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	0,02	20,83	84,75	0,30
0,40	0,02	24,99	101,70	0,36

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат используемых плодов и ягод

Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Нарезка из квашеного помидора**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидор квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,49	0,05	1,57	9,00	6,75
0,66	0,06	2,10	12,00	9,00

Технология приготовления:

Ведра с квашеными помидорами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Помидоры нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный квашеному помидору

Вкус: квашеных помидор

Запах: квашеного помидора

Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Рыба тушеная с овощами»**

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Минтай с/м	100	110	78	98
Вода	10	10	10	10
Морковь	8	10	6	7,5
Томатное пюре	4	5	4	5
Лук репчатый	8	10	6,7	8,4
Масло растительное	2	3	2	3
ВЫХОД:			100	120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,57	4,82	2,57	91,67	2,08
11,48	5,78	5,06	110,00	2,50

Технология приготовления:

Рыбу промыть, пропарить на противне в духовом шкафу (5-8 мин.), остудить. Очистить рыбу от костей, порезать мелкими кусочками, сложить в кастрюлю. Пассированные с томатом овощи соединить с рыбой, добавить горячую воду, лавр.лист, посолить. Закрыть крышкой, тушить до готовности (15-20 мин.)

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей.

Цвет: от светло-красного до темно-красного.

Вкус: В меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Каша пшеничная вязкая»**

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа пшеничная	25	35	25	35
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	87	122	87	122
ВЫХОД:			107	144

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,13	4,35	27,56	173,88	0,00
8,25	5,85	37,10	234,00	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло растапливают, добавляют в кашу при отпуске.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, мягкая

Цвет: свойственный пшеничной крупе

Вкус: свойственный пшеничной крупе (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой

Запах: свойственный пшеничной крупе

Технологическая карта № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с сахаром**»

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	8	10	8	10
Вода	150	170	150	170
ВЫХОД:		-	158	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0,01	6,99	28,00	0,02
0,06	0,02	9,99	40,00	0,03

Технология приготовления:

Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду доводят до кипения.

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 № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

2 день

Технологическая карта № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Каша молочная рисовая со сливочным маслом**»

Номер рецептуры: 178/2

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	130	160	130	160
Рис	10	15	10	15
Сахар	8	10	8	10
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

Молоко довести до кипения, всыпать крупу, сахар, хорошо перемешать, варить 25-30 минут. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу

Технологическая карта № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кофейный напиток на молоке»**

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кофейный напиток	1,5	2	1,5	2
Сахар	8	10	8	10
Молоко	150	160	150	160
ВЫХОД			155	170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

Технология приготовления:

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящим молоком и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

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 № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	6,68	34,67	0,00
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	10	10	10	10
<i>Выход</i>			10	10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Сыр твердых сортов**»

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сыр твердых сортов 45% жирность	3,0	5,0	3,0	5,0
ВЫХОД			3,0	5,0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Технологическая карта № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Напиток витаминизированный промышленного производства»**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Напиток витаминизированный промышленного производства		175		175
ВЫХОД:				175

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,61	0,25	18,57	79,00	90,00

Технология приготовления:

Напиток витаминизированный, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 150 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: Напиток витаминизированный налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: свойственный используемому сырью

Запах: свойственный используемому сырью

Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из квашеного помидора»**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидор квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,49	0,05	1,57	9,00	6,75
0,66	0,06	2,10	12,00	9,00

Технология приготовления:

Ведра с квашеными помидорами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Помидоры нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный квашеному помидору

Вкус: квашеных помидор

Запах: квашеного помидора

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Рассольник ленинградский»**

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	135	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	1	2	1	2
Масло сливочное	1	1	1	1
Огурцы соленые	25	25	25	25
Крупа перловка (рис)	3	5	3	5
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,74	4,10	16,33	97,20	15,03
2,18	5,12	23,66	121,50	29,30

Технология приготовления:

В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, подготовленную крупу, доводят до кипения, варят 10-15 минут, вводят пассированные овощи и припущенные огурцы варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой, картофель брусочками.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму, крупа хорошо разварена, огурцы слегка хрустящие.

Цвет: жира на поверхности желтый, овощей натуральный.

Вкус: умеренно-соленый с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Мясо тушеное с овощами в соусе»**

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Говядина бескостная	68	75	68	75
Картофель с 01.01.по 28.02	170	200	110	130
с 01.03.по 31.08	190	210	110	130
с 01.09.по 31.10	150	175	110	130
с 01.11.по 31.12	160	185	110	130
Томатная паста	4	5	4	5
Морковь	8	10	6	7,5
Лук репчатый	8	10	6,7	8,4
Масло растительное	3	3	3	3
ВЫХОД:			160	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,25	10,50	40,20	214,59	1,25
15,96	13,19	49,36	295,06	2,15

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный.

Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из сухофруктов»**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные (смесь)	10	10	10	10
Сахар	8	8	8	8
Вода	150	180	150	200
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	0,02	20,83	84,75	0,30
0,40	0,02	24,99	101,70	0,36

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат используемых плодов и ягод

Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
	40	50	40	50
	10	15	10	15
	10	20	10	20
ВЫХОД				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,79	0,48	23,184	113,60	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сырники из творога со сметаной»

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	80	110	80	110
Мука пшеничная	20	30	20	30
Сахар	8	8	8	8
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Масло растительное	10	10	10	10
Сметана	10	13	10	13
ВЫХОД:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
21,31	12,67	18,06	257,80	0,29
26,64	16,15	22,57	351,00	0,36

Технология приготовления:

Муку просеивают, творог протирают. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца (яйца промывают в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды, затем обрабатывают в 0,5% растворе хлорамина, после чего ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых батончиков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего выкладывают на противень, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 °С в течение 5-7 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно запечены.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки- золотистый, на разрезе- светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности.

Запах: творога и продуктов, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Ряженка»

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Ряженка 2,5% жирности	150	170	150	170
ВЫХОД:			150	170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,35	3,75	6,30	76	0,45
5,22	4,50	7,56	92	0,54

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

3 день

Технологическая карта № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Каша молочная ячневая со сливочным маслом**»

Номер рецептуры: 178/6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	130	160	130	160
Ячневая крупа	10	15	10	15
Сахар	8	10	8	10
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	20	20	20	20
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления: ячневую крупу просеивают и промывают.

Молоко довести до кипения, всыпать крупу, сахар, хорошо перемешать, варить 25-30 минут. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу

Технологическая карта № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Какао с молоком**»

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао порошок	1	1,8	1	1,8
Сахар	7	10	7	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	50	50	50
ВЫХОД:			155	185

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,15	2,72	12,96	89	1,20
3,67	3,19	15,82	107	1,43

Технология приготовления:

Молоко с водой закипятить. Порошок какао смешать с сахаром и высыпать в кипящее молоко довести до кипения. Кипятить 5 минут.

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 № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	6,68	34,67	0,00
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	10	10	10	10
<i>Выход</i>			10	10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Сыр твердых сортов**»

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сыр твердых сортов 45% жирность	3,0	5,0	3,0	5,0
ВЫХОД			3,0	5,0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Нарезка из квашеного огурца**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурец квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
0,56	0,07	1,19	9,10	3,50

Технология приготовления:

Ведро с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим огурцам

Вкус: квашеных огурцов

Запах: квашеного огурца

Технологическая карта № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп картофельный с пшеном со сметаной»**

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	135	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	1	1	1	1
Пшено	3	5	3	5
Сметана	5	5	5	5
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,01	2,23	17,60	82,60	6,60
2,51	2,79	23,15	103,25	8,25

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль и сметану

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, овощи нарезанные брусочками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: вкус картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в состав супа

Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Тефтеля мясная, соус томатный с овощами»**

Номер рецептуры: 304/367

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	68	75	68	75
Крупа рисовая	5	10	5	10
Яйцо	0,1	0,125	0,1	0,125
Томатное пюре	4	5	4	5
Морковь	8	10	6,7	8,4
Лук репчатый	8	10	6	7,5
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	1	2	1	2
ВЫХОД:			86	92

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,68	11,09	12,47	39,30	9,91
12,79	11,20	16,00	215,31	0,71

Технология приготовления:

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, отварной рассыпчатый рис, обработанное яйцо перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Изделия, укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.

Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном и растительном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 180-200 град.с.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – в зависимости от его вида

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Капуста тушеная»**

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста свежая	150	170	150	170
Масло растительное	3	5	3	5
Томатное пюре	5	5	5	5
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
ВЫХОД			140	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,77	5,19	13,29	110,60	23,26
2,97	5,57	19,25	118,50	26,48

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (1 л), тушат до полуготовности, периодически помешивая. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на масле, добавляют томат кладут в капусту, протушивают в течение 10-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты и томата

Технологическая карта № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кисель из сухофруктов»**

Номер рецептуры: 317

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные (смесь)	11	13	11	13
Сахар	10	12	10	12
Крахмал картофельный	8	8	8	8
Вода	150	200	150	200
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,17	0,01	26,45	106,65	0,11
0,23	0,01	35,27	142,20	0,15

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, доводят до кипения в течении 2 часов, затем процеживают. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная непрозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: свойственный используемому сырью

Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Зразы рыбные с яйцом»

Номер рецептуры: 281

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Минтай	110	130	86	101
Яйцо	0,25	0,25	10	10
Яйцо в фарш	0,1	0,125	4	8
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	2	3	2	3
ВЫХОД:			100	120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,07	5,82	21,05	165,00	2,42
13,68	6,98	27,18	198,00	2,90

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут $\frac{1}{4}$ яйца, сваренного вкрутую, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, перекладывают на противень, смазывают маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 мин. При температуре 250-280 гр. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на растительном масле, добавляют томат, заливают зразу, протушивают в течение 10-15 минут при температуре 250-280гр.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овально-приплюснутая, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная, корочки - хрустящая.

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

Вкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука и отварного яйца.

Запах: свойственный жареной рыбной массе.

