

**Технологические карты
приготовления кулинарных блюд**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА №20**

| № технологической карты | Наименование блюда | Номер рецептуры |
|-------------------------|---|-----------------|
| 1. | Борщ вегетарианский | 65 |
| 2. | Рассольник ленинградский | 82 |
| 3. | Суп картофельный с клецками | 91 |
| 4. | Щи из свежей капусты со сметаной | 73 |
| 5. | Суп картофельный | 83 |
| 6. | Суп картофельный с фасолью | 87 |
| 7. | Суп рыбный | 95 |
| 8. | Суп картофельный с пшеном | 86 |
| 9. | Суп картофельный с макаронными изделиями | 88 |
| 10. | Борщ с картофелем | 64 |
| 11. | Мясо тушеное с овощами в соусе | 290 |
| 12. | Котлета мясная, соус томатный с овощами | 299/367 |
| 13. | Тефтеля мясная соус томатный с овощами | 304/367 |
| 14. | Шницель мясной, соус томатный с овощами | 299/367 |
| 15. | Биточек мясной, соус томатный с овощами | 299/367 |
| 16. | Голубцы ленивые | 315 |
| 17. | Куры отварные | 317 |
| 18. | Плов с курицей | 321 |
| 19. | Плов с мясом | 322 |
| 20. | Сосиска говяжья ГОСТ | 291 |
| 21. | Капуста тушеная с мясом | 144 |
| 22. | Капуста тушеная | 143 |
| 23. | Каша гречневая рассыпчатая | 179 |
| 24. | Каша пшеничная вязкая | 331 |
| 25. | Пюре картофельное | 339 |
| 26. | Макаронные изделия отварные с маслом | 219 |
| 27. | Макароны запеченные с яйцом | 222 |
| 28. | Рыба тушеная с овощами | 261 |
| 29. | Зраза рыбная с яйцом | 281 |
| 30. | Пудинг рыбный запеченный | 285 |
| 31. | Запеканка из творога со сметаной | 251 |
| 32. | Лапшевник с творогом со сметаной | 226 |
| 33. | Вареники ленивые со сметаной | 244 |
| 34. | Биточек манный со сметаной | 213 |
| 35. | Оладьи выпеченные в жарочной шкафу с повидлом | 432 |
| 36. | Омлет натуральный | 229 |
| 37. | Яйцо вареное | 227 |
| 38. | Икра свекольная тушеная | 55 |
| 39. | Икра овощная из свежих овощей тушеная | 56 |
| 40. | Икра кабачковая промышленного производства | 57 |
| 41. | Каша манная со сливочным маслом | 187 |
| 42. | Каша гречневая молочная со сливочным маслом | 178/1 |
| 43. | Каша молочная рисовая со сливочным маслом | 178/2 |

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 | |
| - | - | 22,4 | 90 | 0 |

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разлит в тетрапакеты порция 200 мл.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует яблочному соку

Вкус: соответствует яблочному соку

Запах: соответствует яблочному соку

Технологическая карта № 68

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 | 180 | 150 | 180 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 180 |

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 № 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 | 180 | 150 | 180 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 180 |

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 № 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 | | 10 | |
| | 40 | 51 | 40 | 51 |
| | 40 | 63 | 40 | 63 |
| | 45 | 63 | 45 | 63 |
| | 45 | 68 | 45 | 68 |
| | 55 | 78 | 55 | 78 |
| 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 |
| 4,74 | 0,60 | 28,98 | 142,00 | 0,00 |

Требования к качеству:

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

Аромат и вкус свежей выпечки

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 |
| Хлеб ржаной | 10 | 10 | 10 | 10 |
| | 10 | 15 | 10 | 15 |
| | 20 | 20 | 20 | 20 |
| | 20 | 22 | 20 | 22 |
| | 55 | 76 | 55 | 76 |
| ВЫХОД: | | | | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|-----------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,66 | 0,12 | 3,34 | 17,34 | 0,00 |
| 0,66/0,99 | 0,12/0,18 | 3,34/5,01 | 17,34/26,01 | 0,00 |
| 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,67 | 0,00 |
| 1,32/1,36 | 0,24/0,26 | 6,68/6,88 | 34,67/34,97 | 0,00 |
| 3,63/5,02 | 0,66/0,91 | 18,37/25,38 | 95,37/131,78 | 0,000 |

