# Технологическая карта № 01 КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

**Номер рецептуры:** 6.1

**Наименование сборника рецептур:** "Организация лечебного питания детей в стационарах", Москва, 2001

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа манная | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Сахарный песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное 72,5% | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 3,48 | | 348,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,01 | Ca (мг): | 65,19 |
| Жиры (г): | 3,20 | Mg (мг): | 10,07 |
| Углеводы (г): | 15,96 | Fe (мг): | 0,21 |
| Эн. Ценность (ккал): | 104,54 | C (мг): | 0,65 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Крупу манную всыпать тонкой струйкой в кипящую жидкость (молоко с водой), добавить сахар, соль и варить до готовности на слабом огне при помешивании. В готовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешать.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 02 КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

**Номер рецептуры:** 6.12

**Наименование сборника рецептур:** "Организация лечебного питания детей в стационарах", Москва, 2001

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа пшено шлифованное | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Вода | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Сахарный песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное 72,5% | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 3,54 | | 354,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,65 | Ca (мг): | 67,05 |
| Жиры (г): | 3,68 | Mg (мг): | 23,08 |
| Углеводы (г): | 18,01 | Fe (мг): | 0,58 |
| Эн. Ценность (ккал): | 119,57 | C (мг): | 0,65 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Пшено перебрать, промыть в холодной и теплой воде. В кипящую воду всыпать подготовленную крупу и варить при медленном кипении под закрытой крышкой до загустения. Затем добавить горячее молоко, сахар, соль, вымешать, довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешать.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 03 КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

**Номер рецептуры:** 66

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Гречневая крупа ядрица | 10 | 10 | 1 | 1 |
| *или Хлопья гречневые* | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Вода | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Сахарный песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное 72,5% | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 5,02 | | 502,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,45 | Ca (мг): | 93,35 |
| Жиры (г): | 4,90 | Mg (мг): | 30,63 |
| Углеводы (г): | 12,27 | Fe (мг): | 0,76 |
| Эн. Ценность (ккал): | 107,00 | C (мг): | 0,98 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 04 КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

**Номер рецептуры:** 69

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Вода питьевая | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное 72,5% | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сахарный песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| Овсяные хлопья "Геркулес" | 10 | 10 | 1 | 1 |
| *или Геркулес* | 10 | 10 | 1 | 1 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 5,14 | | 514,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,42 | Ca (мг): | 96,55 |
| Жиры (г): | 5,19 | Mg (мг): | 23,41 |
| Углеводы (г): | 12,74 | Fe (мг): | 0,45 |
| Эн. Ценность (ккал): | 111,40 | C (мг): | 0,98 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Геркулес" и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 05 КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

**Номер рецептуры:** 311

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 15,5 | 15,5 | 1,55 | 1,55 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 52,5 | 52,5 | 5,25 | 5,25 |
| Вода питьевая | 35,5 | 35,5 | 3,55 | 3,55 |
| Сахарный песок | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| *Масса каши* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| Масло сливочное 72,5% | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,16 | | 416,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,63 | Ca (мг): | 66,51 |
| Жиры (г): | 3,65 | Mg (мг): | 15,11 |
| Углеводы (г): | 16,46 | Fe (мг): | 0,22 |
| Эн. Ценность (ккал): | 109,12 | C (мг): | 0,68 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 06 КАША «ДРУЖБА»

**Номер рецептуры:** 266

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Крупа пшено шлифованное | 5,5 | 5,5 | 0,55 | 0,55 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 51 | 51 | 5,1 | 5,1 |
| Вода | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Сахарный песок | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| *Масса каши* | 0 | 96 | 0 | 9,6 |
| Масло сливочное 72,5% | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,62 | | 462,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,67 | Ca (мг): | 66,14 |
| Жиры (г): | 5,51 | Mg (мг): | 15,82 |
| Углеводы (г): | 14,16 | Fe (мг): | 0,29 |
| Эн. Ценность (ккал): | 116,92 | C (мг): | 0,66 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается.  
При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.  
Температура подачи: 65 °С.  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 12 КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ МАННЫЕ (с повидлом)

**Номер рецептуры:** 263е

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур диетических блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа манная | 20,56 | 20,56 | 2,056 | 2,056 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 30,56 | 30,56 | 3,056 | 3,056 |
| Вода питьевая | 30,56 | 30,56 | 3,056 | 3,056 |
| Яйцо куриное | 5,56 | 5,56 | 0,556 | 0,556 |
| Сахарный песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| *Масса полуфабриката* | 91,67 | 91,67 | 9,167 | 9,167 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 3,33 | 3,33 | 0,333 | 0,333 |
| *или Сухари пшеничные* | 3,33 | 3,33 | 0,333 | 0,333 |
| *Масса жареных котлет или биточков* | 83,33 | 83,33 | 8,333 | 8,333 |
| Масло растительное | 4,44 | 4,44 | 0,444 | 0,444 |
| *или Масло топленое* | 4,44 | 4,44 | 0,444 | 0,444 |
| Повидло | 16,67 | 16,67 | 1,667 | 1,667 |
| *или Варенье* | 16,67 | 16,67 | 1,667 | 1,667 |
| *или Джем* | 16,67 | 16,67 | 1,667 | 1,667 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 5,46 | | 546,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,15 | Ca (мг): | 48,3 |
| Жиры (г): | 6,31 | Mg (мг): | 10,35 |
| Углеводы (г): | 34,16 | Fe (мг): | 0,65 |
| Эн. Ценность (ккал): | 207,19 | C (мг): | 0,48 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Охлаждают до 60-70°C, добавляют взбитые с сахаром яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях или муке и жарят на масле 8-10 мин.  
Отпускают с вареньем, или джемом, или повидлом.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 13 ЯЙЦО КУРИНОЕ ОТВАРНОЕ

**Номер рецептуры:** 150

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйцо куриное | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 15,12 | | 1512,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,70 | Ca (мг): | 55 |
| Жиры (г): | 11,50 | Mg (мг): | 12 |
| Углеводы (г): | 0,70 | Fe (мг): | 2,5 |
| Эн. Ценность (ккал): | 157,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 14 ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ

**Номер рецептуры:** 253/1

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйцо куриное | 72,22 | 72,22 | 7,222 | 7,222 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 28,89 | 28,89 | 2,889 | 2,889 |
| Соль пищевая йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| *Масса омлетной смеси* | 0 | 101,11 | 0 | 10,111 |
| Масло сливочное 72,5% | 1,93 | 1,93 | 0,193 | 0,193 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| *Масса омлета запеченного* | 0 | 96,3 | 0 | 9,63 |
| Масло сливочное 72,5% | 3,7 | 3,7 | 0,37 | 0,37 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 14,06 | | 1406,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,07 | Ca (мг): | 76,17 |
| Жиры (г): | 14,59 | Mg (мг): | 12,74 |
| Углеводы (г): | 1,97 | Fe (мг): | 1,85 |
| Эн. Ценность (ккал): | 179,64 | C (мг): | 0,38 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

К яйцам куриным добавляют молоко, соль поваренную йодированную и тщательно перемешивают.Для приготовления омлета запеченного приготовленную омлетную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200°С в течение от 8 до 10 мин.Готовый омлет натуральный нарезают на порции и отпускают с прокипяченным маслом сливочным. Температура подачи: от 60 до 65°С.Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2° С.Примечание: Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят согласно действующим СанПиН.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 15 ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, сваренный на пару

**Номер рецептуры:** 253/1

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйцо куриное | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Соль поваренная пищевая | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| *Масса омлетной смеси* | 0 | 105 | 0 | 10,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| *Масса омлета запеченного* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| Масло сливочное | 3,85 | 3,85 | 0,385 | 0,385 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 12,60 | | 1260,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,49 | Ca (мг): | 80,4 |
| Жиры (г): | 14,32 | Mg (мг): | 13,26 |
| Углеводы (г): | 2,07 | Fe (мг): | 1,94 |
| Эн. Ценность (ккал): | 179,33 | C (мг): | 0,39 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

К яйцам куриным добавляют молоко, соль поваренную йодированную и тщательно перемешивают.Для приготовления омлета, сваренного на пару, приготовленную омлетную смесь выливают на противень или форму, смазанные маслом сливочным, и варят в паровой коробке на пару в течение от 20 до 25 мин.Готовый омлет натуральный нарезают на порции и отпускают с прокипяченным маслом сливочным. Температура подачи: от 60 до 65°С.Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2° С.Примечание: Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят согласно действующим СанПиН.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 19 СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

**Номер рецептуры:** 6/5

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Творог полужирный 9,0% жирности | 90 | 90 | 9 | 9 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Яйцо куриное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахарный песок | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 19,63 | | 1963,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18,22 | Ca (мг): | 152,53 |
| Жиры (г): | 10,74 | Mg (мг): | 23,42 |
| Углеводы (г): | 19,51 | Fe (мг): | 0,65 |
| Эн. Ценность (ккал): | 249,65 | C (мг): | 0,45 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3), яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в оставшейся муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, затем укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°С до образования румяной корочки 15-20 мин. Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной, доведенной до кипения.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 20 ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

**Номер рецептуры:** 81

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Творог полужирный 9,0% жирности | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| *Масса творога протертого* | 0 | 64 | 0 | 6,4 |
| Яйцо куриное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Крупа манная | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Сахарный песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное 72,5% | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 16,61 | | 1661,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,60 | Ca (мг): | 154,38 |
| Жиры (г): | 9,11 | Mg (мг): | 22,62 |
| Углеводы (г): | 17,12 | Fe (мг): | 0,56 |
| Эн. Ценность (ккал): | 210,83 | C (мг): | 0,78 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запечь при температуре 220-250°С в течение 20-30 минут.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 24 БУЛЬОН МЯСНОЙ

**Номер рецептуры:** 1

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 50,8 | 50 | 5,08 | 5 |
| *Для приготовления бульона используют говядину бескостную от лопаточной, подлопаточной части, грудинку, покромку и др.* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| *Масса мяса отварного (бескостного)* | 0 | 31 | 0 | 3,1 |
| *Мясо говяжье отварное используют для приготовления вторых блюд* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Морковь, красная | 1,6 | 1,3 | 0,16 | 0,13 |
| Петрушка (корень) | 1,3 | 1 | 0,13 | 0,1 |
| *или Сельдерей (корень)* | 1,3 | 1 | 0,13 | 0,1 |
| Лук репчатый | 1,5 | 1 | 0,15 | 0,1 |
| Вода питьевая | 140 | 140 | 14 | 14 |
| Соль пищевая йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 16,37 | | 1637,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,34 | Ca (мг): | 12,03 |
| Жиры (г): | 8,01 | Mg (мг): | 11,85 |
| Углеводы (г): | 0,27 | Fe (мг): | 1,38 |
| Эн. Ценность (ккал): | 110,38 | C (мг): | 0,51 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Промытые куски мяса говяжьего бескостного (без жира) массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, варят при слабом кипении в течение 2-2,5 часов до готовности. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют соль поваренную йодированную, очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки или сельдерея. После окончания варки с бульона снимают жир, бульон процеживают через сито или марлю и кипятят.Бульон мясной сразу же используют для приготовления блюд или хранят на мармите не более двух часов.Температура подачи: от 60 до 65°С (в случае использования в качестве самостоятельного блюда).

Срок реализации: не более пяти часов с момента приготовления при хранении бульона при температуре от 2 до 6°С.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 25 БУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Курица, 1 категории | 30 | 27 | 3 | 2,7 |
| *или Курица, 2 категории* | 30 | 27 | 3 | 2,7 |
| *или Индейки 1 кат.* | 28 | 27 | 2,8 | 2,7 |
| *или Индейки 2 кат.* | 28 | 27 | 2,8 | 2,7 |
| *Масса кур или индеек отварных (с косточками)* | 0 | 19 | 0 | 1,9 |
| *Масса кур или индеек отварных с учетом потерь на порционирование.* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Морковь, красная | 1,3 | 1 | 0,13 | 0,1 |
| Петрушка (корень) | 1,5 | 1 | 0,15 | 0,1 |
| *или Сельдерей (корень)* | 1,5 | 1 | 0,15 | 0,1 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 0,12 | 0,1 |
| Вода питьевая | 130 | 130 | 13 | 13 |
| Соль пищевая йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,71 | | 471,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,94 | Ca (мг): | 11,32 |
| Жиры (г): | 4,98 | Mg (мг): | 5,6 |
| Углеводы (г): | 0,25 | Fe (мг): | 0,46 |
| Эн. Ценность (ккал): | 65,53 | C (мг): | 0,99 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Для приготовления бульона используют целые тушки кур или индеек. Подготовленные тушки птицы заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1,5-2,5 часов. За 30-40 мин до окончания варки добавляют соль поваренную йодированную, очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки или сельдерея. Готовый бульон процеживают через сито или марлю, кипятят и хранят на мармите не более двух часов.Температура подачи: от 60 до 65°С. (в случае подачи в качестве самостоятельного блюда).Срок реализации: не более пяти часов с момента приготовления при хранении бульона при температуре от 2 до 6°С.Примечание. Калорийность 100 г бульона из кур или индеек (без учета мяса птицы) составляет0 ккал. Кур или индеек отварных порционируют и подают вместе с бульоном, супом или используют для приготовления вторых блюд.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 26 БУЛЬОН РЫБНЫЙ

**Номер рецептуры:** 9

**Наименование сборника рецептур:** Вне сборников

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Рыбные пищевые отходы (головы, кости, плавники) | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Вода питьевая | 125 | 125 | 12,5 | 12,5 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 0,14 | 0,12 |
| Петрушка (корень) | 1,6 | 1,2 | 0,16 | 0,12 |
| *или Сельдерей (корень)* | 1,8 | 1,2 | 0,18 | 0,12 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 0,05 | | 5,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,79 | Ca (мг): | 6,68 |
| Жиры (г): | 1,01 | Mg (мг): | 0,43 |
| Углеводы (г): | 0,22 | Fe (мг): | 0,02 |
| Эн. Ценность (ккал): | 45,10 | C (мг): | 0,54 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Обработанные головы, кости, плавники рыб заливают холодной водой и быстро доводят до кипения, снимают пену и жир, добавляют овощи, уменьшают нагрев и варят 50-60 мин при медленном кипении. Готовый бульон процеживают.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 27 БОРЩ СО СМЕТАНОЙ