Технологическая карта № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра кабачковая промышленного производства»**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Икра кабачковая промышленного производства	50	80	50	80
<i>Выход</i>			50	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,45	2,35	2,96	35,00	2,76
0,72	3,76	4,74	56,00	4,42

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: однородная

Цвет: бульона – светло-коричневый

Вкус: сладковатый

Запах: вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов

Технологическая карта № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с сахаром**»

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	8	10	8	10
Вода	150	170	150	170
ВЫХОД:		-	158	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0,01	6,99	28,00	0,02
0,06	0,02	9,99	40,00	0,03

Технология приготовления:

Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду доводят до кипения.

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 № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

4 день

Технологическая карта № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Квашеная капуста с растительным маслом»**

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста квашенная	45	65	40	60
Масло растительное	2	3	2	3
<i>Выход</i>			42	63

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	2,54	4,32	42,95	5,84
1,13	4,06	6,92	68,72	7,95

Технология приготовления:

Ведро с квашеной капустой промывают проточной водой, протирают ветошью. Квашенную капусту отбросить на дуршлаг, слить рассол, добавить растительное масло, хорошо перемешать.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: входящим в блюдо продуктам

Запах: квашеной капусты с ароматом растительного масла

Технологическая карта № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Омлет натуральный»**

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца	1	1	1	1
Молоко	80	80	80	80
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
ВЫХОД			118	118

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,40	26,47	2,16	217,95	0,21

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль и муку. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5- 3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 180-200 °С до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета подрумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Технологическая карта № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Кофейный напиток с молоком**»

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кофейный напиток	1,5	2	1,5	2
Сахар	8	10	8	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	50	50	50
ВЫХОД:			155	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

Технология приготовления:

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

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 № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	6,68	34,67	0,00
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Масло сливочное 72,5% жирности»**

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	10	10	10	10
<i>Выход</i>			10	10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сыр твердых сортов»

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сыр твердых сортов 45% жирность	3,0	5,0	3,0	5,0
ВЫХОД			3,0	5,0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технологическая карта № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Сок промышленного производства (яблочный)»**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок яблочный	200	200	200	200
ВЫХОД:			200	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	0,14	15,3	62	
0,08	0,14	15,3	62	

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 150 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует яблочному соку

Вкус: соответствует яблочному соку

Запах: соответствует яблочному соку

Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из квашеного помидора»**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидор квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,49	0,05	1,57	9,00	6,75
0,66	0,06	2,10	12,00	9,00

Технология приготовления:

Ведро с квашеными помидорами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Помидоры нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный квашеному помидору

Вкус: квашеных помидор

Запах: квашеного помидора

Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп картофельный с клецками со сметаной»**

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	130	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Лук репчатый	10	10	8,6	8,6
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	1	2	1	2
Яйцо	0,01	0,125	0,01	0,125
Вода	10	10	10	10
Мука пшеничная	10	10	10	10
Сметана	5	5	5	5
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,65	2,48	13,06	69,20	4,60
2,06	3,10	19,85	86,50	5,75

Технология приготовления:

Нарезают картофель кубиками или брусочками, затем морковь и лук нарезают кубиками и пассируют. В кипящий бульон выкладывают картофель, варят 15-20 минут.

Приготовление клецки из муки, яйца, воды и масло. Полученную массу при помощи двух ложек разделяют на клецки-кусочки овальной формы. Каждый кусок сразу опускают в бульон с картофелем и варят до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. Добавляют пассированные овощи, соль, лавровый лист, доводят до кипения и добавляют сметану.

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 частей супа.

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов, входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в состав супа

Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Плов с курицей»

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Птица охлажденная	115	135	70	135
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,6	8,6
Крупа рисовая	30	40	30	40
Вода	63	84	63	84
ВЫХОД			160	230

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	15,70	28,43	323,00	0,44
12,00	18,48	33,45	380,00	0,51

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками мясо курицы опускают в котел, варят в течение 1 часа, овощи шинкуют, пассируют. Мясо курицы и овощи заливают водой (2,1 на 1 кг крупы), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса – мягкая, риса - мягкая

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

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса птицы, риса и овощей

Технологическая карта № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из яблок»**

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоки	46	50	40	44
Сахар	10	12	10	12
Вода	150	200	150	200
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,12	0,12	17,91	73,20	1,29
0,16	0,16	23,88	97,60	1,72

Технология приготовления:

Яблоки, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой. Варят 20-30 мин при слабом кипении, протирают, добавляют сахар, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный, яблоки нарезаны дольками

Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая

Цвет: присущий вареным плодам

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов-концентрированный, приятный

Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
	40	50	40	50
	10	15	10	15
	10	20	10	20
ВЫХОД				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,79	0,48	23,184	113,60	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп молочный с макаронными изделиями»**

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	130	160	150	160
Макаронные изделия	9	15	9	15
Сахар	8	8	8	8
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,60	2,14	43,63	116,16	0,73
5,75	3,21	48,25	145,20	0,91

Технология приготовления:

Макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, сливочным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

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

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с молоком**»

Номер рецептуры: 413

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	8	10	8	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	60	50	60
ВЫХОД:			150	190