Требования к качеству:

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

Аромат и вкус свежей выпечки

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 |
| | 48 | 60 | 48 | 60 |
| | 10 | 15 | 10 | 15 |
| | 58 | 75 | 58 | 75 |
| | 53 | 65 | 53 | 65 |
| | 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 |
| 4,58 | 0,58 | 28,014 | 137,27 | 0,00 |
| 5,93 | 0,75 | 36,225 | 177,50 | 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 № 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 | 5 | 3 | 5 |
| ВЫХОД | | | 3 | 5 |

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 | 104 | 110 | 104 | 110 |
| ВЫХОД: | | | 104 | 110 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 1,07 | 1,07 | 26,21 | 125,69 | 26,74 |
| 1,13 | 1,13 | 27,72 | 132,94 | 28,29 |

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 № 1

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

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 | 10 | 15 | 7,5 | 11,25 |
| Капуста свежая | 30 | 50 | 24 | 40 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Картофель с 01.01.по 28.02 (35%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Томатная паста | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Масло растительное | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 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 | |
| 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 № 2

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

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 (35%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Масло растительное | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Огурцы соленые | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Крупа рисовая | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Сметана | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Томатная паста | 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 № 3

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

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 (35%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Яйцо | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Молоко | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 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:

В кипящую воду кладут 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. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Клецки: в кипящее молоко добавляют сливочное масло, соль, доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в три приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

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 № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Щи из свежей 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 (35%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Капуста | 20 | 30 | 16 | 24 |
| Томатная паста | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Масло растительное | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 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 | |
| 1,39 | 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 соленый.

Запах: продуктов, входящих в состав щей.

Технологическая карта № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный»

Номер рецептуры: 83

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%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| 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 | |
| 1,87 | 2,26 | 16,31 | 81,00 | 9,60 |
| 2,34 | 2,83 | 21,61 | 101,25 | 12,00 |

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут 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.

Требования к качеству:

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

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

Цвет: супа золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей, входящих в состав супа

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 (35%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Фасоль (консервированная) | 20 | 25 | 20 | 25 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| 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 | |
| 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 № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп рыбный»

Номер рецептуры: 95

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%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Рыба минтай с/м | 30 | 50 | 24 | 40 |
| ВЫХОД: | | | 180 | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 6,88 | 6,72 | 15,47 | 133,80 | 2,29 |
| 8,60 | 8,41 | 22,52 | 167,25 | 3,11 |

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, Филе рыбы режут небольшими кусочками, опускают в кипящий бульон, добавляют пассированные морковь, лук 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, сохранивший форму, небольшие кусочки рыбы.

Консистенция: овощи и рыба мягкие, сохранили форму.

Цвет: бульона золотисто серый, овощей натуральный.

Вкус: вкус рыбы и овощей в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в состав супа

Технологическая карта № 8

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

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 (35%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Пшено | 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 | |
| 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.

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 № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный с макаронными изделиями»
 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 (35%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Макаронные изделия | 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 | |
| 1,94 | 2,04 | 12,34 | 75,42 | 5,94 |
| 2,15 | 2,27 | 13,71 | 83,80 | 6,60 |

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 № 10

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

Номер рецептуры: 64

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%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Свекла | 20 | 30 | 15 | 22,5 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Томатная паста | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Масло растительное | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 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 воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, 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 № 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 (35%) | 130 | 145 | 84,5 | 94,25 |
| с 01.03.по 31.08 (40%) | 130 | 145 | 78 | 87 |
| с 01.09.по 31.10 (25%) | 130 | 145 | 97,5 | 108,75 |
| с 01.11.по 31.12 (30%) | 130 | 145 | 91 | 101,5 |
| Томатная паста | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| ВЫХОД: | | | 165 | 205 |