**Номер рецептуры:** 28\*

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла | 14 | 11,2 | 1,4 | 1,12 |
| *или Свекла быстрозамороженная* | 11,2 | 11,2 | 1,12 | 1,12 |
| Картофель | 13,07 | 9,8 | 1,307 | 0,98 |
| *или Картофель быстрозамороженный* | 9,8 | 9,8 | 0,98 | 0,98 |
| Капуста белокочанная | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| Морковь, красная | 6 | 4,8 | 0,6 | 0,48 |
| *или Морковь красная быстрозамороженная* | 4,8 | 4,8 | 0,48 | 0,48 |
| Лук репчатый | 4 | 3,2 | 0,4 | 0,32 |
| Лимонная кислота | 0,05 | 0,05 | 0,005 | 0,005 |
| Сахарный песок | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Петрушка | 2 | 1,5 | 0,2 | 0,15 |
| Сметана 15,0% жирности | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Соль пищевая йодированная | 0,35 | 0,35 | 0,035 | 0,035 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 2,45 | | 245,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,92 | Ca (мг): | 27,7 |
| Жиры (г): | 0,69 | Mg (мг): | 12,39 |
| Углеводы (г): | 4,58 | Fe (мг): | 0,44 |
| Эн. Ценность (ккал): | 28,46 | C (мг): | 13,11 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

В кипящую воду положить картофель, нарезанный брусками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Тушить (замороженную свеклу - не размораживая) в небольшом количестве бульона с добавлением лимонной кислоты в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи (замороженные овощи - не размораживая): белокочанную капусту, морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный репчатый лук, соль сахар положить в кипящую воду с картофелем и варить до готовности. За 10 мин до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной, добавить рубленую зелень петрушки и вновь довести до кипения.Температура подачи блюда 60-65° С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 28 СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ

**Номер рецептуры:** 6

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла | 33,15 | 26,5 | 3,315 | 2,65 |
| Картофель | 23,35 | 17,5 | 2,335 | 1,75 |
| Морковь, красная | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Лук репчатый | 5,35 | 4,5 | 0,535 | 0,45 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахарный песок | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 80 | 80 | 8 | 8 |
| *или Бульон мясной* | 80 | 80 | 8 | 8 |
| Сметана 15,0% жирности | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 2,65 | | 265,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,92 | Ca (мг): | 19,84 |
| Жиры (г): | 2,49 | Mg (мг): | 13,03 |
| Углеводы (г): | 6,42 | Fe (мг): | 0,6 |
| Эн. Ценность (ккал): | 51,78 | C (мг): | 6,81 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Свеклу моют, отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель - брусочками, морковь - соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 29 ЩИ СО СМЕТАНОЙ

**Номер рецептуры:** 30

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| Картофель | 14 | 10,5 | 1,4 | 1,05 |
| *или Картофель быстрозамороженный* | 10,5 | 10,5 | 1,05 | 1,05 |
| Морковь, красная | 8 | 6,4 | 0,8 | 0,64 |
| *или Морковь красная быстрозамороженная* | 6,4 | 6,4 | 0,64 | 0,64 |
| Лук репчатый | 5 | 4,2 | 0,5 | 0,42 |
| Петрушка | 1 | 0,73 | 0,1 | 0,073 |
| Сметана 15,0% жирности | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода питьевая | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Соль пищевая йодированная | 0,35 | 0,35 | 0,035 | 0,035 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 2,29 | | 229,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,84 | Ca (мг): | 24,39 |
| Жиры (г): | 0,68 | Mg (мг): | 9,62 |
| Углеводы (г): | 3,63 | Fe (мг): | 0,32 |
| Эн. Ценность (ккал): | 24,49 | C (мг): | 12,95 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, морковь и лук репчатый, шинкуют. В кипящую воду закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Добавляют капусту, морковь, лук, соль и варят до готовности на медленном огне. В готовые щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения.Температура подачи блюда 60-65° С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 30 СУП ГОРОХОВЫЙ

**Номер рецептуры:** 37

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Горох, лущеный | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Картофель | 20 | 14 | 2 | 1,4 |
| *или Картофель быстрозамороженный* | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Морковь, красная | 8 | 6,4 | 0,8 | 0,64 |
| *или Морковь красная быстрозамороженная* | 6,4 | 6,4 | 0,64 | 0,64 |
| Лук репчатый | 5 | 4,2 | 0,5 | 0,42 |
| *или Лук репчатый быстрозамороженный* | 4,2 | 4,2 | 0,42 | 0,42 |
| Петрушка | 1 | 0,74 | 0,1 | 0,074 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 120 | 120 | 12 | 12 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1,47 | | 147,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,21 | Ca (мг): | 22,32 |
| Жиры (г): | 0,27 | Mg (мг): | 17,43 |
| Углеводы (г): | 8,89 | Fe (мг): | 1,06 |
| Эн. Ценность (ккал): | 50,98 | C (мг): | 4,65 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Лущеный горох перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель (быстрозаморо-женный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезан-ные ломтиками морковь и репчатый лук (замороженные овощи-не размораживая), соль. В готовый суп положить зелень и довести до кипения. Суп можно подать с гренками.  
 Для приготовления гренок пшеничный хлеб без корки нарезать кубика-ми, положить на противень и подсушить в духовке.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 31 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ

**Номер рецептуры:** 2

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 46,9 | 35,2 | 4,69 | 3,52 |
| Морковь, красная | 4,4 | 3,52 | 0,44 | 0,352 |
| Лук репчатый | 4,22 | 3,52 | 0,422 | 0,352 |
| Масло сливочное 72,5% | 0,88 | 0,88 | 0,088 | 0,088 |
| Вода питьевая | 61,6 | 61,6 | 6,16 | 6,16 |
| *или Бульон мясной* | 0 | 61,6 | 0 | 6,16 |
| Соль пищевая йодированная | 0,88 | 0,88 | 0,088 | 0,088 |
| **Фрикадельки мясные №43** | **0** | **12** | **0** | **1,2** |
| *Говядина 1 кат.* | *13,86* | *10,20* | *1,39* | *1,02* |
| *Батон нарезной* | *1,68* | *1,68* | *0,168* | *0,168* |
| *Вода питьевая* | *2,28* | *2,28* | *0,228* | *0,228* |
| *Соль пищевая йодированная* | *0,12* | *0,12* | *0,012* | *0,012* |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 16,66 | | 1666,00 | |

Химический состав, вит**амины**и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,84 | Ca (мг): | 7,22 |
| Жиры (г): | 2,47 | Mg (мг): | 12,39 |
| Углеводы (г): | 7,14 | Fe (мг): | 0,67 |
| Эн. Ценность (ккал): | 62,23 | C (мг): | 7,57 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Очищенный картофель нарезают кубиками или брусочками, или дольками. Нарезанные ломтиками или брусочками морковь, лук, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Томат-пюре припускают в небольшом количестве воды (бульона) без добавления масла сливочного в течение 5 мин. В кипящий бульон или воду кладут картофель нарезанный, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, корень петрушки и варят до готовности.За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томат-пюре, соль поваренную йодированную.  
Фрикадельки мясные варят отдельно в воде или бульоне до готовности в течение10-15 мин и хранят их до отпуска в бульоне на мармите не более одного часа.При отпуске фрикадельки кладут в суп.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 32 РАССОЛЬНИК С КРУПОЙ И СМЕТАНОЙ

**Номер рецептуры:** 11/2

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа перловая | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Картофель | 40 | 30 | 4 | 3 |
| Морковь, красная | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 0,24 | 0,2 |
| Огурцы консервированные баночные (без уксуса) | 10 | 6 | 1 | 0,6 |
| Вода питьевая | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| *или Бульон мясной* | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сметана 15,0% жирности | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 2,86 | | 286,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,10 | Ca (мг): | 11,03 |
| Жиры (г): | 2,52 | Mg (мг): | 9,73 |
| Углеводы (г): | 6,84 | Fe (мг): | 0,36 |
| Эн. Ценность (ккал): | 54,62 | C (мг): | 6,41 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

В кипящую воду кладут промытую крупу и варят до полуготовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин., затем добавляют припущенные овощи, огурцы, вареную крупу, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г). Органолептические показатели качества Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, сметаны, овощи сохранили форму нарезки. Цвет - бульона - с кремовым оттенком, овощей и крупы - свойственный набору продуктов. Консистенция - овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая, перловая крупа хорошо Запах - свойственный для мясного бульона, овощей, без постороннего. Вкус - характерный для мясного бульона, вареных и припущенных овощей, в меру соленый.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 33 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

**Номер рецептуры:** 34

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макароны из муки в/с | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Картофель | 18,67 | 14 | 1,867 | 1,4 |
| *или Картофель быстрозамороженный* | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Морковь, красная | 8 | 6,4 | 0,8 | 0,64 |
| *или Морковь красная быстрозамороженная* | 6,4 | 6,4 | 0,64 | 0,64 |
| Соль пищевая йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| **Бульон из кур или индеек №25** | 0 | 120 | 0 | 12 |
| *Курица, 1 категории* | *36,00* | *32,40* | *3,60* | *3,24* |
| *Морковь, красная* | *1,56* | *1,2* | *0,156* | *0,12* |
| *Петрушка (корень)* | *1,8* | *1,2* | *0,18* | *0,12* |
| *Лук репчатый* | *1,44* | *1,2* | *0,144* | *0,12* |
| *Вода питьевая* | *156* | *156* | *15,6* | *15,6* |
| *Соль пищевая йодированная* | *0,12* | *0,12* | *0,012* | *0,012* |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 6,85 | | 685,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,26 | Ca (мг): | 19,64 |
| Жиры (г): | 6,15 | Mg (мг): | 15,63 |
| Углеводы (г): | 9,02 | Fe (мг): | 0,88 |
| Эн. Ценность (ккал): | 120,51 | C (мг): | 4,56 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Приготовить бульон из курицы. Процедить. В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель и варить 7-10 минут. Добавить морковь (замороженные овощи закладывают не размораживая), за 5-10 минут до готовности всыпать вермишель.Температура подачи блюда 60-65° С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 34 СУП С КЛЕЦКАМИ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

**Номер рецептуры:** 43

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 19,1 | 14 | 1,91 | 1,4 |
| *или Картофель быстрозамороженный* | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Морковь, красная | 8 | 6,4 | 0,8 | 0,64 |
| Петрушка | 1 | 0,73 | 0,1 | 0,073 |
| **Бульон из кур или индеек №25** | **0** | **120** | **0** | **12** |
| *Курица, 1 категории* | *36,00* | *32,40* | *3,60* | *3,24* |
| *Морковь, красная* | *1,56* | *1,2* | *0,156* | *0,12* |
| *Петрушка (корень)* | *1,8* | *1,2* | *0,18* | *0,12* |
| *Лук репчатый* | *1,44* | *1,2* | *0,144* | *0,12* |
| *Вода питьевая* | *156* | *156* | *15,6* | *15,6* |
| *Соль пищевая йодированная* | *0,12* | *0,12* | *0,012* | *0,012* |
| Соль пищевая йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| *Клецки* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Яйцо куриное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода питьевая | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Соль пищевая йодированная | 0,03 | 0,03 | 0,003 | 0,003 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 7,55 | | 755,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,12 | Ca (мг): | 18,87 |
| Жиры (г): | 6,75 | Mg (мг): | 17,17 |
| Углеводы (г): | 10,46 | Fe (мг): | 1,01 |
| Эн. Ценность (ккал): | 135,08 | C (мг): | 5,66 |

**Технология приготовления**: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

Приготовить бульон из курицы, процедить. Положить в бульон нарезанный кубиками или дольками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая), варить до полуготовности. Через 7-10 минут ввести нарезанную кубиками морковь (замороженную морковь - не размораживая), еще через 10 минут добавить клецки. Готовый суп посыпать рубленой зеленью петрушки и вновь довести до кипения.Клецки: В воду ввести соль, сырые яйца. Смесь размешать и постепенно соединить с просеянной мукой. Приготовить густое тесто, раскатать колбаской, нарезать на кусочки 1-1,5 см и засыпать в кипящий бульон. Варить в бульоне 5-6 минут.Температура подачи блюда 60-65° С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 35 СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ

**Номер рецептуры:** 35

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 40 | 28 | 4 | 2,8 |
| *или Картофель быстрозамороженный* | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Морковь, красная | 8 | 6,4 | 0,8 | 0,64 |
| *или Морковь красная быстрозамороженная* | 6,4 | 6,4 | 0,64 | 0,64 |
| Лук репчатый | 5 | 4,2 | 0,5 | 0,42 |
| *или Лук репчатый быстрозамороженный* | 4,2 | 4,2 | 0,42 | 0,42 |
| Петрушка | 1 | 0,74 | 0,1 | 0,074 |
| Крупа пшено шлифованное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сметана 15,0% жирности | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода питьевая | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 2,06 | | 206,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,24 | Ca (мг): | 15,88 |
| Жиры (г): | 0,56 | Mg (мг): | 13,59 |
| Углеводы (г): | 8,13 | Fe (мг): | 0,46 |
| Эн. Ценность (ккал): | 42,80 | C (мг): | 7,46 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Крупу пшенную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить подготовленную крупу, нарезанный картофель (быстроза-мороженный картофель - не размораживая), варить 7-10 минут, добавить овощи (замороженные овощи - не размораживая), соль и варить до готовности. В готовый суп добавить сметану, зелень и прокипятить.

Требования: Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и запах свойственные продуктам с ароматом овощей.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 36 СУП ИЗ СБОРНЫХ ОВОЩЕЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

**Номер рецептуры:** 1.53

**Наименование сборника рецептур:** "Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения" под ред. Самсонова М.А, Медведева И.В. и др. Екатеринбург, 1996

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 14 | 10,5 | 1,4 | 1,05 |
| Капуста белокочанная | 12 | 9,6 | 1,2 | 0,96 |
| Морковь, красная | 4 | 3,2 | 0,4 | 0,32 |
| Горошек зеленый. Консервы | 6 | 3,9 | 0,6 | 0,39 |
| *или Горошек зеленый быстрозамороженный* | 3,9 | 3,9 | 0,39 | 0,39 |
| Лук репчатый | 2,7 | 2,3 | 0,27 | 0,23 |
| Масло сливочное 72,5% | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Сметана 15,0% жирности | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Отвар овощной | 90 | 90 | 9 | 9 |
| Соль пищевая йодированная | 0,35 | 0,35 | 0,035 | 0,035 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 3,66 | | 366,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,68 | Ca (мг): | 11,77 |
| Жиры (г): | 1,39 | Mg (мг): | 6,67 |
| Углеводы (г): | 2,97 | Fe (мг): | 0,23 |
| Эн. Ценность (ккал): | 27,49 | C (мг): | 7,22 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленные морковь, репчатый лук, корень петрушки мелко нарезают, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. В кипящий отвар закладывают мелкошинкованную белокочанную капусту и мелко нарезанный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют припущенные коренья, зеленый горошек, соль и варят до готовности (10-15 минут). В готовый суп добавляют зелень и вновь доводят до кипения.Температура подачи блюда 60-65° С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 37 СУП РЫБНЫЙ

**Номер рецептуры:** 41

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пикша | 28 | 18,8 | 2,8 | 1,88 |
| *масса вареной рыбы* | 0 | 15,33 | 0 | 1,533 |
| Картофель | 28 | 21 | 2,8 | 2,1 |
| *или Картофель быстрозамороженный* | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 |
| Лук репчатый | 5 | 4,2 | 0,5 | 0,42 |
| Морковь, красная | 8 | 6,4 | 0,8 | 0,64 |
| *или Морковь красная быстрозамороженная* | 6,4 | 6,4 | 0,64 | 0,64 |
| Крупа пшено шлифованное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Укроп | 1 | 0,73 | 0,1 | 0,073 |
| Петрушка | 2 | 1,5 | 0,2 | 0,15 |
| Вода питьевая | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Соль пищевая йодированная | 0,35 | 0,35 | 0,035 | 0,035 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 8,45 | | 845,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,10 | Ca (мг): | 20,13 |
| Жиры (г): | 0,27 | Mg (мг): | 17,88 |
| Углеводы (г): | 5,69 | Fe (мг): | 0,49 |
| Эн. Ценность (ккал): | 41,72 | C (мг): | 8,07 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Филе рыбы (минтая, трески, судака) промыть, нарезать на порционные куски. Крупу пшенную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить пшено, а через несколько минут мелко нарезанный картофель (замороженный картофель - не размораживая) и варить при медленном кипении 7-10 минут. Добавить подготовленное филе рыбы, соль, овощи и варить до готовности. За 1-2 минуты до окончания варки добавить нашинкованную зелень петрушки и укропа.Температура подачи блюда 60-65° С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 41 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕНЫЕ

**Номер рецептуры:** 282

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Могильный, Тутельян

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 100 | 73,75 | 10 | 7,375 |
| Батон нарезной | 17,5 | 17,5 | 1,75 | 1,75 |
| Вода питьевая | 18,75 | 18,75 | 1,875 | 1,875 |
| *или Молоко пастеризованное 3,2% жирности* | 18,75 | 18,75 | 1,875 | 1,875 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Сухари панировочные | 10 | 10 | 1 | 1 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 123,75 | 0 | 12,375 |
| Масло растительное | 6,25 | 6,25 | 0,625 | 0,625 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 33,88 | | 3388,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 15,10 | Ca (мг): | 12,36 |
| Жиры (г): | 18,56 | Mg (мг): | 19,2 |
| Углеводы (г): | 9,40 | Fe (мг): | 2,24 |
| Эн. Ценность (ккал): | 264,86 | C (мг): | 0,5 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 42 КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ

**Номер рецептуры:** 100

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 109,7 | 81,2 | 10,97 | 8,12 |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 |
| Соль пищевая йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| Масло сливочное 72,5% | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 3,9 | 3,9 | 0,39 | 0,39 |
| Сыр полутвердый | 3,2 | 3 | 0,32 | 0,3 |
| *масса котлетная* | 0 | 82 | 0 | 8,2 |
| *Масса соуса* | 0 | 39 | 0 | 3,9 |
| *Масса п/фабриката* | 0 | 129 | 0 | 12,9 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 3664,46 | | 366446,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18,15 | Ca (мг): | 75,1 |
| Жиры (г): | 20,05 | Mg (мг): | 23,63 |
| Углеводы (г): | 10,46 | Fe (мг): | 2,56 |
| Эн. Ценность (ккал): | 292,41 | C (мг): | 0,4 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, добавляют соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают и формуют котлеты непанированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом сливочным. В середине по длине котлеты делают углубление, заполня-ют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 15-20 мин.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 43 ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ

**Номер рецептуры:** 107

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 115,5 | 85 | 11,55 | 8,5 |
| *или Говядина, котлетное мясо* | 93,38 | 85 | 9,338 | 8,5 |
| Батон нарезной | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Вода питьевая | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| *масса полуфабриката* | 0 | 118 | 0 | 11,8 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 37,85 | | 3785,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,86 | Ca (мг): | 11,16 |
| Жиры (г): | 14,01 | Mg (мг): | 20,52 |
| Углеводы (г): | 7,20 | Fe (мг): | 2,46 |
| Эн. Ценность (ккал): | 221,98 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с размоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом и снова пропускают через мясорубку. Добавляют соль, хорошо выбивают. Котлетную массу разделывают в виде шариков (по 2-3 шт. на порцию) и варят в кипящей воде 15-20 минут.Температура подачи: 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 44 ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

**Номер рецептуры:** 105

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 115,5 | 85 | 11,55 | 8,5 |
| *или Говядина, котлетное мясо* | 93,38 | 85 | 9,338 | 8,5 |
| Батон нарезной | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Лук репчатый | 15 | 12,63 | 1,5 | 1,263 |
| Яйцо куриное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль пищевая йодированная | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 114,63 | 0 | 11,463 |
| *масса готовых тефтелей* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| Масло сливочное 72,5% | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 40,01 | | 4001,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 17,54 | Ca (мг): | 17,32 |
| Жиры (г): | 16,72 | Mg (мг): | 22,64 |
| Углеводы (г): | 7,29 | Fe (мг): | 2,67 |
| Эн. Ценность (ккал): | 249,60 | C (мг): | 1,26 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с размоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, мелко нарезанным репчатым луком и снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйцо и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формуют тефтели в виде шариков, укладывают на противень, смазанный маслом, заливают водой и варят до готовности.Температура подачи: 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 45 БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ в молочно-сметанном соусе

**Номер рецептуры:** 91

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 132,86 | 97,86 | 13,286 | 9,786 |
| *на костях* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| *или Говядина бескостная (1 сорта)* | 107,57 | 97,86 | 10,757 | 9,786 |
| *масса отварного мяса* | 0 | 60 | 0 | 6 |
| Лук репчатый | 10 | 8,43 | 1 | 0,843 |
| Морковь, красная | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| Сметана 15,0% жирности | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Бульон мясной | 10 | 10 | 1 | 1 |
| *или Вода* | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Соль пищевая йодированная | 1,14 | 1,14 | 0,114 | 0,114 |
| *Масса соуса* | 0 | 52,86 | 0 | 5,286 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 112,86 | 0 | 11,286 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 46,26 | | 4626,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 19,55 | Ca (мг): | 38,16 |
| Жиры (г): | 20,56 | Mg (мг): | 33,09 |
| Углеводы (г): | 5,00 | Fe (мг): | 2,92 |
| Эн. Ценность (ккал): | 283,38 | C (мг): | 2,01 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленное мясо заливают холодной водой (на 1кг мяса 1-1,5 л воды) так, чтобы куски мяса были полностью покрыты, быстро доводят до кипения, снижают нагрев и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата отварного мяса в бульон за 25-30 минут до готовности добавляют репчатый лук, морковь и соль. Отварное мясо нарезают брусочками по 3-4 см. толщиной примерно 0,3-0,4 см. Из подсушенной муки, отварной моркови, сметаны, с добавлением масла, молока и воды (бульона) готовят соус. Подготовленное мясо кладут в сотейник, заливают соусом и тушат 10-15 минут.Температура подачи: 60-65° С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 46 ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ОТВАРНОГО

**Номер рецептуры:** 299

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 108 | 81 | 10,8 | 8,1 |
| *Масса мяса отварного* | 0 | 50 | 0 | 5 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Морковь, красная | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Томатная паста | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода питьевая | 61 | 61 | 6,1 | 6,1 |
| *или Бульон мясной* | 0 | 61 | 0 | 6,1 |
| *или Отвар овощной* | 61 | 61 | 6,1 | 6,1 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| *Масса соуса* | 0 | 65 | 0 | 6,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 125 | 0 | 12,5 |
| *Масса блюда готового* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 46,03 | | 4603,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 15,88 | Ca (мг): | 21 |
| Жиры (г): | 18,04 | Mg (мг): | 23,61 |
| Углеводы (г): | 4,34 | Fe (мг): | 2,37 |
| Эн. Ценность (ккал): | 243,64 | C (мг): | 5,25 |

**Технология приготовления**:

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного или масла растительного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томата-пюре, воды или бульона, или отвара овощного готовят соус.Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.За 5-10 мин до окончания варки к гуляшу добавляют эмульсию вкусо-ароматическую (в случае ее применения). Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. При отпуске гуляш посыпают рубленой зеленью петрушки.Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, рис отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, капуста тушеная, свекла тушеная и др.Температура подачи: не ниже 65°С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 47 ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОТВАРНЫМ МЯСОМ

**Номер рецептуры:** 95

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 79,36 | 59,52 | 7,936 | 5,952 |
| *Масса отварного протертого картофеля* | 0 | 56 | 0 | 5,6 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Яйцо куриное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Говядина 1 кат. | 51,32 | 37,76 | 5,132 | 3,776 |
| *Масса отварного мяса* | 0 | 23,4 | 0 | 2,34 |
| Лук репчатый | 6 | 5,04 | 0,6 | 0,504 |
| Масло сливочное 72,5% | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло растительное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 113,2 | 0 | 11,32 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 21,31 | | 2131,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,57 | Ca (мг): | 40,54 |
| Жиры (г): | 10,01 | Mg (мг): | 26,39 |
| Углеводы (г): | 11,21 | Fe (мг): | 1,75 |
| Эн. Ценность (ккал): | 173,48 | C (мг): | 12,69 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки добавляют 1/2 часть соли поваренной йодированной от рецептурной нормы. Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски и пропускают 2 раза вместе с репчатым луком через мясорубку. Хорошо вымешивают. Очищенный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли поваренной от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель (охлажденный до 50°С) вводят сырые яйца, молоко и хорошо вымешивают. На противень, смазанный маслом, выкладывают 1/2 массы картофельного пюре. На него кладут мясной фарш, сверху накрывают оставшимся картофельным пюре. Толщина запеканки должна быть от 4 до 6 см. Изделие сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280°С.Температура подачи: 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 48 ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ»

**Номер рецептуры:** 401

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина тушеная | 47,5 | 47,5 | 4,75 | 4,75 |
| *Консервы "Говядина тушеная" (высший сорт)* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Картофель | 70 | 52 | 7 | 5,2 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Масло сливочное 72,5% | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Морковь, красная | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 868,18 | | 86818,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,34 | Ca (мг): | 16,7 |
| Жиры (г): | 10,13 | Mg (мг): | 25,5 |
| Углеводы (г): | 10,12 | Fe (мг): | 1,72 |
| Эн. Ценность (ккал): | 169,22 | C (мг): | 11,4 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают. Содержимое выкладывают в посуду, доводят до кипения и варят 3-5 мин. Картофель и лук шинкуют кубиками, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Подготовленное тушеное мясо соединяют с овощами, добавляют пассерованное томат-пюре, йодированную соль, воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5—10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами. Можно посыпать рубленой зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Вариант технологии: картофель закладывать не обжаренным.  
Температура подачи: 65 °С.  
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 49 ПЛОВ С ОТВАРНЫМ МЯСОМ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

**Номер рецептуры:** 2.46

**Наименование сборника рецептур:** "Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения" под ред. Самсонова М.А, Медведева И.В. и др. Екатеринбург, 1996

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 44,86 | 33 | 4,486 | 3,3 |
| *или Говядина 1 кат, Вырезка, заморож. блоками* | 36,32 | 33 | 3,632 | 3,3 |
| *Масса отварного мяса* | 0 | 20,45 | 0 | 2,045 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Морковь, красная | 7 | 5,59 | 0,7 | 0,559 |
| *масса припущенной моркови* | 0 | 4,55 | 0 | 0,455 |
| Лук репчатый | 4,5 | 3,77 | 0,45 | 0,377 |
| *масса припущенного лука* | 0 | 1,91 | 0 | 0,191 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Крупа рисовая | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| *Масса рассыпчатой каши* | 0 | 72,73 | 0 | 7,273 |
| Петрушка | 2,59 | 2 | 0,259 | 0,2 |
| *Масса гарнира* | 0 | 79,09 | 0 | 7,909 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 16,74 | | 1674,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,15 | Ca (мг): | 12,63 |
| Жиры (г): | 9,57 | Mg (мг): | 24,61 |
| Углеводы (г): | 20,09 | Fe (мг): | 1,26 |
| Эн. Ценность (ккал): | 198,97 | C (мг): | 3,66 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Морковь и лук репчатый нарезать и припустить в масле с добавлением небольшого количества воды. Отварное мясо нарезать, сложить в кастрюлю, добавить воды, припущенные морковь, репчатый лук, хорошо промытый рис, варить до загустения, затем закрыть крышкой и поставить в пароварочный шкаф на 30-40 минут. Перед подачей посыпать рубленой зеленью петрушки.Температура подачи: 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 50 ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С ОТВАРНЫМ МЯСОМ

**Номер рецептуры:** 92

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 кат. | 42,77 | 31,5 | 4,277 | 3,15 |
| *или Говядина 1 кат, Вырезка, заморож. блоками* | 34,59 | 31,5 | 3,459 | 3,15 |
| *Масса отварного мяса* | 0 | 19,55 | 0 | 1,955 |
| Капуста белокочанная | 90 | 72 | 9 | 7,2 |
| *Масса припущенной капусты* | 0 | 66,23 | 0 | 6,623 |
| Крупа рисовая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| *Масса рассыпчатой каши* | 0 | 22,41 | 0 | 2,241 |
| Масло растительное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Томатная паста | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло сливочное 72,5% | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Сметана 15,0% жирности | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон мясной | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| *или Вода* | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Соль пищевая йодированная | 1,18 | 1,18 | 0,118 | 0,118 |
| *с пониженным содержанием натрия* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 18,30 | | 1830,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,95 | Ca (мг): | 40,4 |
| Жиры (г): | 8,31 | Mg (мг): | 22,64 |
| Углеводы (г): | 9,54 | Fe (мг): | 1,37 |
| Эн. Ценность (ккал): | 145,57 | C (мг): | 32,41 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленное мясо варят, охлаждают, пропускают через мясорубку 2 раза. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло, томат-пасту и тушат 30-40 минут. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения.Температура подачи: 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 51 ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ ПО-КУНЦЕВСКИ

**Номер рецептуры:** 178

**Наименование сборника рецептур:** Справочник "Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы" под ред. Варфоломеевой В.Л., М., 2003

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья | 110 | 91,29 | 11 | 9,129 |
| Морковь, красная | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| Яйцо куриное | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло сливочное 72,5% | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 20 | 20 | 2 | 2 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 33,60 | | 3360,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 21,30 | Ca (мг): | 28,94 |
| Жиры (г): | 14,65 | Mg (мг): | 26,64 |
| Углеводы (г): | 19,95 | Fe (мг): | 7,15 |
| Эн. Ценность (ккал): | 297,66 | C (мг): | 30,73 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Печень размораживают, промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, удаляют пленку. Морковь моют, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной питьевой воде, нарезают соломкой, пассеруют. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, яйца, соль и вымешивают. Слегка обжаривают на сковороде на сливочном масле с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С.Температура подачи - 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 52 ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ

**Номер рецептуры:** 431

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья | 178,5 | 147,7 | 17,85 | 14,77 |
| Масло растительное | 12,3 | 12,3 | 1,23 | 1,23 |
| *Масса готовой печени* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| Сметана 15,0% жирности | 15,4 | 15,4 | 1,54 | 1,54 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 4,6 | 4,6 | 0,46 | 0,46 |
| Вода | 46,2 | 46,2 | 4,62 | 4,62 |
| *Соус сметанный* | 0 | 61,5 | 0 | 6,15 |
| Томатная паста | 4,6 | 4,6 | 0,46 | 0,46 |
| Соль пищевая йодированная | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 45,34 | | 4534,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 27,47 | Ca (мг): | 28,92 |
| Жиры (г): | 20,13 | Mg (мг): | 28,43 |
| Углеводы (г): | 12,43 | Fe (мг): | 10,22 |
| Эн. Ценность (ккал): | 342,15 | C (мг): | 48,8 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Печень тщательно моют, очищают, нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с растительным маслом и слегка обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным (в горячий белый соус (вода и мука) кладут прокипяченную сметану, соль и варят 3-5 мин, затем процеживают и доводят до кипения), добавляют томат-пасту, размешивают и доводят до готовности. Отпускают с соусом и гарниром.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 57 ПЛОВ ИЗ МЯСА КУР

**Номер рецептуры:** 4/9

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Курица, 1 категории | 70,8 | 46 | 7,08 | 4,6 |
| Крупа рисовая | 23,2 | 23,2 | 2,32 | 2,32 |
| Лук репчатый | 8,08 | 6,8 | 0,808 | 0,68 |
| Морковь, красная | 8,52 | 6,8 | 0,852 | 0,68 |
| Вода питьевая | 48 | 48 | 4,8 | 4,8 |
| Масло растительное | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Соль пищевая йодированная | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 13,05 | | 1305,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,18 | Ca (мг): | 15,32 |
| Жиры (г): | 9,91 | Mg (мг): | 23,42 |
| Углеводы (г): | 18,20 | Fe (мг): | 1,07 |
| Эн. Ценность (ккал): | 202,70 | C (мг): | 1,85 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Обработанные тушки кур заливают холодной водой и варят, затем охлаждают, отделяют мякоть от кости и нарезают кусочками массой 20-30 г. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1), добавляют соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г). Органолептические показатели качества Внешний вид - рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет - мяса - светло-коричневый, риса - серовато- белый, овощей - светло-желтый. Консистенция - мяса кур - мягкая, риса - мягкая, плова - рассыпчатая, сочная. Запах - свойственный тушеному мясу кур с овощами и рисом, без постороннего. Вкус - характерный тушеному мясу кур с овощами и рисом, без подгорелости.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 58 КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

**Номер рецептуры:** 347а

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Курица, 1 категории | 113,8 | 74 | 11,38 | 7,4 |
| Батон нарезной | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Вода питьевая | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| *или Молоко пастеризованное 3,2% жирности* | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| *или Сухари панировочные* | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 125 | 0 | 12,5 |
| Масло сливочное 72,5% | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| *Масса котлет готовых* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| Масло сливочное 72,5% | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 3418,86 | | 341886,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 15,55 | Ca (мг): | 19,91 |
| Жиры (г): | 21,46 | Mg (мг): | 16,66 |
| Углеводы (г): | 13,56 | Fe (мг): | 1,49 |
| Эн. Ценность (ккал): | 309,42 | C (мг): | 1,33 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленное мясо птицы (с кожей или без нее) нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с жиром внутренним. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке или в воде хлебом, добавляют соль поваренную йодированную, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или панировке белой (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают на сковороде с двух сторон в разогретом масле сливочном в течение 10 мин, затем котлеты укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафах при температуре 250-280°С в течение 5-8 мин.

Котлеты рубленые из птицы отпускают с соусом красным основным или маслом сливочным прокипяченным и гарниром.Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, гарниры сложные и др.Температура подачи: не ниже 65°С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 59 СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ

**Номер рецептуры:** 112

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Курица, 1 категории | 182,8 | 118,8 | 18,28 | 11,88 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Яйцо куриное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло сливочное 72,5% | 5,5 | 5,5 | 0,55 | 0,55 |
| Соль пищевая йодированная | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| *Масса вареных кур* | 0 | 97,4 | 0 | 9,74 |
| *Масса мякоти кур без кожи и костей* | 0 | 66,2 | 0 | 6,62 |
| *Масса соуса* | 0 | 40 | 0 | 4 |
| *Масса п/фабриката* | 0 | 118 | 0 | 11,8 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1901,19 | | 190119,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 24,27 | Ca (мг): | 73,45 |
| Жиры (г): | 28,10 | Mg (мг): | 28,61 |
| Углеводы (г): | 4,81 | Fe (мг): | 2,2 |
| Эн. Ценность (ккал): | 369,01 | C (мг): | 2,66 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Мякоть отварных кур (или филе мяса птицы) дважды пропустить через мясорубку. Затем в фарш постепенно ввести молочный соус (для соуса муку разводят горячим молоком и проваривают 10-15 минут), добавить желтки яиц и растопленное сливочное масло. Массу перемешать, добавить белки яиц, взбитые в густую пену. Все осторожно вымесить, выложить на противень, смазанный маслом, слоем 3 см, разровнять и запечь до готовности. Запекать при t=220-250 до образования на поверхности мягкой корочки.  
 Требования: Консистенция суфле однородная, рыхлая, нежная. Цвет серый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 62 ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ С КАПУСТОЙ

**Номер рецептуры:** 8/7

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 40 | 32 | 4 | 3,2 |
| *Масса припущенной капусты* | 0 | 29 | 0 | 2,9 |
| Крупа манная | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода питьевая | 18,7 | 18,7 | 1,87 | 1,87 |
| *Вода для заваривания крупы* | 18,7 | 18,7 | 1,87 | 1,87 |
| Минтай | 95,6 | 65 | 9,56 | 6,5 |
| Лук репчатый | 8,3 | 7 | 0,83 | 0,7 |
| Яйцо куриное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Соль пищевая йодированная | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 18,62 | | 1862,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,04 | Ca (мг): | 47,57 |
| Жиры (г): | 2,13 | Mg (мг): | 43,23 |
| Углеводы (г): | 5,63 | Fe (мг): | 0,92 |
| Эн. Ценность (ккал): | 90,55 | C (мг): | 15,42 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Обработанную белокочанную капусту нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 мин до готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной капусты с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°С до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г). Органолептические показатели качества Внешний вид - поверхность ровная, без трещин. Цвет - поверхности - золотистый, на разрезе - серовато-коричневый. Консистенция - мягкая, сочная. Запах - свойственный запеченной рыбно-капустной массе, без постороннего. Вкус - характерный для запеченной рыбно-капустной массы.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 63 ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В СОУСЕ

**Номер рецептуры:** 11/7

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Минтай | 67,9 | 46,15 | 6,79 | 4,615 |
| Батон нарезной | 7,69 | 7,69 | 0,769 | 0,769 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 11,54 | 11,54 | 1,154 | 1,154 |
| Лук репчатый | 9,15 | 7,69 | 0,915 | 0,769 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 6,15 | 6,15 | 0,615 | 0,615 |
| Масло растительное | 1,54 | 1,54 | 0,154 | 0,154 |
| Масло сливочное 72,5% | 3,85 | 3,85 | 0,385 | 0,385 |
| Соль пищевая йодированная | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 |
| Вода питьевая | 38,46 | 38,46 | 3,846 | 3,846 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1322,17 | | 132217,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,05 | Ca (мг): | 39,91 |
| Жиры (г): | 5,44 | Mg (мг): | 30,07 |
| Углеводы (г): | 9,47 | Fe (мг): | 0,62 |
| Эн. Ценность (ккал): | 123,28 | C (мг): | 1,15 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке хлеб и повторно измельчают через мясорубку. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш с хлебом добавляют бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формуют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу при температуре 200-210°С до образования золотистой корочки, заливают горячим белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин, затем добавляют соль и доводят до кипения. Органолептические показатели качества Внешний вид - изделия округлой формы, неразвалившиеся. Цвет - тефтелей сероватый, соуса - светло- кремовый. Консистенция - тефтелей - рыхлая, сочная. Соуса - однородная, средней густоты. Запах - свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе, без постороннего. Вкус - характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 64 КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

**Номер рецептуры:** 86

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Минтай | 98,5 | 67 | 9,85 | 6,7 |
| *или Пикша* | 98,5 | 67 | 9,85 | 6,7 |
| *для приготовления блюда используется рыба потрошеная без головы* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Морковь, красная | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| Батон нарезной | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Лук репчатый | 10 | 8,38 | 1 | 0,838 |
| *масса лука припущенного* | 0 | 4,19 | 0 | 0,419 |
| Яйцо куриное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масло сливочное 72,5% | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 120,06 | 0 | 12,006 |
| Масло сливочное 72,5% | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1040,43 | | 104043,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,23 | Ca (мг): | 54,78 |
| Жиры (г): | 5,24 | Mg (мг): | 49,28 |
| Углеводы (г): | 6,78 | Fe (мг): | 1,11 |
| Эн. Ценность (ккал): | 127,78 | C (мг): | 2,3 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Лук репчатый очищенный мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности. Морковь варят и очищают. Подготовленное филе рыбы без костей и кожи нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, вареной очищенной морковью и припущенным луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную, хорошо перемешивают и формуют котлеты, которые укладывают в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке в течение 20-25 мин.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 65 ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

**Номер рецептуры:** 285

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Минтай | 125 | 85 | 12,5 | 8,5 |
| *или Филе трески* | 90,2 | 85 | 9,02 | 8,5 |
| *или Филе окуня морского* | 90,6 | 85 | 9,06 | 8,5 |
| *или Филе хека* | 94,8 | 85 | 9,48 | 8,5 |
| Лук репчатый | 20 | 17 | 2 | 1,7 |
| Петрушка | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Яйцо куриное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Сухари панировочные | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 125 | 0 | 12,5 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| *Масса готового шницеля* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| Масло сливочное 72,5% | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1723,43 | | 172343,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,65 | Ca (мг): | 59,62 |
| Жиры (г): | 11,13 | Mg (мг): | 53,3 |
| Углеводы (г): | 2,09 | Fe (мг): | 0,99 |
| Эн. Ценность (ккал): | 167,71 | C (мг): | 6,73 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленное филе рыбное без костей и кожи промывают, нарезают на куски, перемешивают с измельченным луком репчатым и зеленью петрушки, пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В подготовленную массу добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20-50, перемешивают тщательно и формуют изделия овальной формы, смачивают в яйцах, взбитых с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на сковороде в нагретом масле сливочном в течение 10 мин, затем шницель укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре от 250 до 280°С в течение 5-8 мин.При отпуске шницель рыбный поливают маслом сливочным прокипяченным.Температура подачи: не ниже 65°С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 66 СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ

**Номер рецептуры:** 14/7

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Минтай | 132,4 | 90 | 13,24 | 9 |
| *Масса отварной рыбы* | 0 | 72,5 | 0 | 7,25 |
| Масло сливочное 72,5% | 1,25 | 1,25 | 0,125 | 0,125 |
| **Соус молочный (для запекания) №122** | 0 | 32,5 | 0 | 3,25 |
| *Молоко пастеризованное 3,2% жирности* | 32,50 | 32,50 | 3,25 | 3,25 |
| *Пшеничная мука, высшего сорта* | 3,25 | 3,25 | 0,325 | 0,325 |
| *Масло сливочное 72,5%* | 3,25 | 3,25 | 0,325 | 0,325 |
| *Соль пищевая йодированная* | 0,26 | 0,26 | 0,026 | 0,026 |
| Яйцо куриное | 12,5 | 12,5 | 1,25 | 1,25 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 449,41 | | 44941,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 17,25 | Ca (мг): | 84,02 |
| Жиры (г): | 8,05 | Mg (мг): | 56,1 |
| Углеводы (г): | 3,97 | Fe (мг): | 1,12 |
| Эн. Ценность (ккал): | 157,74 | C (мг): | 0,87 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин при температуре 180-200°С. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин, добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 67 РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ

**Номер рецептуры:** 275

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пикша | 57,4 | 39 | 5,74 | 3,9 |
| Соль пищевая йодированная | 0,51 | 0,51 | 0,051 | 0,051 |
| *Масса рыбы готовой* | 0 | 31,97 | 0 | 3,197 |
| *Соус молочный* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Картофель | 51,31 | 38,49 | 5,131 | 3,849 |
| *масса отварного очищенного картофеля* | 0 | 37,33 | 0 | 3,733 |
| Соль пищевая йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 3,79 | 3,79 | 0,379 | 0,379 |
| Масло сливочное 72,5% | 3,79 | 3,79 | 0,379 | 0,379 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 |
| *Масса соуса* | 0 | 37,95 | 0 | 3,795 |
| Масло сливочное 72,5% | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сыр полутвердый | 1,59 | 1,49 | 0,159 | 0,149 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 2946,50 | | 294650,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,38 | Ca (мг): | 72,48 |
| Жиры (г): | 6,39 | Mg (мг): | 28,97 |
| Углеводы (г): | 10,79 | Fe (мг): | 0,73 |
| Эн. Ценность (ккал): | 138,65 | C (мг): | 8,51 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленное филе рыбное без костей с кожей промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью поваренной йодированной. Часть соуса молочного (для запекания рыбы) подлить на смазанный противень, затем положить рыбу, сверху — ломтики картофеля вареного очищенного и затем заливают оставшейся частью соуса молочного, посыпают сыром тертым (натирают над рыбой), поливают растопленным маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась.Для удобства порционирования часть соуса молочного подливают на смазанный сливочным маслом противень, затем послойно кладут картофель, рыбу, оставшуюся часть соуса и посыпают тертым сыром.Температура подачи: 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.Способ приготовления соуса молочного для запекания рыбы: муку пшеничную просеивают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным маслом сливочным, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85°С, но не кипятят.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 68 РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

**Номер рецептуры:** 88

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Минтай | 89,7 | 61 | 8,97 | 6,1 |
| *или Филе трески* | 65 | 61 | 6,5 | 6,1 |
| *или Филе окуня морского* | 65 | 61 | 6,5 | 6,1 |
| *или Филе хека* | 67,77 | 61 | 6,777 | 6,1 |
| *или Пикша* | 89,7 | 61 | 8,97 | 6,1 |
| Вода питьевая | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Соль пищевая йодированная | 0,51 | 0,51 | 0,051 | 0,051 |
| Морковь, красная | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| Петрушка (корень) | 6 | 4,49 | 0,6 | 0,449 |
| Лук репчатый | 10 | 8,41 | 1 | 0,841 |
| Томатная паста | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Лимонная кислота | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| *(2%-ный р-р)* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сахарный песок | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| *Масса рыбы тушеной* | 0 | 50 | 0 | 5 |
| *Масса рыбы готовой с овощами и соусом* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 12,96 | | 1296,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,22 | Ca (мг): | 35,88 |
| Жиры (г): | 5,62 | Mg (мг): | 43,32 |
| Углеводы (г): | 4,80 | Fe (мг): | 0,73 |
| Эн. Ценность (ккал): | 110,93 | C (мг): | 3,72 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных моркови, лука репчатого и корня петрушки. Заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томат-пюре, кислоту лимонную 2%-ную (в 100 мл раствора содержится 98 мл воды, 2 г кислоты лимонной), сахар-песок, соль поваренную йодированную. Посуду закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 45-60 мин. Допускается рыбу готовить без кислоты лимонной. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 69 ТРЕСКА ПРИПУЩЕННАЯ (с растительным маслом)

**Номер рецептуры:** 238

**Наименование сборника рецептур:** Справочник "Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы" под ред. Варфоломеевой В.Л., М., 2003

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Треска | 179,4 | 122 | 17,94 | 12,2 |
| *При использовании филе промышленного производства* | 129,78 | 122 | 12,978 | 12,2 |
| Лук репчатый | 4,78 | 4 | 0,478 | 0,4 |
| Соль поваренная пищевая | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| *Масса готовой рыбы* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| Масло подсолнечное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 0,16 | | 16,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 19,58 | Ca (мг): | 34,68 |
| Жиры (г): | 5,73 | Mg (мг): | 37,34 |
| Углеводы (г): | 0,33 | Fe (мг): | 0,67 |
| Эн. Ценность (ккал): | 130,77 | C (мг): | 1,62 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Промышленное филе рыбы размораживают, моют в проточной питьевой воде, порционируют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, шинкуют. Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, специи и припускают 20-25 минут.Хранят рыбу отварную до раздачи в горячем бульоне не более 1 часа. При подаче полить маслом растительным.Температура подачи: 60 – 65° С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 70 РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

**Номер рецептуры:** 4/7

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Минтай | 90,7 | 61,67 | 9,07 | 6,167 |
| Вода питьевая | 18,33 | 18,33 | 1,833 | 1,833 |
| Морковь, красная | 28,17 | 22,5 | 2,817 | 2,25 |
| Лук репчатый | 17,83 | 15 | 1,783 | 1,5 |
| Масло растительное | 5,33 | 5,33 | 0,533 | 0,533 |
| Сахарный песок | 1,67 | 1,67 | 0,167 | 0,167 |
| Соль пищевая йодированная | 0,83 | 0,83 | 0,083 | 0,083 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 17,63 | | 1763,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,31 | Ca (мг): | 36,27 |
| Жиры (г): | 5,93 | Mg (мг): | 44,57 |
| Углеводы (г): | 4,45 | Fe (мг): | 0,78 |
| Эн. Ценность (ккал): | 112,68 | C (мг): | 2,93 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость, смазанную маслом в один ряд. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г). Органолептические показатели качества Внешний вид - рыба сохранила форму, сверху - овощи. Цвет - рыбы - серый, овощей - светло-оранжевый. Консистенция - рыбы и овощей - мягкая, сочная. Запах - свойственный рыбе и овощам, без постороннего. Вкус - характерный тушеной рыбе и овощам.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 74 КОЛБАСКИ ДЕТСКИЕ (СОСИСКИ) ОТВАРНЫЕ

**Номер рецептуры:** 97

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сосиски, "Молочные" | 102 | 100 | 10,2 | 10 |
| *или Сосиски, "Русские"* | 102 | 100 | 10,2 | 10 |
| *или Сосиски, свиные* | 102 | 100 | 10,2 | 10 |
| *или Сардельки свиные* | 102 | 100 | 10,2 | 10 |
| *или Сардельки говяжьи* | 102 | 100 | 10,2 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 33,46 | | 3346,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,00 | Ca (мг): | 35 |
| Жиры (г): | 23,90 | Mg (мг): | 20 |
| Углеводы (г): | 0,40 | Fe (мг): | 1,8 |
| Эн. Ценность (ккал): | 261,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Искусственную оболочку с сосисок (сарделек) снять, сосиски (сардельки) промыть, положить в кипящую воду, варить при слабом кипении 5 минут (с момента начала кипения).

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 75 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ТЕРТЫМ СЫРОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ

**Номер рецептуры:** 75

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макароны из муки в/с | 27,8 | 27,8 | 2,78 | 2,78 |
| Сыр полутвердый | 15 | 14 | 1,5 | 1,4 |
| Масло сливочное 72,5% | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| *Масса отварных макарон* | 0 | 95 | 0 | 9,5 |
| *Масса п/фабриката* | 0 | 113 | 0 | 11,3 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 8,56 | | 856,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,34 | Ca (мг): | 129,44 |
| Жиры (г): | 7,39 | Mg (мг): | 9,36 |
| Углеводы (г): | 19,65 | Fe (мг): | 0,59 |
| Эн. Ценность (ккал): | 171,36 | C (мг): | 0,1 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Макаронные изделия засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (1 л воды на 100 г продукта), и отварить до готовности. Готовые макароны откинуть на сито, дать стечь воде, затем заправить растопленным сливочным маслом (1/2 часть от рецептурной нормы), перемешать. Выложить слоем 4-6 см на порционные сковороды, смазанные маслом сливочным, посыпать тертым сы-ром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-2800С в течение 15-20 минут. Срок реализации не менее 30 минут с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 77 МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

**Номер рецептуры:** 8.1

**Наименование сборника рецептур:** "Организация лечебного питания детей в стационарах", Москва, 2001

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макароны из муки в/с | 33 | 33 | 3,3 | 3,3 |
| Масло сливочное 72,5% | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль пищевая йодированная | 0,52 | 0,52 | 0,052 | 0,052 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 3,29 | | 329,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,67 | Ca (мг): | 7,47 |
| Жиры (г): | 4,05 | Mg (мг): | 5,3 |
| Углеводы (г): | 23,32 | Fe (мг): | 0,54 |
| Эн. Ценность (ккал): | 144,59 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Макаронные изделия (вермишель, лапша и т.д.) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (1 л воды на 100 г продукта), и отварить до готовности. Готовые изделия откинуть на сито, дать стечь воде и перемешать с прокипяченным сливочным маслом.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 78 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

**Номер рецептуры:** 56

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 98 | 73,5 | 9,8 | 7,35 |
| *масса отварного протертого картофеля* | 0 | 69 | 0 | 6,9 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Масло сливочное 72,5% | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,94 | | 494,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,30 | Ca (мг): | 41,67 |
| Жиры (г): | 3,36 | Mg (мг): | 20,84 |
| Углеводы (г): | 13,34 | Fe (мг): | 0,7 |
| Эн. Ценность (ккал): | 93,23 | C (мг): | 15,06 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 79 КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, запеченный с растительным маслом

**Номер рецептуры:** 53

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 150,63 | 113 | 15,063 | 11,3 |
| *масса отварного очищенного картофеля* | 0 | 109,6 | 0 | 10,96 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,49 | | 449,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,26 | Ca (мг): | 11,3 |
| Жиры (г): | 3,45 | Mg (мг): | 25,99 |
| Углеводы (г): | 18,42 | Fe (мг): | 1,02 |
| Эн. Ценность (ккал): | 113,98 | C (мг): | 22,6 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Картофель тщательно моют, варят в кожуре, очищают, режут пополам. Выкладывают на противень, разрезанной частью вниз, солят, заливают маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 100-120°С в течение 10 минут.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 80 КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

**Номер рецептуры:** 53

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель | 148 | 111 | 14,8 | 11,1 |
| *масса отварного очищенного картофеля* | 0 | 107,67 | 0 | 10,767 |
| *масса отварного нарезанного картофеля* | 0 | 104,33 | 0 | 10,433 |
| Сметана 15,0% жирности | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Масло сливочное 72,5% | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 6,53 | | 653,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,50 | Ca (мг): | 20,38 |
| Жиры (г): | 3,39 | Mg (мг): | 26,44 |
| Углеводы (г): | 18,48 | Fe (мг): | 1,02 |
| Эн. Ценность (ккал): | 114,89 | C (мг): | 22,24 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Сырой очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают ломтиками. Выкладывают слоем 4-5 см на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°С в течение 10-20 минут.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 81 СВЕКЛА ТУШЕНАЯ

**Номер рецептуры:** 59

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла | 131 | 102,72 | 13,1 | 10,272 |
| *масса вареной очищенной свеклы* | 0 | 102,72 | 0 | 10,272 |
| Лук репчатый | 14,3 | 12 | 1,43 | 1,2 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Петрушка | 1 | 0,74 | 0,1 | 0,074 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,69 | | 469,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,74 | Ca (мг): | 43,54 |
| Жиры (г): | 3,12 | Mg (мг): | 24,91 |
| Углеводы (г): | 10,08 | Fe (мг): | 1,55 |
| Эн. Ценность (ккал): | 75,39 | C (мг): | 12,58 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Вареную очищенную свеклу натирают на терке, лук нарезают полукольцами, перемешивают, заправляют маслом, добавляют соль и тушат 10-15 минут. Перед подачей посыпают рубленой зеленью петрушки.Температура подачи: 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 82 РАГУ ОВОЩНОЕ

**Номер рецептуры:** 57

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 32 | 25,6 | 3,2 | 2,56 |
| Картофель | 54,12 | 40,6 | 5,412 | 4,06 |
| *или Картофель быстрозамороженный* | 40,6 | 40,6 | 4,06 | 4,06 |
| Морковь, красная | 30 | 24 | 3 | 2,4 |
| *или Морковь красная быстрозамороженная* | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Лук репчатый | 15 | 12,6 | 1,5 | 1,26 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Масло сливочное 72,5% | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль пищевая йодированная | 0,24 | 0,24 | 0,024 | 0,024 |
| Томатная паста | 0,88 | 0,88 | 0,088 | 0,088 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1025,43 | | 102543,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,68 | Ca (мг): | 63,45 |
| Жиры (г): | 3,38 | Mg (мг): | 28,53 |
| Углеводы (г): | 12,08 | Fe (мг): | 0,82 |
| Эн. Ценность (ккал): | 90,60 | C (мг): | 22,49 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Картофель, морковь очищают, промывают, нарезают дольками или кубиками, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла до полуготовности. Белокочанную капусту нарезают шашечками и припускают в воде. Затем картофель и овощи соединяют, заливают горячим молоком, добавляют к ним соль и тушат до готовности.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.Допускается взамен овощей свежих использовать соответствующие овощи свежие быстрозамороженные в том же количестве (нетто). Их направляют на термообработку без предварительного размораживания.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 83 КАПУСТА ТУШЕНАЯ

**Номер рецептуры:** 48

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 120 | 96 | 12 | 9,6 |
| Морковь, красная | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| *или Морковь красная быстрозамороженная* | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Лук репчатый | 16 | 13,42 | 1,6 | 1,342 |
| Масло сливочное 72,5% | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Петрушка | 3,5 | 2,62 | 0,35 | 0,262 |
| Соль пищевая йодированная | 0,23 | 0,23 | 0,023 | 0,023 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 6,12 | | 612,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,43 | Ca (мг): | 61,1 |
| Жиры (г): | 4,72 | Mg (мг): | 24,36 |
| Углеводы (г): | 8,09 | Fe (мг): | 0,85 |
| Эн. Ценность (ккал): | 85,66 | C (мг): | 49,07 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Капусту нарезают шашками или соломкой, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Муку подсушивают на раскаленной сковороде. В отваренную капусту добавляют припущенные овощи, подсолнечное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1:2), соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают рубленой зеленью петрушки.Температура подачи: 60-65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.Допускается взамен овощей свежих использовать соответствующие овощи свежие быстрозамороженные в том же количестве (нетто). Их направляют на термообработку без предварительного размораживания.

**Вид обработки:** Тушение

# Технологическая карта № 84 СОЛЯНКА ИЗ СБОРНЫХ ОВОЩЕЙ

**Номер рецептуры:** 602

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур диетических блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 71,7 | 57,36 | 7,17 | 5,736 |
| Морковь, красная | 15,47 | 12,45 | 1,547 | 1,245 |
| Лук репчатый | 4,53 | 3,77 | 0,453 | 0,377 |
| Петрушка (корень) | 2,64 | 1,89 | 0,264 | 0,189 |
| Огурцы консервированные баночные (без уксуса) | 21,89 | 13,21 | 2,189 | 1,321 |
| Отвар овощной | 28,3 | 28,3 | 2,83 | 2,83 |
| Томатная паста | 3,77 | 3,77 | 0,377 | 0,377 |
| Сыр полутвердый | 2,04 | 1,89 | 0,204 | 0,189 |
| Масло растительное | 3,77 | 3,77 | 0,377 | 0,377 |
| Соль пищевая йодированная | 0,19 | 0,19 | 0,019 | 0,019 |
| Сметана 15,0% жирности | 3,77 | 3,77 | 0,377 | 0,377 |
| *Масса полуфабриката* | 112,83 | 112,83 | 11,283 | 11,283 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 5,09 | | 509,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,31 | Ca (мг): | 53,09 |
| Жиры (г): | 5,01 | Mg (мг): | 15,85 |
| Углеводы (г): | 4,89 | Fe (мг): | 0,5 |
| Эн. Ценность (ккал): | 75,22 | C (мг): | 27,5 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды до готовности. Морковь мелко нарезают, припускают в небольшом количестве воды с маслом, репчатый лук и корень петрушки пассеруют в масле. Овощи соединяют, заливают овощным отваром, добавляют томатное пюре, соль, прогревают, выкладывают на противень, посыпают тертым сыром, смазывают сметаной, запекают.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 85 КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

**Номер рецептуры:** 65

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Гречневая крупа ядрица | 46 | 46 | 4,6 | 4,6 |
| Вода питьевая | 70 | 70 | 7 | 7 |
| Масло сливочное 72,5% | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль пищевая йодированная | 0,26 | 0,26 | 0,026 | 0,026 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,49 | | 449,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,83 | Ca (мг): | 13,31 |
| Жиры (г): | 4,42 | Mg (мг): | 92,02 |
| Углеводы (г): | 26,32 | Fe (мг): | 3,09 |
| Эн. Ценность (ккал): | 168,12 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 86 РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ

**Номер рецептуры:** 58

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 29,41 | 29,41 | 2,941 | 2,941 |
| Вода питьевая | 62 | 62 | 6,2 | 6,2 |
| *Масса готовой каши* | 0 | 82,27 | 0 | 8,227 |
| Масло сливочное 72,5% | 4,09 | 4,09 | 0,409 | 0,409 |
| Морковь, красная | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| *Масса припущенной моркови* | 0 | 9,09 | 0 | 0,909 |
| Лук репчатый | 11,82 | 10 | 1,182 | 1 |
| *Масса припущенного лука* | 0 | 5 | 0 | 0,5 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,07 | | 407,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,36 | Ca (мг): | 11,92 |
| Жиры (г): | 3,29 | Mg (мг): | 19,92 |
| Углеводы (г): | 23,32 | Fe (мг): | 0,45 |
| Эн. Ценность (ккал): | 132,57 | C (мг): | 1,5 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное (50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 минут. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 минут.Температура подачи: от 60 до 65°С.Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 90 ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ

**Номер рецептуры:** 3а

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Горошек зеленый. Консервы | 154 | 100 | 15,4 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 42,35 | | 4235,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,10 | Ca (мг): | 20 |
| Жиры (г): | 0,20 | Mg (мг): | 21 |
| Углеводы (г): | 6,50 | Fe (мг): | 0,7 |
| Эн. Ценность (ккал): | 40,00 | C (мг): | 10 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают, горошек охлаждают и отпускают как гарнир.Температура подачи: не ниже +15°С.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 91 ИКРА КАБАЧКОВАЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**Номер рецептуры:** 4а

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Икра овощная | 105,5 | 100 | 10,55 | 10 |
| *для детского питания* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 11,60 | | 1160,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,00 | Ca (мг): | 0 |
| Жиры (г): | 4,00 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 8,00 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. Ценность (ккал): | 72,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Готовый продукт промышленного производства.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 92 ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

**Номер рецептуры:** 13

**Наименование сборника рецептур:** Справочник "Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы" под ред. Варфоломеевой В.Л., М., 2003

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Огурец маринованный | 111,14 | 100 | 11,114 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 8,89 | | 889,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,80 | Ca (мг): | 25 |
| Жиры (г): | 0,00 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 1,30 | Fe (мг): | 1,2 |
| Эн. Ценность (ккал): | 16,10 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Огурцы промывают, удаляют стебель с частью мякоти огурца и нарезают кружочками или дольками. Подают с гарниром.Примечание: в рецептуре блюда должны быть использованы огурцы консервированные (баночные) без добавления уксуса.Температура подачи: не ниже +15 °С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 93 СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

**Номер рецептуры:** 26

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сельдь, тихоокеанская, слабосоленая | 107,5 | 72 | 10,75 | 7,2 |
| *При использовании филе для детского питания* | 72 | 72 | 7,2 | 7,2 |
| Лук репчатый | 26 | 22 | 2,6 | 2,2 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 22,92 | | 2292,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,91 | Ca (мг): | 6,82 |
| Жиры (г): | 7,47 | Mg (мг): | 3,08 |
| Углеводы (г): | 1,80 | Fe (мг): | 0,18 |
| Эн. Ценность (ккал): | 126,32 | C (мг): | 2,2 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Филе сельди нарезать дольками. Лук репчатый очистить, промыть, нашинковать соломкой или кружочками, залить кипятком и выдержать 1-2 минуты. Сельдь и лук соединить и заправить растительным маслом.Температура подачи блюда не ниже+15° С.Примечание: Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 94 САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ с растительным маслом

**Номер рецептуры:** 20/1

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла | 123 | 98,33 | 12,3 | 9,833 |
| *Свекла отварная* | 0 | 93,33 | 0 | 9,333 |
| Масло растительное | 8,33 | 8,33 | 0,833 | 0,833 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,44 | | 444,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,47 | Ca (мг): | 36,38 |
| Жиры (г): | 8,42 | Mg (мг): | 21,63 |
| Углеводы (г): | 8,65 | Fe (мг): | 1,38 |
| Эн. Ценность (ккал): | 116,19 | C (мг): | 9,83 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Очищенную свеклу варят целиком, охлаждают и шинкуют соломкой (или натирают на крупной терке). Нарезанную свеклу заправляют растительным маслом и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1 - 2 г). Органолептические показатели качества Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески растительного масла. Цвет - свеклы - темно-красный или бордовый. Консистенция - мягкая. Зипах - свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным, без постороннего. Вкус - характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 95 САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ с растительным маслом

**Номер рецептуры:** 18

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла | 115 | 92 | 11,5 | 9,2 |
| *масса вареной очищенной свеклы* | 0 | 90 | 0 | 9 |
| Чеснок луковица | 5 | 4,25 | 0,5 | 0,425 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,98 | | 498,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,66 | Ca (мг): | 41,69 |
| Жиры (г): | 7,10 | Mg (мг): | 21,51 |
| Углеводы (г): | 9,37 | Fe (мг): | 1,35 |
| Эн. Ценность (ккал): | 107,90 | C (мг): | 9,62 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), добавляют соль, перемешивают и перед подачей заправляют растительным маслом.Температура подачи: не ниже +15 °С.рок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 96 ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

**Номер рецептуры:** 2

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла | 31 | 24,75 | 3,1 | 2,475 |
| *масса очищенной отварной свеклы* | 0 | 24,25 | 0 | 2,425 |
| Картофель | 43 | 32,25 | 4,3 | 3,225 |
| *масса очищенного отварного картофеля* | 0 | 31,25 | 0 | 3,125 |
| Морковь, красная | 18 | 14,38 | 1,8 | 1,438 |
| *масса очищенной отварной моркови* | 0 | 13,75 | 0 | 1,375 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Горошек зеленый. Консервы | 11 | 7,13 | 1,1 | 0,713 |
| Огурцы консервированные баночные (без уксуса) | 18 | 14,38 | 1,8 | 1,438 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Петрушка | 1 | 0,75 | 0,1 | 0,075 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 7,91 | | 791,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,92 | Ca (мг): | 21,08 |
| Жиры (г): | 5,17 | Mg (мг): | 21,16 |
| Углеводы (г): | 9,55 | Fe (мг): | 0,84 |
| Эн. Ценность (ккал): | 92,80 | C (мг): | 11,98 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Морковь, картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, зачищают, повторно промывают в проточной питьевой воде небольшими партиями с использованием дуршлага в течение 5 минут и варят в кожуре. Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, а также очищенные соленые консервированные огурцы (без уксуса) нарезают ломтиками. Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают, мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре до кипения, отвар сливают, горошек охлаждают. Приготовленные овощи соединяют, перед подачей заправляют солью, растительным маслом и посыпают рубленой зеленью. Температура подачи: не ниже +15 °С. Срок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 97 САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И МОРКОВИ с растительным маслом

**Номер рецептуры:** 13

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 100 | 80 | 10 | 8 |
| Морковь, красная | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Соль пищевая йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,37 | | 437,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,65 | Ca (мг): | 42,72 |
| Жиры (г): | 7,09 | Mg (мг): | 18,88 |
| Углеводы (г): | 4,86 | Fe (мг): | 0,59 |
| Эн. Ценность (ккал): | 90,93 | C (мг): | 36,8 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Подготовленную мелко нашинкованную соломкой капусту растереть с солью, отжать от сока. Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой (или натереть на терке), соединить с капустой, заправить растительным маслом.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 98 САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с растительным маслом

**Номер рецептуры:** 15

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морковь, красная | 116 | 92,75 | 11,6 | 9,275 |
| Сахарный песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,97 | | 497,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,21 | Ca (мг): | 25,13 |
| Жиры (г): | 7,08 | Mg (мг): | 35,24 |
| Углеводы (г): | 9,39 | Fe (мг): | 0,66 |
| Эн. Ценность (ккал): | 106,76 | C (мг): | 4,64 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Морковь промывают, очищают, натирают на мелкой терке. Заправляют сахаром, растительным маслом (непосредственно перед раздачей) и перемешивают.Температура подачи: не ниже +15°С.Срок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 101 САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ с растительным маслом

**Номер рецептуры:** 20

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры (томаты), грунтовые | 94 | 80 | 9,4 | 8 |
| Лук репчатый | 20 | 16,75 | 2 | 1,675 |
| Масло подсолнечное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Соль поваренная пищевая | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 0,68 | | 68,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,11 | Ca (мг): | 17,31 |
| Жиры (г): | 7,18 | Mg (мг): | 18,4 |
| Углеводы (г): | 4,41 | Fe (мг): | 0,86 |
| Эн. Ценность (ккал): | 89,00 | C (мг): | 21,67 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Томаты промывают, удаляют плодоножки, нарезают кружочками. Лук репчатый, предварительно очищенный от кожицы, мелко шинкуют, заливают кипятком и выдерживают 1-2 минуты. Соединяют с томатами, добавляют соль и перед подачей заправляют растительным маслом.Температура подачи: не ниже +15 °С.Срок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 102 САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ПОМИДОРАМИ

**Номер рецептуры:** 566

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Салат | 23,25 | 16,75 | 2,325 | 1,675 |
| Помидоры (томаты) | 88,25 | 75 | 8,825 | 7,5 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 0,72 | | 72,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,70 | Ca (мг): | 23,4 |
| Жиры (г): | 8,17 | Mg (мг): | 21,7 |
| Углеводы (г): | 3,49 | Fe (мг): | 0,78 |
| Эн. Ценность (ккал): | 89,53 | C (мг): | 21,26 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Зеленый салат перебирают, тщательно промывают проточной водой, нарезают. Свежие помидоры перебирают, промывают, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и перед подачей заправляют растительным маслом.Температура подачи: не ниже +15°С.Срок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 103 САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

**Номер рецептуры:** 22

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры (томаты), грунтовые | 40 | 34 | 4 | 3,4 |
| Огурец, грунтовый | 30 | 28,5 | 3 | 2,85 |
| Салат | 30 | 20 | 3 | 2 |
| Лук зеленый (перо) | 18 | 14,5 | 1,8 | 1,45 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Соль поваренная пищевая | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 0,63 | | 63,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,09 | Ca (мг): | 42,13 |
| Жиры (г): | 7,14 | Mg (мг): | 21,45 |
| Углеводы (г): | 2,86 | Fe (мг): | 0,75 |
| Эн. Ценность (ккал): | 81,18 | C (мг): | 18,7 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Томаты и огурцы промывают, удаляют плодоножки, нарезают тонкими ломтиками. Салат кочанный зачищают, промывают в проточной питьевой воде, шинкуют тонкой соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, перед подачей заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.Температура подачи: не ниже +15 °С.Срок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 104 ТОМАТЫ СВЕЖИЕ с растительным маслом

**Номер рецептуры:** 25

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры (томаты) | 110 | 93,5 | 11 | 9,35 |
| Масло подсолнечное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | - | | - | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,56 | Ca (мг): | 13,09 |
| Жиры (г): | 7,18 | Mg (мг): | 18,7 |
| Углеводы (г): | 3,93 | Fe (мг): | 0,84 |
| Эн. Ценность (ккал): | 81,54 | C (мг): | 23,38 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Томаты промыть, удалить плодоножки, нарезать ломтиками, перед подачей заправить растительным маслом.Температура подачи: не ниже +15°С.Срок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 105 САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ, ОГУРЦОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА

**Номер рецептуры:** 9

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 | 5 | 4 |
| Огурец, грунтовый | 32 | 30,38 | 3,2 | 3,038 |
| Перец красный сладкий | 32 | 24 | 3,2 | 2,4 |
| Укроп | 3 | 2,25 | 0,3 | 0,225 |
| Масло подсолнечное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Соль поваренная пищевая | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1,50 | | 150,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,33 | Ca (мг): | 34,04 |
| Жиры (г): | 7,07 | Mg (мг): | 14,92 |
| Углеводы (г): | 4,15 | Fe (мг): | 0,61 |
| Эн. Ценность (ккал): | 85,66 | C (мг): | 83,29 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Белокочанную капусту очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой. Огурцы промыть, нарезать тонкими ломтиками. Сладкий перец очистить от плодоножек и семян, промыть и нарезать мелкой соломкой. Все овощи соединить, добавить соль, перемешать, перед подачей заправить растительным маслом и посыпать мелко нарезанным укропом.Температура подачи: не ниже +15 °С.Срок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 106 ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ

**Номер рецептуры:** 70

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Огурец, грунтовый | 105,75 | 100 | 10,575 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | - | | - | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,80 | Ca (мг): | 23 |
| Жиры (г): | 0,10 | Mg (мг): | 14 |
| Углеводы (г): | 2,50 | Fe (мг): | 0,6 |
| Эн. Ценность (ккал): | 14,00 | C (мг): | 10 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Огурцы свежие подбирают по размеру так, чтобы на порцию приходился целый огурец. У огурцов отрезают хвостики. В случае наличия крупных огурцов – их разрезают вдоль на две половинки, огурцы длинноплодные – поперек. Температура подачи: не ниже +15 °С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 107 САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

**Номер рецептуры:** 17

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Огурец, грунтовый | 95 | 90,25 | 9,5 | 9,025 |
| Петрушка | 3 | 2,25 | 0,3 | 0,225 |
| Укроп | 3 | 2,25 | 0,3 | 0,225 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Соль поваренная пищевая | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 0,63 | | 63,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,86 | Ca (мг): | 32,21 |
| Жиры (г): | 7,10 | Mg (мг): | 16,18 |
| Углеводы (г): | 2,57 | Fe (мг): | 0,63 |
| Эн. Ценность (ккал): | 77,57 | C (мг): | 14,65 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Огурцы промывают, удаляют плодоножки, нарезают кружочками или тонкими ломтиками. Добавляют соль, перед подачей заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью.Температура подачи: не ниже +15 °С.Срок реализации заправленных салатов: не более 30 минут. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 111 ОЛАДЬИ (С ПОВИДЛОМ)

**Номер рецептуры:** 473/1

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 50 | 50 | 5 | 5 |
| *или Пшеничная мука, первого сорта* | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Яйцо куриное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 54 | 54 | 5,4 | 5,4 |
| Дрожжи прессованные (\*эргостерин) | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахарный песок | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| *Масса теста для оладьев* | 0 | 118 | 0 | 11,8 |
| Масло сливочное 72,5% | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Повидло | 10 | 10 | 1 | 1 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 9,62 | | 962,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,55 | Ca (мг): | 82,02 |
| Жиры (г): | 5,75 | Mg (мг): | 18,49 |
| Углеводы (г): | 46,27 | Fe (мг): | 1,11 |
| Эн. Ценность (ккал): | 269,69 | C (мг): | 0,75 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

В небольшом количестве молока растворяют соль поваренную йодированную, сахар-песок, добавляют предварительно разведенные дрожжи, перемешивают, процеживают, затем соединяют с оставшейся частью молока или воды, подогретых до температуры от 35 до 40° С, добавляют просеянную муку пшеничную, яйца куриные, перемешивают до образования однородной массы, ставят тесто в теплое место (с температурой 25-30° С) на 3-4 часа, затем тесто перемешивают (обминают) и дают ему вторично подняться.Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин до готовности. Отпускают оладьи по 2-3 штуки на порцию с джемом.Температура подачи: 60-65° С.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 112 ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ

**Номер рецептуры:** 138

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 44 | 44 | 4,4 | 4,4 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Яйцо куриное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Сахарный песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Масло сливочное 72,5% | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Дрожжи прессованные (\*эргостерин) | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Соль пищевая йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| *Масса теста* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| *Начинка* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Капуста белокочанная | 38 | 30,42 | 3,8 | 3,042 |
| *Масса припущенной капусты* | 0 | 24 | 0 | 2,4 |
| Масло сливочное 72,5% | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль пищевая йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 8,72 | | 872,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,44 | Ca (мг): | 56,36 |
| Жиры (г): | 10,83 | Mg (мг): | 16,98 |
| Углеводы (г): | 36,49 | Fe (мг): | 1,05 |
| Эн. Ценность (ккал): | 273,00 | C (мг): | 13,98 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Из муки, молока, масла, сахара, яиц, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто. Дать ему подняться. Приготовить начинку для пирогов: мелко нашинковать белокочанную капусту, припустить ее в небольшом количестве воды с добавлением масла и соли до готовности. Охладить, добавить сваренное вкрутую и мелко нарезанное яйцо. Из теста и начинки формовать закрытые пирожки с капустой, выложить их на противень, смазанный растительным маслом, сверху смазать яйцом и выпекать при t°=200-240°С в течение 15-20 минут.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 113 ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ

**Номер рецептуры:** 139

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 50 | 50 | 5 | 5 |
| *или Пшеничная мука, первого сорта* | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Масло сливочное 72,5% | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сахарный песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные (\*эргостерин) | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Яйцо куриное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| *Начинка:* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Яблоки | 35 | 24,5 | 3,5 | 2,45 |
| Сахарный песок | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 10,38 | | 1038,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,08 | Ca (мг): | 47,15 |
| Жиры (г): | 9,06 | Mg (мг): | 15,09 |
| Углеводы (г): | 42,74 | Fe (мг): | 1,36 |
| Эн. Ценность (ккал): | 280,56 | C (мг): | 2,78 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Из муки, молока, масла, сахара, яиц, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто. Дать ему подняться. Приготовить начинку для пирогов: яблоки очистить от кожи и семенных гнезд, мелко нарезать, соединить с сахаром. Из теста разделать пирожки, начинить их подготовленными яблоками, уложить их на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать при t°=200-240°С в жарочном шкафу 8-10 минут.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 114 БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ

**Номер рецептуры:** 8.1

**Наименование сборника рецептур:** Методические рекомендации города Москвы "Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2005

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 46 | 46 | 4,6 | 4,6 |
| Повидло | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 |
| Яйцо куриное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Масло сливочное 72,5% | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Сахарный песок | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Дрожжи прессованные (\*эргостерин) | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 11,48 | | 1148,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,30 | Ca (мг): | 46,9 |
| Жиры (г): | 11,34 | Mg (мг): | 14,3 |
| Углеводы (г): | 51,21 | Fe (мг): | 1,19 |
| Эн. Ценность (ккал): | 332,83 | C (мг): | 0,4 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

В теплом молоке (30-35°С) развести дрожжи, добавить сахар, муку, яйца, масло; замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало, затем поставить в теплое место и дать подняться, после чего из теста разделать круглые лепешки, уложить их на противень, смазанный маслом. Деревянным пестиком сделать углубления, которые заполнить джемом, сверху смазать яйцом и маслом и выпекать в жарочном шкафу при температуре 230-240°С до готовности.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 115 ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

**Номер рецептуры:** 136

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 44 | 44 | 4,4 | 4,4 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Яйцо куриное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Сахарный песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные (\*эргостерин) | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное 72,5% | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| *Начинка* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Творог полужирный 9,0% жирности | 23 | 22 | 2,3 | 2,2 |
| Сахарный песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо куриное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль пищевая йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 12,79 | | 1279,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,88 | Ca (мг): | 77,1 |
| Жиры (г): | 9,89 | Mg (мг): | 17,41 |
| Углеводы (г): | 38,71 | Fe (мг): | 0,97 |
| Эн. Ценность (ккал): | 287,14 | C (мг): | 0,4 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Из муки, молока, масла, сахара, яиц, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто. Дать ему подняться (поставить в теплое место). Из теста формуют шарики, делают углубления, в которые закладывают творожный фарш. Выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и выпекают при t°=230-240°С в течение 10-15 минут до образования румяной корочки на твороге.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 116 БУЛОЧКА (на растительном масле)

**Номер рецептуры:** 12.2

**Наименование сборника рецептур:** "Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения" под ред. Самсонова М.А, Медведева И.В. и др. Екатеринбург, 1996

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 55,5 | 55,5 | 5,55 | 5,55 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Сахарный песок | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Яйцо куриное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| *для смазывания противня* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Дрожжи прессованные (\*эргостерин) | 2,2 | 2,2 | 0,22 | 0,22 |
| Соль пищевая йодированная | 0,28 | 0,28 | 0,028 | 0,028 |
| *Масса теста* | 0 | 115 | 0 | 11,5 |
| Масло растительное | 2,21 | 2,21 | 0,221 | 0,221 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 8,29 | | 829,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,35 | Ca (мг): | 50,01 |
| Жиры (г): | 7,25 | Mg (мг): | 15,12 |
| Углеводы (г): | 51,35 | Fe (мг): | 1,05 |
| Эн. Ценность (ккал): | 301,70 | C (мг): | 0,36 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

В теплом молоке (30-35°С) развести дрожжи, добавить соль, сахар, муку, яйца, масло; замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало, затем поставить в теплое место и дать подняться, после чего разделать булочки, выложить их на смазанный маслом противень, смазать маслом сверху и выпечь в жарочном шкафу до готовности.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 117 БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ

**Номер рецептуры:** 2

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное несоленое "Крестьянское" | 12,5 | 12,5 | 1,25 | 1,25 |
| Хлеб пшеничный, батон из муки 1 сорта | 37,5 | 37,5 | 3,75 | 3,75 |
| Повидло | 50,6 | 50 | 5,06 | 5 |
| *или Джем* | 50,6 | 50 | 5,06 | 5 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 5,57 | | 557,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,30 | Ca (мг): | 18,62 |
| Жиры (г): | 9,44 | Mg (мг): | 16,3 |
| Углеводы (г): | 51,07 | Fe (мг): | 1,42 |
| Эн. Ценность (ккал): | 296,88 | C (мг): | 0,25 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см; ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, а затем повидлом или джемом.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 118 ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

**Номер рецептуры:** 491

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки | 106 | 93 | 10,6 | 9,3 |
| Сахарный песок | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 10,26 | | 1026,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,37 | Ca (мг): | 15,21 |
| Жиры (г): | 0,37 | Mg (мг): | 8,37 |
| Углеводы (г): | 20,09 | Fe (мг): | 2,08 |
| Эн. Ценность (ккал): | 85,40 | C (мг): | 9,3 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенное гнездо; образовавшиеся отверстия, заполняют сахаром. Затем их кладут в емкость, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.  
Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпают рафинадной пудрой, увеличив соответственно выход блюда.  
Температура подачи: в горячем виде - 65 °С, в холодном - 14 °С.  
Срок реализации: не более часа с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 119 МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА

**Номер рецептуры:** 217

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морковь, красная | 135,33 | 108,67 | 13,533 | 10,867 |
| Масло сливочное 72,5% | 5,33 | 5,33 | 0,533 | 0,533 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 17,33 | 17,33 | 1,733 | 1,733 |
| *Масса припущенной моркови* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| Крупа манная | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Сахарный песок | 3,33 | 3,33 | 0,333 | 0,333 |
| Сухари | 2,67 | 2,67 | 0,267 | 0,267 |
| Сметана 15,0% жирности | 2,67 | 2,67 | 0,267 | 0,267 |
| Яйцо куриное | 5,33 | 5,33 | 0,533 | 0,533 |
| *Масса полуфабриката* | 0 | 78 | 0 | 7,8 |
| *Масса готовой запеканки* | 0 | 100 | 0 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 9,21 | | 921,00 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,16 | Ca (мг): | 65,47 |
| Жиры (г): | 5,66 | Mg (мг): | 47,76 |
| Углеводы (г): | 20,77 | Fe (мг): | 1,09 |
| Эн. Ценность (ккал): | 151,24 | C (мг): | 5,67 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Морковь, нарезанную тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом до готовности, в конце припускания всыпают манную крупу, йодированную соль, перемешивают, проваривают 15 мин. Массу охлаждают до 40-50 °С, перемешивают, выкладывают в противни, смазанные маслом и посыпанные сухарями ровным слоем 3-4 см, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С до образования легкой румяной корочки на поверхности изделия в течение 20 мин.  
 При отпуске поливают растопленным маслом или соусом молочным.  
Температура подачи: 65 °С.  
Срок реализации: не более часа с момента приготовления.

**Вид обработки:**Запечение

# Технологическая карта № 122 СОУС МОЛОЧНЫЙ (для запекания)

**Номер рецептуры:** 122

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Масло сливочное 72,5% | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Соль пищевая йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 7,93 | | 793,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,06 | Ca (мг): | 124,2 |
| Жиры (г): | 10,58 | Mg (мг): | 15,64 |
| Углеводы (г): | 11,82 | Fe (мг): | 0,24 |
| Эн. Ценность (ккал): | 159,50 | C (мг): | 1,3 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50°С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Органолептические показатели качества Внешний вид - однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет - светло-кремовый. Консистенция - густая, без комков заварившейся муки. Запах - свойственный для соуса молочного, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного, без подгорелости.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 123 СОУС СМЕТАННЫЙ

**Номер рецептуры:** 387/1

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана 15,0% жирности | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Масло сливочное 72,5% | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль пищевая йодированная | 0,27 | 0,27 | 0,027 | 0,027 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 18,86 | | 1886,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,18 | Ca (мг): | 90,1 |
| Жиры (г): | 18,68 | Mg (мг): | 9,82 |
| Углеводы (г): | 7,15 | Fe (мг): | 0,27 |
| Эн. Ценность (ккал): | 211,75 | C (мг): | 0,4 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Для соуса сметанного (натурального) муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения. Подают соус сметанный к блюдам из овощей, мяса, рыбы или используют для приготовления запеченных рыбы, мяса, овощей и др.Температура подачи: 60-65° С.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 124 ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ

**Номер рецептуры:** 388.1

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Повидло | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 11,00 | | 1100,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,40 | Ca (мг): | 14 |
| Жиры (г): | 0,00 | Mg (мг): | 7 |
| Углеводы (г): | 65,00 | Fe (мг): | 1,3 |
| Эн. Ценность (ккал): | 250,00 | C (мг): | 0,5 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

без обработки

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 125 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

**Номер рецептуры:** 490

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 17,70 | | 1770,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,20 | Ca (мг): | 307 |
| Жиры (г): | 8,50 | Mg (мг): | 34 |
| Углеводы (г): | 55,50 | Fe (мг): | 0,2 |
| Эн. Ценность (ккал): | 328,00 | C (мг): | 1 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 126 СМЕТАНА

**Номер рецептуры:** 488

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана 15,0% жирности | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 17,00 | | 1700,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,60 | Ca (мг): | 88 |
| Жиры (г): | 15,00 | Mg (мг): | 9 |
| Углеводы (г): | 3,60 | Fe (мг): | 0,2 |
| Эн. Ценность (ккал): | 162,00 | C (мг): | 0,4 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 130 БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ ВАРЕНОЙ

**Номер рецептуры:** 8

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Колбаса вареная, "Докторская" | 62 | 60 | 6,2 | 6 |
| *В том числе из мяса птицы* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| *Для дошкольного и школьного питания (отварная)* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Батон нарезной | 40 | 40 | 4 | 4 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 22,22 | | 2222,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,68 | Ca (мг): | 25 |
| Жиры (г): | 14,48 | Mg (мг): | 18,4 |
| Углеводы (г): | 21,46 | Fe (мг): | 1,5 |
| Эн. Ценность (ккал): | 259,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Колбасу вареную очищают от шпагата, скрепок (или скобок), оболочки. Колбасу вареную отваривают в течение 5 мин или обрабатывают в микроволновой печи в соответствии с эксплуатационной документацией на печь, после чего колбасу вареную охлаждают до температуры не выше 12°С. Отварную колбасу нарезают поперек батона по одному или по половине куска (при большом диаметре) на бутерброд. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 30-40 мин.  
Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной от 1,0 до 1,5 см. На каждый ломтик хлеба укладывают подготовленную колбасу.  
Температура подачи: + 12°С.  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 131 СЫР ПОРЦИОННЫЙ

**Номер рецептуры:** 27

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сыр полутвердый | 106,47 | 100 | 10,647 | 10 |
| *или Сыр "Голландский"* | 108,82 | 100 | 10,882 | 10 |
| *или Сыр "Костромской"* | 104,12 | 100 | 10,412 | 10 |
| *или Сыр "Ярославский"* | 107,65 | 100 | 10,765 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 41,52 | | 4152,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 23,20 | Ca (мг): | 880 |
| Жиры (г): | 29,50 | Mg (мг): | 35 |
| Углеводы (г): | 0,00 | Fe (мг): | 1 |
| Эн. Ценность (ккал): | 364,00 | C (мг): | 0,7 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Готовый продукт промышленного производства. Сыр зачищают от наружного покрытия, нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 132 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)

**Номер рецептуры:** 6

**Наименование сборника рецептур:** "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях" под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А., М., 2010

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное 72,5% | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 34,00 | | 3400,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,80 | Ca (мг): | 24 |
| Жиры (г): | 72,50 | Mg (мг): | 0,4 |
| Углеводы (г): | 1,30 | Fe (мг): | 0,2 |
| Эн. Ценность (ккал): | 661,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Готовый продукт промышленного производства.Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 133 ЗЕФИР

**Номер рецептуры:** 133

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Зефир | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 15,00 | | 1500,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,80 | Ca (мг): | 25 |
| Жиры (г): | 0,10 | Mg (мг): | 6 |
| Углеводы (г): | 79,80 | Fe (мг): | 1,4 |
| Эн. Ценность (ккал): | 326,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

готовый продукт промышленного производства

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 134 ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ

**Номер рецептуры:** 134

**Наименование сборника рецептур:** Вне сборников

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печенье сдобное | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | - | | - | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,68 | Ca (мг): | 23 |
| Жиры (г): | 14,48 | Mg (мг): | 10 |
| Углеводы (г): | 21,46 | Fe (мг): | 0,8 |
| Эн. Ценность (ккал): | 259,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 140 КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА

**Номер рецептуры:** 18

**Наименование сборника рецептур:** Вне сборников

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Концентрат киселя | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Вода питьевая | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 2,43 | | 243,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,00 | Ca (мг): | 4,5 |
| Жиры (г): | 0,00 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 0,00 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. Ценность (ккал): | 0,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 141 КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

**Номер рецептуры:** 412/1

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, М., 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сухофрукты (ассорти) | 12,5 | 12,5 | 1,25 | 1,25 |
| Сахарный песок | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода питьевая | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1,96 | | 196,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,49 | Ca (мг): | 4,68 |
| Жиры (г): | 0,10 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 13,93 | Fe (мг): | 0,02 |
| Эн. Ценность (ккал): | 56,49 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок и варят до готовности. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 - 2 часов, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Готовый компот охлаждают (при подаче в охлажденном виде).Отпускают компот вместе с сухофруктами в горячем или охлажденном виде.Температура подачи: от 60 до 65°С или не ниже 15°С.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 142 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

**Номер рецептуры:** 124

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки | 11 | 9,7 | 1,1 | 0,97 |
| *или Груша* | 10,8 | 9,7 | 1,08 | 0,97 |
| *или Слива (садовая)* | 10,8 | 9,7 | 1,08 | 0,97 |
| *или Персик* | 10,8 | 9,7 | 1,08 | 0,97 |
| *или Абрикосы* | 11,3 | 9,7 | 1,13 | 0,97 |
| *или Вишня* | 10,2 | 9,7 | 1,02 | 0,97 |
| *или Черешня* | 10,2 | 9,7 | 1,02 | 0,97 |
| Вода питьевая | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Сахарный песок | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Лимонная кислота | 0,02 | 0,02 | 0,002 | 0,002 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 1,45 | | 145,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,04 | Ca (мг): | 7,19 |
| Жиры (г): | 0,04 | Mg (мг): | 0,87 |
| Углеводы (г): | 8,93 | Fe (мг): | 0,24 |
| Эн. Ценность (ккал): | 34,88 | C (мг): | 0,97 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразвариваюшиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, быстро доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.Черешню и вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики, абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения, затем готовые компоты охлаждают.Температура подачи: не ниже 15°С.

**Вид обработки:** Варка

# Технологическая карта № 143 СОК ФРУКТОВЫЙ ИЛИ ОВОЩНОЙ

**Номер рецептуры:** 130

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сок фруктовый | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок апельсиновый* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок абрикосовый* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок грейпфрутовый* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок грушевый* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок клюквенный* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок лимонный* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок мандариновый* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок сливовый* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок томатный* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Сок яблочный* | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,00 | | 400,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,41 | Ca (мг): | 0 |
| Жиры (г): | 0,08 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 13,10 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. Ценность (ккал): | 55,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Готовый продукт промышленного производства (для питания детей раннего возраста).Температура подачи: не ниже 15°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 144 МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ

**Номер рецептуры:** 127

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко ультропастеризованное, 2,5% жирности | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,50 | | 450,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,90 | Ca (мг): | 120 |
| Жиры (г): | 2,50 | Mg (мг): | 14 |
| Углеводы (г): | 4,80 | Fe (мг): | 0,1 |
| Эн. Ценность (ккал): | 54,00 | C (мг): | 1,3 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Способ употребления: Готовый продукт промышленного производства. Молоко стерилизованное не требует предварительного кипячения. Перед отпуском разливают в стаканы. Температура подачи: не ниже 15° С. Срок реализации: не более 1 часа после вскрытия упаковки.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 145 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК С САХАРОМ

**Номер рецептуры:** 254

**Наименование сборника рецептур:** "Сборник технологических карт рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания", Уфа: ИП Поляковский Ю.И., 2011

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кефир 2,5% жирности | 100 | 100 | 10 | 10 |
| *или Бифидок классический* | 103,62 | 100 | 10,362 | 10 |
| *или Биокефир классический* | 103,62 | 100 | 10,362 | 10 |
| *или Активиякефирная 3,0% жирности* | 103,62 | 100 | 10,362 | 10 |
| *или Ряженка 4,0% жирности* | 105,24 | 100 | 10,524 | 10 |
| Сахарный песок | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 5,14 | | 514,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,90 | Ca (мг): | 120,18 |
| Жиры (г): | 2,50 | Mg (мг): | 14 |
| Углеводы (г): | 9,99 | Fe (мг): | 0,12 |
| Эн. Ценность (ккал): | 75,74 | C (мг): | 0,7 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Способ употребления: Готовый продукт промышленного производства.Напитки кисломолочные наливают непосредственно в стаканы или бокалы. Перед отпуском посыпают сахарным песком.Температура подачи: не ниже 15°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 147 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

**Номер рецептуры:** 125

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кофейный напиток | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 70 | 70 | 7 | 7 |
| Сахарный песок | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода питьевая | 40 | 40 | 4 | 4 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 4,07 | | 407,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,31 | Ca (мг): | 85,98 |
| Жиры (г): | 2,53 | Mg (мг): | 9,8 |
| Углеводы (г): | 9,58 | Fe (мг): | 0,09 |
| Эн. Ценность (ккал): | 69,70 | C (мг): | 0,91 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Напиток кофейный заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, тщательно перемешивают и доводят до кипения.Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.Температура подачи: от 60 до 65°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 148 КАКАО

**Номер рецептуры:** 11.6

**Наименование сборника рецептур:** "Организация лечебного питания детей в стационарах", Москва, 2001

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Какао-порошок | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко пастеризованное 3,2% жирности | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Сахарный песок | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода питьевая | 52,5 | 52,5 | 5,25 | 5,25 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 3,16 | | 316,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,94 | Ca (мг): | 65,1 |
| Жиры (г): | 1,90 | Mg (мг): | 15,5 |
| Углеводы (г): | 8,54 | Fe (мг): | 0,51 |
| Эн. Ценность (ккал): | 58,52 | C (мг): | 0,65 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Какао-порошок смешивают с сахаром-песком, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, оставшуюся воду (кипяток) и доводят до кипения.Готовое какао разливают в стаканы или чашки.Температура подачи: от 60 до 65°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 149 ЧАЙ С САХАРОМ

**Номер рецептуры:** 132

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай черный байховый | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая | 95 | 95 | 9,5 | 9,5 |
| *кипяток* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сахарный песок | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 0,42 | | 42,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,04 | Ca (мг): | 5,45 |
| Жиры (г): | 0,01 | Mg (мг): | 0,88 |
| Углеводы (г): | 6,00 | Fe (мг): | 0,18 |
| Эн. Ценность (ккал): | 23,04 | C (мг): | 0,02 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Чайник ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый и сахар на определенное количество порций, заливают кипятком на то же количество порций и настаивают 5 минут. Процеживают, остужают до температуры 60-65°С, после чего разливают по стаканам. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются.Температура подачи: от 60 до 65°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 150 ЧАЙ СЛАДКИЙ С ЛИМОНОМ

**Номер рецептуры:** 133

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай черный байховый | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая | 88 | 88 | 8,8 | 8,8 |
| *кипяток* | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Сахар-песок | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Лимон | 5 | 4,5 | 0,5 | 0,45 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 0,08 | | 8,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,08 | Ca (мг): | 6,97 |
| Жиры (г): | 0,01 | Mg (мг): | 1,42 |
| Углеводы (г): | 7,64 | Fe (мг): | 0,21 |
| Эн. Ценность (ккал): | 31,75 | C (мг): | 1,82 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Чайник ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый и сахар на определенное количество порций, заливают кипятком на то же количество порций и настаивают 5 минут. Процеживают, остужают до температуры 60-65°С, после чего разливают по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, кладут в чай непосредственно перед подачей. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются.Температура подачи: от 60 до 65°С.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 155 ХЛЕБ РЖАНОЙ

**Номер рецептуры:** 155

**Наименование сборника рецептур:** Вне сборников

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлеб ржано-пшеничный | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 3,69 | | 369,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,70 | Ca (мг): | 33 |
| Жиры (г): | 1,40 | Mg (мг): | 57 |
| Углеводы (г): | 37,70 | Fe (мг): | 4,5 |
| Эн. Ценность (ккал): | 201,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 156 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

**Номер рецептуры:** 156

**Наименование сборника рецептур:** Вне сборников

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Батон нарезной | 100 | 100 | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 6,25 | | 625,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,50 | Ca (мг): | 19 |
| Жиры (г): | 2,90 | Mg (мг): | 13 |
| Углеводы (г): | 51,40 | Fe (мг): | 1,2 |
| Эн. Ценность (ккал): | 262,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 157 ГРЕНКИ ДЛЯ СУПОВ

**Номер рецептуры:** 47

**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", М., 2007

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Батон нарезной | 200 | 100 | 20 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 12,50 | | 1250,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,50 | Ca (мг): | 19 |
| Жиры (г): | 2,90 | Mg (мг): | 13 |
| Углеводы (г): | 51,40 | Fe (мг): | 1,2 |
| Эн. Ценность (ккал): | 262,00 | C (мг): | 0 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

Пшеничный хлеб очистить от корок, нарезать тонкими ломтиками, положить на противень и подсушить в духовке.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 160 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)

**Номер рецептуры:** 160

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки | 114 | 100 | 11,4 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 10,37 | | 1037,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,40 | Ca (мг): | 16 |
| Жиры (г): | 0,40 | Mg (мг): | 9 |
| Углеводы (г): | 9,80 | Fe (мг): | 2,2 |
| Эн. Ценность (ккал): | 47,00 | C (мг): | 10 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Мандарины, апельсины, бананы перед подачей не очищают. Яблоки, груши (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами. Киви перед подачей можно нарезать кружочками.

Температура подачи: от 10 до 15°С.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 160а ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)

**Номер рецептуры:** 160а

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Груша | 111 | 100 | 11,1 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 16,65 | | 1665,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,40 | Ca (мг): | 19 |
| Жиры (г): | 0,30 | Mg (мг): | 12 |
| Углеводы (г): | 10,30 | Fe (мг): | 2,3 |
| Эн. Ценность (ккал): | 47,00 | C (мг): | 5 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Мандарины, апельсины, бананы перед подачей не очищают. Яблоки, груши (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами. Киви перед подачей можно нарезать кружочками.

Температура подачи: от 10 до 15°С.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 160в ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИН)

**Номер рецептуры:** 160в

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мандарин | 135 | 100 | 13,5 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 19,17 | | 1917,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,80 | Ca (мг): | 35 |
| Жиры (г): | 0,20 | Mg (мг): | 11 |
| Углеводы (г): | 7,50 | Fe (мг): | 0,1 |
| Эн. Ценность (ккал): | 38,00 | C (мг): | 38 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Мандарины, апельсины, бананы перед подачей не очищают. Яблоки, груши (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами. Киви перед подачей можно нарезать кружочками.

Температура подачи: от 10 до 15°С.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 160г ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)

**Номер рецептуры:** 160г

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Апельсин | 140 | 100 | 14 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 15,40 | | 1540,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,90 | Ca (мг): | 34 |
| Жиры (г): | 0,20 | Mg (мг): | 13 |
| Углеводы (г): | 8,10 | Fe (мг): | 0,3 |
| Эн. Ценность (ккал): | 43,00 | C (мг): | 60 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Мандарины, апельсины, бананы перед подачей не очищают. Яблоки, груши (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами. Киви перед подачей можно нарезать кружочками.

Температура подачи: от 10 до 15°С.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Вид обработки:** Без обработки

# Технологическая карта № 160д ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (БАНАН)

**Номер рецептуры:** 160д

**Наименование сборника рецептур:** Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (кГОСТ 30390-95, ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **100 порций** | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Банан | 140 | 100 | 14 | 10 |
| **Выход:** |  | **100,00** |  | **10,00** |
| Плановая цена: | 14,84 | | 1484,00 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,50 | Ca (мг): | 8 |
| Жиры (г): | 0,50 | Mg (мг): | 42 |
| Углеводы (г): | 21,00 | Fe (мг): | 0,6 |
| Эн. Ценность (ккал): | 96,00 | C (мг): | 10 |

**Технология приготовления**: *с указанием процессов приготовления и технологических режимов*.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Мандарины, апельсины, бананы перед подачей не очищают. Яблоки, груши (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами. Киви перед подачей можно нарезать кружочками.

Температура подачи: от 10 до 15°С.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Вид обработки:** Без обработки