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,65	2,33	11,31	77	1,19
2,67	2,34	14,31	89	1,20

Технология приготовления:

Молоко закипятить. Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белого

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
	40	50	40	50
	10	15	10	15
	10	20	10	20
ВЫХОД				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,79	0,48	23,184	113,60	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

5 день

Технологическая карта № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Каша молочная пшенная со сливочным маслом**»

Номер рецептуры: 178/3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	130	160	130	160
Пшенная крупа	10	15	10	15
Сахар	8	10	8	10
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

Молоко довести до кипения, всыпать крупу, сахар, хорошо перемешать, варить 25-30 минут. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу

Технологическая карта № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Кофейный напиток с молоком**»

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кофейный напиток	1,5	2	1,5	2
Сахар	8	10	8	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	50	50	50
ВЫХОД:			155	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

Технология приготовления:

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

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 № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	6,68	34,67	0,00
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	10	10	10	10
<i>Выход</i>			10	10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сыр твердых сортов»

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сыр твердых сортов 45% жирность	3,0	5,0	3,0	5,0
ВЫХОД			3,0	5,0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Нарезка из квашеного огурца**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурец квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
0,56	0,07	1,19	9,10	3,50

Технология приготовления:

Ведро с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим огурцам

Вкус: квашеных огурцов

Запах: квашеного огурца

Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Щи из свежей (или квашеной) капусты со сметаной»**

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	130	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Лук репчатый	10	10	8,6	8,6
Морковь	10	10	7,5	7,5
Капуста	30	30		
Томатная паста	5	5	5	5
Масло растительное	2	3	2	3
Сметана	5	6	5	6
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,39	3,91	8,79	67,80	5,64
1,74	4,89	13,59	84,75	7,85

Технология приготовления:

В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, затем добавляют нашинкованную свежую капусту, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, и варят щи до готовности. Перед окончанием варки добавляют сметану и соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей нашинкованная капуста, нарезанный брусочками картофель.

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

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

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленный.

Запах: продуктов, входящих в состав щей

Технологическая карта № 54**Наименование изделия: Печень по - Строгановский**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. (Под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2017)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	89	74	107	90
Масло растительное	6	6	7	7
Масса готовой печени	-	50	-	60
Соус №332/372	-	50	-	60
Выход:	100		120	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. Ценность, ккал		1-3 года	3-7 лет
1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет		
13.26	15.91	11.23	13.48	3.52	4.22	185	222	8.45	10.14

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и тушат при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.

Требования к качеству.

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку

Консистенция: печени – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая

Цвет: печени – коричневый, соуса – кремовый с матовым оттенком (от сметаны)

Вкус: печени, умеренно соленый

Запах: печени с ароматом сметаны

Температура подачи 65°C.

Технологическая карта № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Пюре картофельное»

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01 по 28.02 35%	170	200	110	130
с 01.03.по 31.08 40%	190	210	110	130
с 01.09.по 31.10 25%	150	175	110	130
с 01.11.по 31.12 30%	160	185	110	130
Молоко	20	30	20	30
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			130	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,66	2,16	20,71	118,95	5,73
3,06	2,80	28,52	137,25	8,15

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из сухофруктов»**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные (смесь)	10	13	10	13
Сахар	10	12	10	12
Вода	150	180	150	180
ВЫХОД:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	0,02	20,83	84,75	0,30
0,40	0,02	24,99	101,70	0,36

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат используемых плодов и ягод

Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Лапшевник с творогом со сметаной»

Номер рецептуры: 226

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронные изделия	5	10	5	10
Творог	80	110	80	110
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Сахар	8	10	8	10
Сметана	14	17	14	17
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД:			118	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,13	8,88	23,75	215,45	0,10
12,88	11,28	30,19	273,87	0,13

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят, откидывают. Протертый творог смешивают с яйцами и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20 -30 минут при температуре 220-280 градусов. При подаче нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, мягкая, сочная.

Цвет: корочки золотистый, на разрезе - от светло - кремового до кремового.

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый.

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

Технологическая карта № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Кефир**»

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кефир 2,5% жирности	150	170	150	170
ВЫХОД:			150	170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,35	3,75	6,00	75	1,05
5,22	4,50	7,20	90	1,26

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

6 день

Технологическая карта № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Макаронны, запеченные с яйцом**»

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронны	25	35	25	35
Масло сливочное	2	3	2	3
Яйца	0,5	1	20	40
ВЫХОД			135	155

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,73	6,02	20,06	161,13	0,29
7,73	6,91	27,26	185,00	0,33

Технология приготовления:

Обработанные яйца перемешивают. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки в течении 25-30 минут при температуре 200-220С. При подаче нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц

Технологическая карта № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра кабачковая промышленного производства»**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Икра кабачковая промышленного производства	50	80	50	80
<i>Выход</i>			50	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,45	2,35	2,96	35,00	2,76
0,72	3,76	4,74	56,00	4,42

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: однородная

Цвет: бульона – светло-коричневый

Вкус: сладковатый

Запах: вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов

Технологическая карта № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с сахаром**»

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	8	10	8	10
Вода	150	170	150	170
ВЫХОД:		-	158	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0,01	6,99	28,00	0,02
0,06	0,02	9,99	40,00	0,03

Технология приготовления:

Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду доводят до кипения.