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 № 12

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

Номер рецептуры: 299/367

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 |
| Хлеб пшеничный / вода | 5/3 | 10/6 | 8 | 16 |
| Яйцо | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Масло растительное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Вода подлива | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | | | 68/23 | 79/24 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 7,86 | 7,99 | 13,54 | 193,44 | 9,91 |
| 10,48 | 10,89 | 18,05 | 257,92 | 15,26 |

Технология приготовления:

Котлета: мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами. 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 масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 200-220 град.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая с заостренными концами в томатно-овощном соусе

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 № 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 | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Морковь | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Вода | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | | | 72/23 | 89/24 |

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 № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Шницель с соусом томатным с овощами»**

Номер рецептуры: 299/367

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 |
| Хлеб пшеничный/вода | 5/3 | 10/6 | 8 | 16 |
| Яйцо | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Масло растительное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Вода | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | | | 68/23 | 79/24 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 7,86 | 7,99 | 13,54 | 193,44 | 9,91 |
| 10,48 | 10,89 | 18,05 | 257,92 | 15,26 |

Технология приготовления:

Шницель: Мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия плоскооальной формы, толщиной 1 см. 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 масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 200-220 град.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма шницеля плоскооальная в томатно-овощном соусе

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 № 15

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

Номер рецептуры: 299/367

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 |
| Хлеб пшеничный | 5 | 10 | 5 | 10 |
| Яйцо | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Яйцо | 1/2 | 1/2 | 20 | 20 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Вода | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | | | 90/23 | 100/24 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 7,86 | 7,99 | 13,54 | 193,44 | 9,91 |
| 10,48 | 10,89 | 18,05 | 257,92 | 15,26 |

Технология приготовления:

Зраза: мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут 1/2 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.

Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 200-220 град.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма зразы овальная в томатно-овощном соусе

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 № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Запеканка картофельная с печенью**»

Номер рецептуры: 164

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 (-6%) с 01.01.по 28.02 (35%) с 01.03.по 31.08 (40%) с 01.09.по 31.10 (25%) с 01.11.по 31.12 (30%) | 180 | 220 | 117/109,98 | 143/134,42 |
| | 180 | 220 | 108/101,52 | 132/124,08 |
| | 180 | 220 | 135/126,9 | 165/155,1 |
| | 180 | 220 | 126/118,44 | 154/144,76 |
| Печень говяжья(30%) | 75 | 95 | 75/52,5 | 95/66,5 |
| Масло сливочное | 3 | 4 | 3 | 4 |
| Яйцо | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Сметана | 3 | 5 | 3 | 5 |
| ВЫХОД | | | 165(-14%) | 205 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 12,75 | 7,97 | 25,92 | 226,05 | 28,05 |
| 15,85 | 9,9 | 32,2 | 280,85 | 34,85 |

Технология приготовления:

Печень размораживают промывают и измельчают на мясорубке. Припускают в собственном соку до готовности, периодически помешивая. Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Вареный горячий картофель протирают, температура протертого картофеля должна быть не выше 50 °С. Добавляют яйцо ,соль перемешивают. На смазанный сливочным маслом противень выкладывают половину картофельной массы, выравнивают, кладут фарш из печени и сверху закрывают остальной картофельной массой. Верх выравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280 °С до готовности.

При подачи запеканку нарезают на порции.

Можно фарш из печени соединить с картофельной массой и запекать.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционный кусок имеет ровную окраску корочки без трещин, на разрезе равномерная масса.

Консистенция: плотная, мягкая

Цвет: поверхность светло- коричневая, на разрезе фарш коричневый, масса светло желтая.

Вкус: умеренно соленый, печени и картофеля

Запах: печени и картофеля.