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 № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	6,68	34,67	0,00
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	10	10	10	10
<i>Выход</i>			10	10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Сок промышленного производства (яблочный)»**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок яблочный	200	200	200	200
ВЫХОД:			200	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	0,14	15,3	62	
0,08	0,14	15,3	62	

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует яблочному соку

Вкус: соответствует яблочному соку

Запах: соответствует яблочному соку

Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из квашеного помидора»**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидор квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,49	0,05	1,57	9,00	6,75
0,66	0,06	2,10	12,00	9,00

Технология приготовления:

Ведро с квашеными помидорами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Помидоры нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный квашеному помидору

Вкус: квашеных помидор

Запах: квашеного помидора

Технологическая карта № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Борщ с капустой и картофелем»**

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	130	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Свекла	10	10	7,5	7,5
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,3	8,3
Капуста	40	50	40	50
Томатная паста	5	5	5	5
Масло растительное	2	3	2	3
Сметана	3	5	3	5
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,63	4,00	16,29	87,80	2,03
2,04	5,01	19,11	109,75	3,79

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкости части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки(свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель-брусочками).

Консистенция: свекла и овощи-мягкие, капуста свежая, упругая, соблюдается соотношение жидкости и плотной части.

Цвет: бульона – малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый.

Запах: продуктов, входящих в состав блюда.

Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Голубцы ленивые, соус, сметанный с томатом и овощами»**

Номер рецептуры: 315/375

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста свежая белокочанная	30	30	24	24
Говядина охлажденная	68	75	68	75
Крупа рисовая	5	5	5	5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	2	2	2	2
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Сметана	5	8	5	8
Томатная паста	5	5	5	5
Вода	20	30	20	30
ВЫХОД:			97	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,61	6,81	11,85	164,00	19,26
9,25	9,04	17,03	219,00	21,26

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную, свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят приваренный рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубца кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (20-30 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин. Соус, сметанный с томатом и овощами

Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на масле, добавляют томат, сметану, заливают готовые изделия, протушивают в течение 5-10 минут при температуре 200-220гр.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Каша гречневая рассыпчатая»**

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа гречневая	30	40	30	40
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	57	76	57	76
ВЫХОД:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,05	3,34	13,68	97,00	0,00
4,58	5,01	20,52	145,50	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло растапливают, добавляют в кашу при отпуске. Для упаривания рассыпчатой гречневой каши требуется– около 1,5-2 ч.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный гречневой крупе

Вкус: свойственный гречневой крупе (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой

Запах: свойственный гречневой крупе

Технологическая карта № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из сухофруктов»**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные (смесь)	10	13	10	13
Сахар	10	12	10	12
Вода	150	180	150	180
ВЫХОД:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	0,02	20,83	84,75	0,30
0,40	0,02	24,99	101,70	0,36

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат используемых плодов и ягод

Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Нарезка из квашеного огурца**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурец квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
0,56	0,07	1,19	9,10	3,50

Технология приготовления:

Ведро с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим огурцам

Вкус: квашеных огурцов

Запах: квашеного огурца

Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Котлеты или биточки рыбные»**

Номер рецептуры: 271

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Рыба свежемороженая (минтай, треска)	118	125	76	81
Хлеб пшеничный	5	6	3	6
Вода	3	40	40	40
Яйцо	1\10	1\8	4	5
Лук	10	10	8,3	8,3
Морковь	10	10	8,8	8,8
Томат	5	5	5	5
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД:			100	120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,53	5,87	14,93	164	0,4
15,04	7,04	17,92	196,8	0,48

Технология приготовления: Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. Овощи чистят, шинкуют и пассируют на сливочном масле, добавляют томат, тушат. Овощной подливой заливают рыбную котлету, ставят в жарочный шкаф на 5 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом.

Консистенция: сочная, нежная, однородная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Пюре картофельное**»

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01 по 28.02 35%	170	200	110	130
с 01.03.по 31.08 40%	190	210	110	130
с 01.09.по 31.10 25%	150	175	110	130
с 01.11.по 31.12 30%	160	185	110	130
Молоко	20	30	20	30
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			130	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,66	2,16	20,71	118,95	5,73
3,06	2,80	28,52	137,25	8,15

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кофейный напиток с молоком»**

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кофейный напиток	1,5	2	1,5	2
Сахар	8	10	8	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	50	50	50
ВЫХОД:			155	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

Технология приготовления:

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

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 № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

7 день

Технологическая карта № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Каша манная со сливочным маслом»**

Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	150	160	150	160
Крупа манная	10	15	10	15
Сахар	8	10	8	10
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

Молоко довести до кипения, всыпать сахар, крупу, постоянно помешивая, варить до загустения. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу

Технологическая карта № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Молоко кипяченое**»

Номер рецептуры: 419

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	150	160	150	160
ВЫХОД:			150	160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,58	4,08	7,58	85	2,05
5,48	4,88	9,07	102	2,46

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели.

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 кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Технологическая карта № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Напиток витаминизированный промышленного производства»**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Напиток витаминизированный промышленного производства		175		175
ВЫХОД:				175

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,61	0,25	18,57	79,00	90,00

Технология приготовления:

Напиток витаминизированный, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 150 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: Напиток витаминизированный налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: свойственный используемому сырью

Запах: свойственный используемому сырью

Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из квашеного помидора»**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидор квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,49	0,05	1,57	9,00	6,75
0,66	0,06	2,10	12,00	9,00

Технология приготовления:

Ведро с квашеными помидорами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Помидоры нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный квашеному помидору

Вкус: квашеных помидор

Запах: квашеного помидора

Технологическая карта № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Борщ летний (со свеклой)**»

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	135	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	2	3	2	3
Свекла	50	50	24	24
Сметана	5	5	5	5
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,35	3,38	9,47	69,34	3,94
2,25	5,63	15,79	115,57	6,57

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, чистят, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый-полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 град. С, затем припускают с добавлением воды.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкости и плотной части.

Цвет: от ярко-до темно - малинового.

Вкус: вкус кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в борщ

Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Плов с мясом**»

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядины	70	75	70	75
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Крупа рисовая	30	40	30	40
Вода	6,3	8,4	6,3	8,4
ВЫХОД			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	13,86	30,09	285,00	0,38
13,00	16,63	35,11	342,00	0,46

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками мясо тушат в течение 1-1,5 часа, овощи шинкуют, пассируют. Мясо и овощи заливают водой (2,1 на 1 кг крупы), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса – мягкая, риса - мягкая

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

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, риса и овощей

Технологическая карта № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из яблок»**

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоки	46	50	40	44
Сахар	10	12	10	12
Вода	150	200	150	200
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,12	0,12	17,91	73,20	1,29
0,16	0,16	23,88	97,60	1,72

Технология приготовления:

Яблоки, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой. Варят 20-30 мин при слабом кипении, протирают, добавляют сахар, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный, яблоки нарезаны дольками

Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая

Цвет: присущий вареным плодам

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктово-концентрированный, приятный

Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
	40	50	40	50
	10	15	10	15
	10	20	10	20
ВЫХОД				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,79	0,48	23,184	113,60	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Запеканка из творога и риса со сметаной»

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	80	110	80	110
Крупа рисовая	9	15	9	15
Сахар	8	10	8	10
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Масло сливочное	2	3	2	3
Сметана	13	16	13	16
ВЫХОД:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,1	7,47	49,86	199,6	0,08
12,49	10,03	66,59	269,4	0,11

Технология приготовления:

В протёртый творог добавляют яйцо, растёртые с сахаром, охлаждённый сваренный до полуготовности рис, размячённое сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом ёмкость, смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250 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: творога и продуктов, входящим в блюдо.

Запах: творога и продуктов, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Кефир**»

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кефир 2,5% жирности	150	170	150	170
ВЫХОД:			150	170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,35	3,75	6,00	75	1,05
5,22	4,50	7,20	90	1,26

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

8 день

Технологическая карта № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Каша молочная геркулесовая со сливочным маслом»**

Номер рецептуры: 178/5

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	130	160	130	160
Геркулесовая крупа	10	15	10	15
Сахар	8	10	8	10
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

Молоко довести до кипения, всыпать крупу, сахар, хорошо перемешать, варить 25-30 минут. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу

Технологическая карта № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Какао с молоком**»

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао порошок	1	1,8	1	1,8
Сахар	7	10	7	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	50	50	50
ВЫХОД:			155	185

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,15	2,72	12,96	89	1,20
3,67	3,19	15,82	107	1,43

Технология приготовления:

Молоко с водой закипятить. Порошок какао смешать с сахаром и высыпать в кипящее молоко довести до кипения. Кипятить 5 минут.

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 № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Нарезка из квашеного огурца**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурец квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
0,56	0,07	1,19	9,10	3,50

Технология приготовления:

Ведро с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим огурцам

Вкус: квашеных огурцов

Запах: квашеного огурца

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименования кулинарного изделия (блюда): **Суп весенний на овощном бульоне**

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Картофель</i>	80	90	65	78
<i>Морковь</i>	10	10	8	8
<i>Лук репчатый</i>	10	10	7	7
<i>Масло растительное</i>	3	3	3	3
<i>Горошек зеленый консервированный п/п</i>	30	30	30	30
<i>яйцо</i>	0,1	0,125	0,1	0,125
<i>Вода</i>	100	100	100	100
Выход:		180,0		200,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,82	1,86	9,0	60,02	0,06	8,50	-	1,94	34,6 0	150,60	22,0	0,66

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалять 3-4 наружных листа. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, не более 2-часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Мелко нашинкованную морковь и лук слегка пассеруют или припускают на растительном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощикапуста нарезана соломкой, картофель дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: бульона- золотистый, жира на поверхности- светло- оранжевый

Вкус: умеренно соленый, кисловатый, свойственный картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Капуста тушеная с мясом»**