Технологическая карта № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Котлета куриная в соусе молочном и овощами**»

Номер рецептуры: 322/370

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 |
| Куриное филе | 80 | 90 | 80 | 90 |
| Хлеб/вода | 5,00 | 10,00 | 8 | 16 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Молоко | 30 | 30 | 30 | 30,0 |
| ВЫХОД | | | 66/43 | 81/44 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 12,83 | 3,02 | 10,98 | 122,1 | 0,1 |
| 15,74 | 3,71 | 13,47 | 149,85 | 0,13 |

Технология приготовления:

Подготовленное филе курицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и формируют котлеты, кладут на противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

Соус молочный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном масле, добавляют молоко, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 200-220 град.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая с заостренными концами в молочно-овощном соусе

Консистенция: мягкие и сочные

Цвет: бело серый

Вкус: продуктов входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

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 | 120 | 150 | 83 | 104 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,6 | 8,6 |
| Крупа рисовая | 30 | 35 | 30 | 35 |
| Вода | 63 | 74 | 63 | 74 |
| ВЫХОД | | | 163 | 195 |

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:

Отделяют мясо курицы от кости, нарезают кусочками, 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 № 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 | 68 | 75 | 68 | 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 № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Тефтели из печени с рисом. Соус молочный**»

Номер рецептуры: 301,370

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 |
| Печень говяжья | 75 | 95 | 63 | 80 |
| Крупа рисовая | 20 | 25 | 44 | 55 |
| Яйцо | 1/6 | 1/6 | 7 | 7 |
| Соус | | | | |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Масло растительное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Молоко | 50 | 50 | 50 | 50 |
| ВЫХОД | | | | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 6,54 | 7,05 | 11,56 | 137,00 | 0,00 |
| 7,67 | 8,36 | 13,05 | 158,00 | 0,00 |

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделяют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, кладут на противень, смазанный маслом и запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают молочным соусом (лук, морковь пассируют на сливочном масле добавляют молоко) и тушат 10-12 минут

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, пропитанных соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей коричневый, соуса кремовый

Вкус: тушеной печени и соуса

Запах: тушеной печени и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сосиски говяжья ГОСТ»

Номер рецептуры: 291

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 | |
| | | сад | | сад |
| Сосиски говяжья ГОСТ | | 60 | | 60 |
| ВЫХОД | | | | 60 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 6,60 | 14,34 | 0,24 | 156,00 | 0,00 |

Технология приготовления:

Специализированные колбасные изделия для питания детей дошкольного возраста отваривают в течение 5 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые, свежепрогретые изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: мясной, умеренно соленый

Запах: колбасных изделий

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 | 140 | 160 | 112 | 128 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| ВЫХОД | | | 164 | 183 |

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 № 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 | 130 | 150 | 104 | 120 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Вода | 5 | 5 | 5 | 5 |
| ВЫХОД | | | 100 | 115 |

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 № 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 | 25 | 30 | 25 | 30 |
| Масло сливочное | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 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 упревания 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 № 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 | 40 | 25 | 40 |
| Масло сливочное | 3 | 4 | 3 | 4 |
| Вода | 80 | 128 | 87 | 122 |
| ВЫХОД: | | | 115 | 170 |

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 № 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% | 180 | 225 | 117 | 146 |
| с 01.03.по 31.08- 40% | 180 | 225 | 108 | 135 |
| с 01.09.по 31.10- 25% | 180 | 225 | 135 | 169 |
| с 01.11.по 31.12- 30% | 180 | 225 | 126 | 158 |
| Молоко | 30 | 45 | 30 | 45 |
| Масло сливочное | 3 | 4 | 3 | 4 |
| ВЫХОД | | | 135 | 176 |

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 № 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 | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Макаронные изделия | 20 | 30 | 20 | 30 |
| Масло сливочное | 3 | 4 | 3 | 4 |
| <i>Выход</i> | | | 47 | 70 |

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 № 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 | 22 | 30 | 22 | 30 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Яйца | 1 | 1 | 40 | 40 |
| ВЫХОД | | | 88 | 105 |

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 № 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 | 123 | 137 | 78 | 98 |
| Вода | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 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:

Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в посуду в один слой, Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на растительном масле, добавляют томат, заливают рыбу протушивают в течение 25 -30 минут при температуре 220-250градусов. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая у трески, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти.

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

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

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 | 123 | 137 | 109 | 122 |
| Яйцо | 0,5 | 0,5 | 20 | 20 |
| Яйцо в фарш | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Масло растительное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Хлеб | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | | | 115/23 | 126/24 |

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 1/2 яйца, сваренного вкрутую, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, перекалывают 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 № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Рыба, запеченная в омлете**»

Номер рецептуры: 263

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 | 123 | 137 | 78 | 94 |
| Молоко | 25 | 30 | 25 | 30 |
| Мука | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Яйцо | 0,5 | 0,5 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | | | 130 | 140 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 10,48 | 7,49 | 10,76 | 176,80 | 0,38 |
| 13,75 | 8,06 | 15,69 | 190,40 | 0,41 |

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают в противень смазанный маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. в течение 15-20 мин.

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 и соуса.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

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 | 77 | 100 | 77 | 100 |
| Крупа манная | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Яйца | 0,17 | 0,17 | 7 | 7 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 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 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 № 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 | 77 | 100 | 77 | 100 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Яйца | 0,17 | 0,17 | 7 | 7 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 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 № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Вареники ленивые со сметаной»**

Номер рецептуры: 244

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 | 77 | 100 | 77 | 100 |
| Мука пшеничная | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Яйца | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | | | 138 | 175 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 17,19 | 11,51 | 27,92 | 288,96 | 0,57 |
| 20,30 | 13,97 | 34,25 | 350,88 | 0,70 |

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем раскатывают жгутом толщиной 2 см и нарезают на кусочки шириной 1-1,5 см. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают с прокипяченным маслом, сахаром, сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки овальной формы.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящим в блюдо

Технологическая карта № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Биточек манный со сметаной**»

Номер рецептуры: 213

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 манная | 30 | 35 | 30 | 35 |
| Молоко | 75 | 80 | 75 | 80 |
| Яйца | 0,14 | 0,14 | 0,14 | 0,14 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло растительное | 10 | 12 | 10 | 12 |
| Мука пшеничная | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сметана | 12 | 12 | 12 | 12 |
| ВЫХОД | | | 80/12 | 90/12 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 3,834 | 2,814 | 22,686 | 131,4 | 0,29 |
| 4,686 | 3,4393 | 27,727 | 160,6 | 0,36 |

Технология приготовления:

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-70 °С, добавляют сырые обработанные яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую форму, панируют в муке и запекают в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-200 °С. На каждый биточек добавляем сметану, запекаем в жарочном шкафу в течение 5-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутые

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: корочки – золотистый или светло-коричневый, на разрезе – соответствует манной каше

Вкус: характерный манной каши и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный манной каши и входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Оладьи, выпеченные в жарочном шкафу со сметаной»

Номер рецептуры: 432

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 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Мука | 55 | 55 | 55 | 55 |
| Масло растительное | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Яйцо | 1/7 | 1/7 | 6 | 6 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Дрожжи | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сметана | 12 | 12 | 12 | 12 |
| ВЫХОД | | | 98/12 | 100/12 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 9,12 | 8,12 | 56,81 | 332,00 | 0,48 |
| 9,12 | 8,12 | 57,01 | 332,00 | 0,48 |

Технология приготовления:

Яйца, сахар, кефир, дрожжи размешивают, добавляют муку, взбивают до получения однородной массы. Ставят в помещение с температурой 35-40 С на 2-2,5 час для брожения. Оладьи выпекают на разогретых толстостенных противнях в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-200 °С. Толщина готовых оладий должна быть не менее 2-3 см. Отпускают с повидлом.

Требования к качеству:

Внешний вид: две-три оладьи на мягкая, упругая, сочная, мягкая

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: жареных оладий

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 | 40 | 40 |
| Молоко | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 110 | 111 |

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 № 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 № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Икра свекольная»

Номер рецептуры: 55

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 | 160 | 180 | 147 | 167 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 4 | 3 | 4 |
| ВЫХОД | | | 140 | 170 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 2,65 | 3,67 | 13,94 | 113,11 | 7,59 |
| 2,96 | 5,79 | 15,54 | 126,13 | 8,47 |

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый и морковь шинкуют и пассируют, в конце пассирования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу соединяют с пассированными овощами, прогревают в течение 10-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра овощная из свежих овощей тушенная»**

Номер рецептуры: 56

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 | 130 | 140 | 104 | 112 |
| Морковь | 40 | 50 | 30 | 38 |
| Томатное пюре | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| ВЫХОД | | | 130 | 146 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 1,47 | 3,67 | 8,09 | 80,23 | 7,17 |
| 1,64 | 5,21 | 12,07 | 89,46 | 8,00 |

Технология приготовления:

Свеклу и морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассирования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассированным луком, прогревают в течении 10-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертые овощи равномерно перемешаны и заправлены чесноком и растительным маслом

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: продуктов, входящих в икру овощную

Вкус: продуктов, входящих в икру овощную

Запах: продуктов, входящих в икру овощную

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 | 65 | 50 | 65 |
| <i>Выход</i> | | | 50 | 65 |

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 |
| 0,62 | 2,96 | 3,74 | 46,00 | 342 |

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 № 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 | 154 | 150 | 154 |
| Крупа манная | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 166 | 178 |

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, промытую 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 № 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 | 150 | 154 | 150 | 154 |
| Гречневая крупа | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 163 | 175 |

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 № 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 | 150 | 154 | 150 | 154 |
| Рис | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 163 | 175 |

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. Запарить 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 № 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 | 150 | 154 | 150 | 154 |
| Пшенная крупа | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 163 | 175 |

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 промытую 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 № 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 | 154 | 150 | 154 |
| Пшеничная крупа | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 160 | 170 |

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 промытую 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 № 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 | 150 | 154 | 150 | 154 |
| Геркулесовая крупа | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 160 | 170 |

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 промытую 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 № 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 | 150 | 154 | 150 | 154 |
| Ячневая крупа | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 160 | 170 |

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 промытую 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 № 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 | 150 | 154 | 150 | 154 |
| Макаронные изделия | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 165 | 176 |

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 № 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 | 40 | 50 | 40 | 50 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| <i>Выход</i> | | | 43 | 53 |

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 № 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 | 32 | 47 | 32 | 47 |
| ВЫХОД | | | 32 | 47 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,30 | 0,04 | 0,73 | 5,50 | 1,80 |
| 0,46 | 0,06 | 1,08 | 8,10 | 3,01 |

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 № 51

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

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Помидор квашенный | 32 | 48 | 32 | 48 |
| ВЫХОД | | | 32 | 48 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,39 | 0,04 | 1,37 | 8,00 | 5,75 |
| 0,56 | 0,05 | 1,74 | 10,00 | 8,00 |

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 № 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 № 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 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Молоко | 87 | 115 | 87 | 115 |
| Вода | 55 | 55 | 55 | 55 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 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 № 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 № 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 | 2 | 1 | 2 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Молоко | 87 | 115 | 87 | 115 |
| Вода | 60 | 60 | 60 | 60 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 180 |

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.

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 № 56

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

Номер рецептуры: 412

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 |
| Лимон | 8 | 10 | 7 | 9 |
| Вода | 140 | 170 | 140 | 170 |
| ВЫХОД: | | | 150/7 | 180/9 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,07 | 0,01 | 7,10 | 29 | 1,42 |
| 0,12 | 0,02 | 10,2 | 41 | 2,83 |

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. Предварительно помытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кусочек лимон

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

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 | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Вода | 145 | 170 | 150 | 170 |
| ВЫХОД: | | - | 150 | 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 № 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 | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Молоко | 87 | 115 | 87 | 115 |
| Вода | 60 | 60 | 60 | 60 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 180 |

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 № 59

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

Номер рецептуры: 399

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 |
| Плоды шиповника сушеные | 10 | 11 | 10 | 11 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Крахмал картофельный | 3 | 5 | 3 | 5 |
| 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 | |
| 0,18 | 0,08 | 20,64 | 84,00 | 15,60 |
| 0,24 | 0,11 | 27,52 | 112,00 | 25,13 |

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают, заливают половиной нормы горячей воды и варят 10-15мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят. Первый и второй отвары соединяют, 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: темно- красный

Вкус: шиповника и продуктов, входящих в блюдо

Запах: шиповника

Технологическая карта № 60

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

Номер рецептуры: 397

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 сушеные | 11 | 13 | 11 | 13 |
| Сахар | 10 | 12 | 10 | 12 |
| Крахмал картофельный | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 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:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин при слабом кипении, протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная, полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: характерный для сушеных яблок

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сушеных яблок

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) | 10 | 11 | 10 | 11 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Крахмал картофельный | 3 | 5 | 3 | 5 |
| 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 | |
| 0,17 | 0,01 | 26,45 | 106,65 | 0,11 |
| 0,23 | 0,01 | 35,27 | 142,20 | 0,15 |

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, 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 № 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 | | 190 | | 190 |
| ВЫХОД: | | | | 190 |

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 № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Напиток из плодов шиповника**»

Номер рецептуры: 417

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 |
| Плоды шиповника сушеные | 11 | 13 | 11 | 13 |
| Сахар | 10 | 12 | 10 | 12 |
| Вода | 140 | 170 | 140 | 170 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 180 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,51 | 0,21 | 14,23 | 71 | 75,00 |
| 0,61 | 0,25 | 18,67 | 79 | 90,00 |

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышки и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Технологическая карта № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Компот из свежих яблок и замороженных фруктов»**

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 | 40 | 40 | 35,2 | 35,2 |
| Замороженные фрукты | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Вода | 94 | 122 | 94 | 122 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 180 |

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 замороженные фрукты. Яблоки и замороженные фрукты варят на слабом огне не более 6-8 мин. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: соответствует цвету фруктов

Консистенция: компота-жидкая

Цвет: присущий вареным плодам

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов-концентрированный, приятный

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 | 11 | 10 | 11 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| 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 № 65

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

Номер рецептуры: 399

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 |
| Плоды боярышника сушеные | 10 | 11 | 10 | 11 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| 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 | |
| 0,36 | 0,14 | 24,33 | 100,05 | 1,49 |
| 0,48 | 0,19 | 32,43 | 133,40 | 1,98 |

Технология приготовления:

Плоды боярышника промывают, заливают половиной нормы горячей воды и варят 10-15мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят. Первый и второй отвары соединяют, добавляют сахар, доводят до кипения, кипятят в течении 1 часа. Настаивают, процеживают.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный отвар

Консистенция: отвар-жидкий

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: сладкий

Запах: аромат боярышника

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 | 40 | 50 | 35 | 44 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| 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 | |
| 0,12 | 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 № 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 | 10 | 15 | 6,75 | 7,5 |
| Капуста свежая | 30 | 50 | 22 | 37 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,4 | 8,4 |
| Картофель с 01.01.по 28.02 | 130 | 145 | 68 | 78 |
| с 01.03.по 31.08 | 130 | 145 | 68 | 78 |
| с 01.09.по 31.10 | 130 | 145 | 68 | 78 |
| с 01.11.по 31.12 | 130 | 145 | 68 | 78 |
| Томатная паста | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Масло растительное | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 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 | |
| 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