Номер рецептуры: 144

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядины	68	75	68	75
Капуста свежая	130	150	98	113
Масло растительное	3	3	3	3
Томатное пюре	5	5	5	5
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
ВЫХОД			160	220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	4,62	21,8	105,00	23,80
3,20	5,28	24,75	120,00	27,20

Технология приготовления:

Мясо промывают, нарезают на куски весом 20-30 грамм, заливают водой и тушат в течение 1,5 часа. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют 1 литр воды, тушат до полуготовности, периодически помешивая. Овощи чистят, шинкуют и пассируют на растительном масле с томатом и добавляют к капусте с мясом. Тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения солят.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты, мяса и томата

Технологическая карта № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кисель из сухофруктов»**

Номер рецептуры: 317

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные (смесь)	11	13	11	13
Сахар	10	12	10	12
Крахмал картофельный	8	8	8	8
Вода	150	200	150	200
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,17	0,01	26,45	106,65	0,11
0,23	0,01	35,27	142,20	0,15

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, доводят до кипения в течении 2 часов, затем процеживают. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная непрозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: свойственный используемому сырью

Технологическая карта № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суфле рыбное с яйцом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Рыба (Минтай, Треска)	100	120	78	94
Яйцо	0,5	0,5	20	20
Масло сливочное	2	4	2	4
Мука	3	5	3	5
Молоко	40	40	40	40
ВЫХОД:			125	145

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,32	5,49	6,39	129,48	1,02
16,5	5,92	6,88	139,44	1,10

Технология приготовления: Размороженную рыбу промывают проточной водой, очищаем от чешуи ножом, теркой или специальным скребком, потрошат, удаляют плавники, и тщательно промывают проточной водой., отделяют от кожи и костей.

В рыбы припускают, охлаждают, измельчают, добавляют молоко, обработанные яйца (яйца промывают в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды, затем обрабатывают в 0,5% растворе хлорамина, после чего ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), хорошо вымешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, в охлажденную муку вливают воду и

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная, корочка хрустящая.

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

Вкус: запеченной рыхлой массы

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Квашеная капуста с растительным маслом»**

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста квашенная	45	65	40	60
Масло растительное	2	3	2	3
<i>Выход</i>			42	63

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	2,54	4,32	42,95	5,84
1,13	4,06	6,92	68,72	7,95

Технология приготовления:

Ведро с квашеной капустой промывают проточной водой, протирают ветошью. Квашенную капусту отбросить на дуршлаг, слить рассол, добавить растительное масло, хорошо перемешать.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: входящим в блюдо продуктам

Запах: квашеной капусты с ароматом растительного масла

Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

9 день

Технологическая карта № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Каша молочная пшеничная со сливочным маслом»**

Номер рецептуры: 178/4

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	150	160	150	160
Пшеничная крупа	10	15	10	15
Сахар	8	10	8	10
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

Молоко довести до кипения, всыпать крупу, сахар, хорошо перемешать, варить 25-30 минут. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу

Технологическая карта № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с молоком**»

Номер рецептуры: 413

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	8	10	8	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	60	50	60
ВЫХОД:			150	190

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,65	2,33	11,31	77	1,19
2,67	2,34	14,31	89	1,20

Технология приготовления:

Молоко закипятить. Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отставания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белого

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технологическая карта № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	6,68	34,67	0,00
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	10	10	10	10
<i>Выход</i>			10	10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Сыр твердых сортов**»

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сыр твердых сортов 45% жирность	3,0	5,0	3,0	5,0
ВЫХОД			3,0	5,0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Нарезка из квашеного огурца**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурец квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
0,56	0,07	1,19	9,10	3,50

Технология приготовления:

Ведро с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим огурцам

Вкус: квашеных огурцов

Запах: квашеного огурца

Технологическая карта № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне»**

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	130	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло сливочное	2	2	2	2
Макаронные изделия	3	5	3	5
ВЫХОД:			200	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,08	13,60	0,00	195,00	0,00
17,34	15,30	0,00	219,38	0,00

Технология приготовления:

В кипящий куриный бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук. Макароны добавляют в суп за 10-15 минут до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

Требования к качеству:

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

Консистенция: картофель и овощи мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

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

Вкус: вкус курицы, картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в состав супа

Технологическая карта № 318

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Птица тушеная с овощами.»

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Птица	115	135	82	97
Масло растительное	2	3	2	3
Томатное пюре	5	5	5	5
Лук репчатый	10	10	8,7	8,7
Морковь	10	10	8	8
Сметана	5	8	5	8
Бульон	10	10	10	10
ВЫХОД			120	140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
14,12	12,94	3,52	121,5	0
18,82	17,25	4,7	162,0	0

Технология приготовления:

Подготовить тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют бульон куриный (10% к массе соуса) соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тушилась курица.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: сероватый-для мякоти ножки, соус сметанного с томатом- светло оранжевый

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный мясу птицы и соусу

Технологическая карта № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из сухофруктов»**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные (смесь)	10	10	10	10
Сахар	8	8	8	8
Вода	150	180	150	200
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	0,02	20,83	84,75	0,30
0,40	0,02	24,99	101,70	0,36

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат используемых плодов и ягод

Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
	40	50	40	50
	10	15	10	15
	10	20	10	20
ВЫХОД				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,79	0,48	23,184	113,60	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Омлет натуральный»**

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца	1	1	1	1
Молоко	80	80	80	80
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
ВЫХОД			118	118

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,40	26,47	2,16	217,95	0,21

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль и муку. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5- 3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 180-200 °С до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета подрумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
	40	50	40	50
	10	15	10	15
	10	20	10	20
ВЫХОД				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,79	0,48	23,184	113,60	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Какао с молоком**»

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао порошок	1	1,8	1	1,8
Сахар	7	10	7	10
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	50	50	50
ВЫХОД:			155	185

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,15	2,72	12,96	89	1,20
3,67	3,19	15,82	107	1,43

Технология приготовления:

Молоко с водой закипятить. Порошок какао смешать с сахаром и высыпать в кипящее молоко довести до кипения. Кипятить 5 минут.

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

10 день

Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Каша молочная гречневая со сливочным маслом»**

Номер рецептуры: 178/1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	130	160	130	160
Гречневая крупа	10	15	10	15
Сахар	8	10	8	10
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

Молоко довести до кипения, всыпать крупу, сахар, хорошо перемешать, варить 25-30 минут. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу

Технологическая карта № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кофейный напиток на молоке»**

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кофейный напиток	1,5	2	1,5	2
Сахар	8	10	8	10
Молоко	150	160	150	160
ВЫХОД			155	170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

Технология приготовления:

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящим молоком и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

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 № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Сок промышленного производства (яблочный)»**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок яблочный	200	200	200	200
ВЫХОД:			200	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,08	0,14	15,3	62	
0,08	0,14	15,3	62	

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 150 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует яблочному соку

Вкус: соответствует яблочному соку

Запах: соответствует яблочному соку

Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Нарезка из квашеного помидора**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидор квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,49	0,05	1,57	9,00	6,75
0,66	0,06	2,10	12,00	9,00

Технология приготовления:

Ведро с квашеными помидорами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Помидоры нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный квашеному помидору

Вкус: квашеных помидор

Запах: квашеного помидора

Технологическая карта № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный с фасолью»

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	130	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Фасоль (консервированная)	30	30	30	30
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	1	1	1	1
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,09	4,28	23,91	102,60	4,65
5,12	5,35	27,95	128,25	5,81

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук, фасоль (консервированная) и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, нарезанный брусочками, фасоль в виде целых не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и фасоль мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло-коричневый – супа.

Вкус: умеренно соленый, свойственный фасоли

Запах: продуктов, входящих в состав супа

Технологическая карта № 75

Наименование изделия: Запеканка картофельная с печенью

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.

(Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2016)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	70	58	80	65
Масло сливочное	3	3	3	3
Картофель	150	110	180	130
Лук репчатый	10	8	10	8
Морковь	10	8	10	8
Выход с маслом:	126		168	

¹ В числителе – масса картофеля нетто, в знаменателе – масса отварного картофеля.

Химический состав данного блюда:

	Пищевые вещества (выход 120/160)								Витамин С, мг	
	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
с мясом	8.91	12.13	6.59	9.50	20.43	25.70	177	273	17.85	23.80
с печенью	7.64	10.18	3.91	6.25	20.36	27.33	147	206	4.08	5.43

Технология приготовления:

Печень отварить, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень, разравнивают, кладут измельченные мясoproductы с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие, сбрызгивают маслом.

Запекают в духовом шкафу 15-20 минут при температуре 180-200 С.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным .

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные кусочки политы маслом .

Консистенция: нежная, сочная,

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кисель из сухофруктов»**

Номер рецептуры: 317

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные (смесь)	11	13	11	13
Сахар	10	12	10	12
Крахмал картофельный	8	8	8	8
Вода	150	200	150	200
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,17	0,01	26,45	106,65	0,11
0,23	0,01	35,27	142,20	0,15

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, доводят до кипения в течении 2 часов, затем процеживают. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная непрозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: свойственный используемому сырью

Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный обогащенный йодом	10	15	10	15
	10	20	10	20
	20	30	20	30
	40	50	40	50
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Технологическая карта № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Запеканка из творога со сметаной»

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	80	110	80	110
Крупа рисовая	9	15	9	15
Сахар	8	10	8	10
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Масло сливочное	2	3	2	3
Сметана	13	16	13	16
ВЫХОД:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
21,31	14,52	22,06	304,80	0,29
26,64	18,15	27,57	381,00	0,36

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-280 гр. С до образования на поверхности румяной корочки.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: творога и продуктов, входящим в блюдо.

Запах: творога и продуктов, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Ряженка**»

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Ряженка 2,5% жирности	150	170	150	170
ВЫХОД:			150	170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,35	3,75	6,30	76	0,45
5,22	4,50	7,56	92	0,54

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яблоко**»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	100	130	100	130
ВЫХОД:			100	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С, мг
0,40	0,40	9,80	44,29	10,00
1,34	1,34	32,76	157,11	33,43

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам