

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ) КАРТЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
К РАЗРАБОТАННОМУ ПРИМЕРНОМУ ЦИКЛИЧНОМУ МЕНЮ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ С 1,5-7 ЛЕТ**

Технологическая карта № 1**Наименование изделия: Капуста, тушенная с мясом****Номер рецептуры:371****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	51	43	51	43
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	58	43	58	43
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	43	43	43	43
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	47	43	47	43
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Морковь				
До 1 января	2,5	2	2,5	2
С 1 января	2,7	2	2,7	2
Масса отварной говядины		28		28
Капуста свежая	163	130	163	130
Масло растительное	8	8	8	8
Томатная паста	3	3	3	3
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	6,3	5	6,3	5

С 1 января до 1 сентября	6,7	5	6,7	5
Лук репчатый	10	8	10	8
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,3	1,3
Выход капусты тушеной		122		122
Выход капусты тушеной с мясом		150		150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
10,16	8,4	7,8	151,87	71,340	0,058	0,103	25,170	0,000	1,860	62,490	30,640	114,890	487,540	0,007	0,004	0,040
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,16	8,4	7,8	151,87	71,340	0,058	0,103	25,170	0,000	1,860	62,490	30,640	114,890	487,540	0,007	0,004	0,040

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют

поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

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

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Молоко сгущенное

Номер рецептуры: 490

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Молоко сгущенное*	10	10	15	15
Выход		10		15

* молоко сгущенное в перерасчете на цельное молоко в соотношении 40/100
10 г. сгущенного молока=25 г. цельного молока
15 г. сгущенного молока=37,5 г. цельного молока

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кк ал	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 72	0, 85	5, 55	32, 80	4,7 00	0,0 06	0,0 38	0,1 00	0,0 05	0,0 20	20, 700	3,4 00	21, 900	36, 500	0,0 01	0,0 00	0,0 03
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1, 08	1, 28	8, 33	49, 20	7,0 50	0,0 09	0,0 57	0,1 50	0,0 08	0,0 30	46, 050	5,1 00	32, 850	54, 750	0,0 01	0,0 00	0,0 05

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Молоко сгущенное порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко сгущенное подается порционно.

Консистенция: жидкая.

Цвет: молочный.

Вкус: сладкий, сгущенного молока.

Запах: сгущенного молока.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 96,97

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Хлеб пшеничный или батон	35	35	50	50
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр твердый	9,6	9	13,9	13
Выход с маслом и сыром		35/5/9		50/5/13

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Мg	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 94	3, 87	14, 96	110, 59	23, 400	0,0 37	0,0 33	0,0 45	0,0 66	0,3 67	22, 140	6,2 70	42, 060	39, 280	0,0 02	0,0 05	0,0 07
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
5, 04	3, 93	17, 48	125, 78	23, 800	0,0 44	0,0 46	0,0 65	0,0 66	0,4 34	29, 780	7,8 90	54, 670	48, 410	0,0 02	0,0 06	0,0 09

Технология приготовления

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

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

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

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

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

Технологическая карта № 4**Наименование изделия: Маринад овощной****Номер рецептуры:472**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Морковь				
До 1 января	36	29	53	43
С 1 января	39	29	57	43
Лук репчатый	12	10	18	15
Томатная паста	3	3	4	4
Масло растительное	5	5	7	7
Лимонная кислота	0,03	0,03	0,05	0,05
Сахар	1,3	1,3	2	2
Вода	3	3	5	5
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 49	4, 44	3, 75	56, 88	347, 00	0,0 16	0,0 18	0, 98	0, 00	0, 25	9,7 8	10, 83	19, 01	62, 70	0,0 02	0,0 00	0,0 19
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 73	6, 66	5, 62	85, 32	520, 50	0,0 20	0,0 30	1, 47	0, 00	0, 38	14, 67	16, 25	28, 52	94, 05	0,0 03	0,0 00	0,0 29

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

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

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

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: маринад уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-красный.

Вкус: овощей, солоноватый.

Запах: овощей, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 5**Наименование изделия: Щи из свежей капусты со сметаной, с мясом****Номер рецептуры:144****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Капуста белокочанная	41	33	46	37

Картофель				
с 01.09-31.10	47	35	52	39
с 31.10-31.12	50	35	56	39
с 31.12-28.02	54	35	60	39
с 29.02-01.09	58	35	65	39
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	10	8	11	9
С 1 января до 1 сентября	11	8	12	9
Лук репчатый	6	6	8	7
Томатная паста	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло растительное	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	135	135	150	150
Выход		169		187
Сметана	5	5	6	6
Выход супа со сметаной		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход супа со сметаной/с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 0 9	3, 4 2	7, 8 0	74, 32	101, 334	0,0 48	0,0 50	9,2 38	0,0 04	0,6 47	32, 079	16, 936	47, 441	290, 514	0,0 04	0,0 01	0,1 37
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 4 3	3, 8 0	8, 6 7	82, 57	112, 593	0,0 53	0,0 56	10, 264	0,0 04	0,7 19	35, 643	18, 818	52, 712	322, 793	0,0 04	0,0 01	0,1 52

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

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

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

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

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

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

Технологическая карта № 6**Наименование изделия: Плов с мясом****Номер рецептуры:375****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	62	52	85	75
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	71	52	99	72
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	52	52	72	72
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	57	52	81	72
Масса вареного мяса		39		54
Морковь				
До 1 января	12,5	10	18	14
С 1 января	13,3	10	1	14
Масло сливочное	2	2	3	3
Масло растительное	2	2	3	3
Лук репчатый	12	10	17	14
Крупа рисовая	33	33	45	45
Бульон или вода	56	56	77	77
Выход		130		180

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в

технологической карте.

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
			кка					МК								
г	г	г	л	МКГ	МГ	МГ	МГ	г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
12,51	10,14	23,63	235,65	130,65	0,047	0,082	0,624	0,029	1,011	22,19	20,69	125,57	144,023	0,003	0,004	0,072
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
17,32	14,04	32,72	326,28	180,900	0,065	0,114	0,864	0,040	1,400	30,72	28,649	173,862	199,42	0,005	0,006	0,100

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Мясо зачищают и варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками, добавляют пассерованную на масле сливочном с добавлением бульона морковь, бланшированный слегка пассерованный репчатый лук, добавляют горячий бульон.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160° С в течение 30-40 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: плов уложен горкой.

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

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

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

Запах: мяса говядины, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 527

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Смесь сухофруктов (или курага, или изюм, или др.)*	15	15	18	18
Сахар-песок	5	5	6	6
Вода	187	187	206	206
Выход		180		200

*для приготовления компота можно использовать смесь сухофруктов, либо по отдельности сухофрукты, а также сочетать несколько видов сухофруктов-два и более.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	S	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,31	0,013	12,594	51,737	13,32	0,001	0,011	0,165	0	0,609	23,293	10,24	12,272	92,255	0	0	0,165
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,372	0,016	15,113	62,085	15,984	0,001	0,013	0,198	0	0,73	27,166	12,128	14,726	1110,705	0	0	0,181

Технология приготовления

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

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

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта № 8**Наименование изделия: Кисломолочный напиток****Номер рецептуры:535****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	154	150	185	180
Выход		150		180
Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	185	180	206	200
Выход		180		200
Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	103	100	134	130
Выход		100		130

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	МКГ	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда 100 г.																
2, 9 0	2, 5 0	4, 0 0	53, 00	22, 000	0,0 40	0,1 70	0,7 00	0,0 30	0,1 00	120, 000	14, 000	90,0 00	146, 000	0,0 09	0,0 02	0,0 20
Химический состав данного блюда 120 г.																
3, 4 8	3	4, 8	63, 6	26, 4	0,0 48	0,2 04	0,8 4	0,0 36	0,1 2	144	16, 8	108	175, 2	0,0 11	0,0 02	0,0 24
Химический состав данного блюда 150 г.																
4, 3 5	3, 7 5	6, 0 0	79, 50	33, 000	0,0 60	0,2 55	1,0 50	0,0 45	0,1 50	180, 000	21, 000	135, 000	219, 000	0,0 14	0,0 03	0,0 30
Химический состав данного блюда 180 г.																
5, 2 2	4, 5 0	7, 2 0	95, 40	39, 600	0,0 72	0,3 06	1,2 60	0,0 54	0,1 80	216, 000	25, 200	162, 000	262, 800	0,0 17	0,0 04	0,0 36
Химический состав данного блюда 200 г.																
5, 8 0	5, 0 0	8, 0 0	106, 00	44, 000	0,0 80	0,3 40	1,4 00	0,0 60	0,2 00	240, 000	28, 000	180, 000	292, 0	0,0 19	0,0 04	0,0 40

Химический состав кисломолочного напитка зависит от % жирности и вида кисломолочного напитка.

Технология приготовления

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

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

Температура подачи не выше 20°C .

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта № 9**Наименование изделия: Молоко кипяченое****Номер рецептуры: 534****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	157	157	189	189
Масса молока кипяченого		150		180
Выход		150		180
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	188	188	210	210
Масса молока кипяченого		180		200
Выход		180		200
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	104	104	125	125
Масса молока кипяченого		100		120
Выход		100		120

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 100 г.																
2, 72 6	2, 20 0	4, 36 8	48, 17 6	13, 20 0	0, 02 9	0, 12 0	0, 52 0	0, 03 0	0, 08 7	105, 6	12, 18 0	78,3 00	121, 18	0, 00 8	0, 00 2	0, 01 7
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 120 г.																
3, 27 1	2, 64 0	5, 24 2	57, 81 1	15, 84 0	0, 03 4	0, 14 4	0, 62 4	0, 03 6	0, 10 5	126, 72	14, 61 6	93,9 60	145, 42	0, 01 0	0, 00 2	0, 02 1
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 150 г.																
4, 08 9	3, 3	6, 55 2	72, 26 4	19, 8	0, 04 3	0, 0 18	0, 0 78	0, 04 5	0, 13 1	158, 4	18, 27	117, 45	181, 77	0, 01 2	0, 00 3	0, 02 6
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 180 г.																
4, 90 7	3, 96 0	7, 86 2	86, 71 7	23, 76 0	0, 05 2	0, 21 6	0, 93 6	0, 05 4	0, 15 7	190, 080	21, 92 4	140, 940	218, 124	0, 01 4	0, 00 4	0, 03 1
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 200 г.																
5, 45 2	4, 40 0	8, 73 6	96, 35 2	26, 40 0	0, 05 7	0, 24 0	1, 04 0	0, 06 0	0, 17 5	211, 200	24, 36 0	156, 600	242, 360	0, 01 6	0, 00 4	0, 03 5

Химический состав молока зависит от % жирности молока.

Технология приготовления

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

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта № 10**Наименование изделия: Напиток с витаминами «Витошка» для детей*****Номер рецептуры: 507**

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

*Напиток можно заменить на другой витаминизированный напиток промышленного производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Вода			250	250
Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста			25	25
Выход				250

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 00	0, 00	24, 25	97, 50	150, 000	0,3 82	0,4 26	25, 000	2,1 03	0,0 03	10, 676	2,1 76	0,0 06	0,0 00	0,0 00	0,0 00	0,2 21

Технология приготовления

Сухую смесь с витаминами для напитка «Витошка» растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

Температура подачи горячего 65-75°C, холодного 15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан или кружку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует вкусу напитка.

Вкус: соответствует вкусу напитка.

Запах: соответствует вкусу напитка.

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры:307

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	70	70	70	70
Масса омлетной смеси		150		150
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса готового омлета		147		147
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход с маслом сливочным		150		150

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
11,52	11,52	3,64	164,34	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,806	113,274	17,226	189,573	178,433	0,02	0,023	0,051
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
11,52	11,52	3,64	164,34	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,806	113,274	17,226	189,573	178,433	0,02	0,023	0,051

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные

Номер рецептуры:181

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Горошек зеленый консервированный	62	62	77	77
или кукуруза консервированная	67	76	84	84
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)		40		50
Выход		40		50

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1, 17	0, 07	2, 37	14, 76	12, 000	0,0 32	0,0 16	1,6 00	0,0 00	0,2 44	7,0 40	7,3 08	21, 576	32, 868	0,0 00	0,0 01	0,0 02
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1, 46	0, 09	2, 96	18, 45	15, 000	0,0 40	0,0 20	2,0 00	0,0 00	0,3 05	8,8 00	9,1 35	26, 970	41, 085	0,0 00	0,0 01	0,0 03

Технология приготовления

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

Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают и порционируют.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма - зеленого горошка и продолговатая - кукурузы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый - горошка, желтый –кукурузы.

Вкус: горошка или кукурузы отварной.

Запах: горошка или кукурузы отварной.

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: 501, 506, 507

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Чай высшего или 1-го сорта	0,83	0,83	1,0	1,0
Вода	49	49	54	54
Чай-заварка		45		50
Сахар	5	5	6	6
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	23	23	25	25
Вода	107	107	119	119
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,79	0,55	5,58	30,41	3,45	0,07	0,036	0,203	0,007	0,715	35,187	7,811	24,852	48,58	0,002	0	0,224
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,88	0,60	6,58	35,25	3,800	0,008	0,040	0,230	0,008	0,859	38,892	8,950	27,820	55,244	0,002	0,000	0,257

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипяток, горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: **Фрукты свежие**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Яблоко	108	95	114	100
Груша	105	95	111	100
Банан	159	95	167	100
Апельсин	128	95	135	100
Мандарин	142	95	149	100

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

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	С	М	Р	К	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда яблоко 100 г.																
0,4	0,4	9,8	47	5	0,03	0,02	10	0	2,2	16	9	11	278	0,002	0	0,008
Химический состав данного блюда груша 100 г.																
0,4	0,3	10,3	47	2	0,02	0,03	5	0	2,3	19	12	16	155	0,001	0	0,01
Химический состав данного блюда банан 100 г.																
1,5	0,5	21	96	20	0,04	0,05	0	0	66	88	42	88	348	0,000	0,001	0,002
Химический состав данного блюда апельсин 100 г.																
0,9	0,2	8,1	43	8	0,04	0,03	60	0	0,33	34	13	23	197	0,002	0,001	0,017

Химический состав данного блюда мандарин 100 г.																
0,8	0,2	7,5	38	10	0,06	0,03	38	0	0,1	35	11	17	155	0	0	0,15

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	М g	P	К	J	Se	F
г	г	г	кк ал	м кг	мг	мг	м г	м кг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг

Химический состав данного блюда яблоко 95 г.																
0,3	0,3	9,3	44,	4,	0,0	0,0	9,		2,0	15,	8,5	10,	264	0,0		0,0
8	8	1	65	75	285	19	5	0	9	2	5	45	,1	019	0	076

Химический состав данного блюда груша 95 г.																
0,3	0,2	9,7	44,	1,	0,0	0,0	4,		2,1	18,	11,	15,	147	0,0		0,0
8	85	85	65	9	19	285	75	0	85	05	4	2	,25	01	0	095

Химический состав данного блюда банан 95 г.																
1,4	0,4	19,	91,		0,0	0,0	9,				39,	26,	330		0,0	0,0
25	75	95	2	19	38	475	5	0	5,7	7,6	9	6	,6	0	01	019

Химический состав данного блюда апельсин 95 г.																
0,8	0,1	7,6	40,	7,	0,0	0,0			0,2	32,	12,	21,	187	0,0	0,0	0,0
55	9	95	85	6	38	285	57	0	85	3	35	85	,15	019	01	162

Химический состав данного блюда мандарин 95 г.																
0,7	0,1	7,1	36,	9,	0,0	0,0	36		0,0	33,	10,	16,	147			0,1
6	9	25	1	5	57	285	,1	0	95	25	45	15	,25	0	0	425

Технология приготовления

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду фрукта.

Вкус: соответствует виду фрукта.

Запах: соответствует виду фрукта.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Каша жидкая молочная

Номер рецептуры:182

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Крупа в ассортименте	15	15	23	23
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	100	100	154	154
Вода	20	20	31	31
Или сгущенное молоко + вода	40+80	40+80	62+123	62+123
Сахар	2	2	3	3
Масса каши		128		197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		130		200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,52	3,89	14,00	109,13	18,780	0,075	0,146	0,520	0,056	0,970	109,569	38,454	117,712	168,971	0,008	0,003	0,038
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,95	4,99	21,54	167,89	28,892	0,115	0,225	0,800	0,086	1,492	168,568	59,160	181,095	259,955	0,012	0,005	0,058

Технология приготовления

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

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Для приготовления манной каши: молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

При приготовлении каши на сгущенном молоке предварительно подготовленную крупу добавляют в кипящую смесь молока сгущенного и воды, добавляют соль, сахар и продолжают варку до готовности. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкая каша, однородная, не растекающаяся по тарелке.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока (или сгущенного молока) и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком (или сгущенным молоком) и маслом.

Технологическая карта № 16**Наименование изделия: Какао с молоком****Номер рецептуры: 508, 509**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Какао	1,25	1,25	1,5	1,5
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	60	60	60	60
Или молоко сгущенное	24	24	24	24
Вода	143	143	166	166
Сахар	5	5	6	6
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1, 92	1, 49	7, 56	51, 30	7,9 43	0,0 18	0,0 74	0,3 12	0,0 18	0,3 06	71, 003	13, 174	54, 107	88, 488	0,0 05	0,0 01	0,1 39
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1, 98	1, 52	8, 55	55, 78	7,9 47	0,0 18	0,0 74	0,3 12	0,0 18	0,3 57	72, 293	14, 298	55, 532	91, 644	0,0 05	0,0 01	0,1 60

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока (или сгущенного молока).

Запах: свойственный какао и молока (или сгущенного молока).

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Пюре из гороха с маслом

Номер рецептуры: 423

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Горох	54	53,5	74	73
Вода	110	110	150	150
Масса пюре из гороха		107		146
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход		110		150

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
11,59	2,64	23,45	163,94	8,74	0,035	0,08	0	0,039	3,263	42,535	40,96	105,98	325,25	0	0,001	0,014
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
15,80	3,60	31,98	223,55	11,918	0,048	0,109	0,000	0,053	4,450	58,002	55,855	144,518	443,523	0,000	0,001	0,019

Технология приготовления

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2.

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность 60-90 минут.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых.

После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают (горох можно не протирать), добавляют соль.

Готовые бобовые заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: бобовые уложены горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: умеренно соленый, бобовых отварных с маслом сливочным.

Запах: отварных бобовых с маслом сливочным.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие

Номер рецептуры: 112, 113

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Помидоры соленые в банках (с рассолом)	55	30	91	50
Или огурцы соленые в банках (с рассолом)	55	30	91	50
Помидоры свежие	31	30	51	50
Или огурцы свежие	31	30	51	50
Или перцы свежие сырые	40	30	66	50
Выход		30		50

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Мg	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 24	0, 03	0, 51	3, 90	1,5 00	0,0 06	0,0 06	1,5 00	0,0 00	0,1 80	6,9 00	4,2 00	7,2 00	42, 300	0,0 00	0,0 00	0,0 00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 40	0, 05	0, 85	6, 50	2,5 00	0,0 10	0,0 10	2,5 00	0,0 00	0,3 00	11, 500	7,0 00	12, 000	70, 500	0,0 00	0,0 00	0,0 00

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

Технологическая карта № 19

Наименование изделия: Суп «Волна» со сметаной, с мясом птицы

Номер рецептуры:101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные	26	23	29	25
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка	27	23	31	25
Или филе куриное охлажденное	11	11	12	12
Или филе куриное (заморозка) 5% отходов	12	11	13	12
Морковь				
До 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Картофель				

с 01.09-31.10	112	84	124	93
с 31.10-31.12	120	84	133	93
с 31.12-28.02	129	84	143	93
с 29.02-01.09	140	84	155	93
Морковь				
До 1 января	10	8	11	9
С 1 января	11	8	12	9
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Яйцо	0,35 шт.	14	0,375 шт.	15
Бульон или вода	117	117	130	130
Выход супа		167		185
Сметана	5	5	6	6
Выход со сметаной		172		191
Отварная мякоть птицы без кожи		8		9
Выход со сметаной/с мясом птицы		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
5, 3 5	3, 6 3	13, 69	108 ,85	128, 240	0,0 90	0,1 20	7,1 28	0,3 59	1,1 26	27, 726	24, 856	88, 552	454, 349	0,0 07	0,0 06	0,1 38
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
5, 9 4	4, 0 3	15, 21	120 ,94	142, 489	0,1 00	0,1 33	7,9 20	0,3 99	1,2 51	30, 807	27, 618	98, 391	504, 832	0,0 08	0,0 07	0,1 53

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделяют на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

Готовое мясо покрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные лук репчатый и морковь. За 5-10 минут до готовности выпускают сырое яйцо, сметану и доводят до кипения.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, овощи, яйцо.

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

Цвет: светло – коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам.

Технологическая карта № 20**Наименование изделия: Компот из ягод замороженных****Номер рецептуры:491**

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Ягода мороженная в ассортименте	18	18	20	20
Сахар-песок	5	5	6	6
Вода	177	177	197	197
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,0	0,0	5,1	21,	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,1	9,9	3,8	1,7	17,	0,0	0,0	0,1
9	3	5	21	00	03	03	80	00	09	04	89	27	903	00	00	57
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,0	0,0	6,1	25,	0	0,0	0,0	1,2	0	0,1	11,	4,3	1,9	19,	0	0	0,1
94	35	22	183	0	03	03	1,2	0	22	03	24	19	903	0	0	75

Технология приготовления

Ягоду моют. В горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают, разливают в стаканы или кружки.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: компот налит в стакан или кружку, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая.

Цвет: соответствующих ягод.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих ягод.

Запах: соответствующих ягод.

Технологическая карта № 21**Наименование изделия: Рис отварной с овощами****Номер рецептуры:421****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Рис	33	33	45	45
Вода	198	198	270	270
Масса отварного риса		91		124
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Морковь				
До 1 января	23	18	31	25
С 1 января	24	18	33	25
Лук репчатый	10	8	13	11
Томатная паста	3	3	4	4
Масло сливочное для пассерования	2,5	2,5	3	3
Масса пассерованных овощей		22		30
Выход		110		150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	К	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2, 6 7	3, 4 7	24, 53	139 ,98	234, 900	0,0 33	0,0 30	1,2 20	0,0 65	0,5 23	18, 817	24, 308	58, 800	91,7 57	0,0 02	0,0 05	0,2 00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 6 5	4, 7 3	33, 45	190 ,89	320, 319	0,0 45	0,0 40	1,6 64	0,0 89	0,7 13	25, 659	33, 148	80, 182	125, 123	0,0 02	0,0 07	0,2 72

Технология приготовления

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

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: Кисель из ягод свежемороженых

Номер рецептуры: 479

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Ягода свежемороженая в ассортименте	16	16	18	18
Вода	160	160	178	178
Сахар	8	8	9	9
Крахмал	5	5	7,5	7,5
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 12	0, 08	12, 14	50, 67	1,2 80	0,0 02	0,0 03	2,4 00	0,0 00	0,0 87	12, 800	2,5 12	5,9 14	15, 222	0,0 00	0,0 00	0,1 41
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 13	0, 09	14, 99	62, 35	1,4 40	0,0 02	0,0 04	2,7 00	0,0 00	0,0 97	14, 975	2,8 09	7,9 09	17, 358	0,0 00	0,0 00	0,1 57

Технология приготовления

Ягоду промывают. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения

крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании, струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают. Разливают в стаканы или кружки.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствующих ягод.

Вкус: сладкий, соответствующих ягод.

Запах: соответствующих ягод.

Технологическая карта № 23**Наименование изделия: Сушка на сметане****Номер рецептуры: 583**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Сметана	16	16	19	19
Мука пшеничная	35	35	42	42
Масло сливочное	2	2	2,4	2,4
Яйцо	0,125 шт.	5	0,150 шт.	6
Сахар	7	7	8	8
Масса полуфабриката		61		73
Масло растительное (для смазки листов)	0,7	0,7	0,8	0,8
Выход		50		60

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,56	4,28	29,20	173,53	23,472	0,049	2,044	0,026	0,147	0,524	20,962	6,669	43,574	57,262	0,002	0,003	0,005
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
5,47	5,14	35,04	208,24	28,170	0,059	2,453	0,031	0,176	0,629	25,154	8,003	52,289	68,714	0,002	0,004	0,006

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло и замешивают тугое тесто, формируют сушки и выпекают при температуре 250° С 20-30 минут.

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

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

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

Технологическая карта № 24**Наименование изделия: Рагу из овощей****Номер рецептуры:201****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Картофель				
с 01.09-31.10	69	52	86	65
с 31.10-31.12	74	52	93	65
с 31.12-28.02	80	52	100	65
с 29.02-01.09	87	52	109	65
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января до 1 сентября	13,3	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Капуста свежая белокочанная	49	39	61	49
Или овощная смесь в ассортименте (заморозка)	39	39	49	49
Вода	37	37	46	46
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		120		150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	К	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1, 8 8	1, 4 9	10, 63	63, 53	127, 040	0,0 61	0,0 50	11, 700	0,0 26	0,7 31	27, 610	20, 436	46, 102	370, 910	0,0 04	0,0 01	0,0 57
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
2, 3 5	1, 8 6	13, 29	79, 41	158, 800	0,0 76	0,0 63	14, 625	0,0 33	0,9 14	34, 513	25, 545	57, 628	463, 638	0,0 05	0,0 01	0,0 71

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. При замене капусты белокочанной на овощную смесь в заморозке, овощную смесь добавляют за 20-25 минут до готовности блюд.

За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 25**Наименование изделия: Чай с сахаром****Номер рецептуры: 501, 502, 503**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Чай высшего или 1-го сорта	0,83	0,83	1,0	1,0
Вода	49	49	54	54
Чай-заварка		45		50
Сахар	5	5	6	6
Вода	130	130	144	144
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 17	0, 04	4, 57	19, 33	0,4 15	0,0 01	0,0 08	0,0 83	0,0 00	0,6 96	11, 880	5,2 09	6,8 44	20, 709	0,0 00	0,0 00	0,2 41
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 20	0, 05	5, 49	23, 21	0,5 00	0,0 01	0,0 01	0,1 00	0,0 00	0,8 38	13, 559	6,1 23	8,2 45	24, 949	0,0 00	0,0 00	0,2 74

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипяток, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый. *Вкус:* сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

Утверждаю

(должность)

(ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 26

Наименование изделия: Бисквитик из моркови

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая **технико-технологическая карта** распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная	35	35	42	42
Сахар	5	5	6	6
Яйцо	0,125 шт.	5	0,150 шт.	6
Сметана	3	3	4	4
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	25	20	30	24
С 1 января до 1 сентября	27	20	32	24
Масло сливочное	5	5	6	6

Масло растительное для смазки листа	0,2	0,2	0,3	0,3
Выход		50		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйцо взбивают с сахаром, добавляют сметану и хорошо перемешивают. Морковь натирают на мелкой терке, добавляют в массу и перемешивают, затем добавляют просеянную муку и растопленное сливочное масло. Выливают готовое тесто на противень, смазанный маслом и запекают до готовности 40-45 при температуре 180-240°С.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки бисквитика с морковью.

Цвет: коричневый с краплениями моркови-оранжевой.

Вкус: умеренно сладкий, с выраженным вкусом моркови, свежесыпеченного изделия.

Запах: свежесыпеченного изделия.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,52	4,37	28,27	170,55	263,250	0,055	0,048	0,415	0,175	0,621	16,604	12,328	47,296	79,375	0,002	0,003	0,012
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
5,42	5,24	33,92	204,66	315,900	0,066	0,058	0,498	0,210	0,745	19,925	14,794	56,755	95,250	0,002	0,004	0,014

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: 99, 100

Номер рецептуры: Бутерброд с маслом

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Хлеб пшеничный или батон	20	20	25	25
Масло сливочное	6	6	6	6
Выход		20/6		25/6
Хлеб пшеничный или батон	35	35	45	45
Масло сливочное	6	6	6	6
Выход		35/6		45/6

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	M g	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 20/6																
1, 57	4, 45	9,9 2	85, 82	27, 000	0,0 23	0,0 07	0,0 00	0,0 78	0,2 32	5,4 40	2,8 00	14, 800	20, 160	0,0 01	0,0 01	0,0 03
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 25/6																
1, 95	4, 49	12, 38	97, 57	27, 000	0,0 28	0,0 07	0,0 00	0,0 78	0,2 87	6,4 40	3,5 00	18, 050	24, 810	0,0 01	0,0 02	0,0 04

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Мg	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 35/6																
2, 71	4, 57	17, 29	121 ,07	27, 000	0,0 39	0,0 08	0,0 00	0,0 78	0,3 97	8,4 40	4,9 00	24, 550	34, 110	0,0 01	0,0 02	0,0 05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 45/6																
3, 47	4, 65	22, 22	144 ,57	27, 000	0,0 50	0,0 08	0,0 00	0,0 78	0,5 07	10, 440	6,3 00	31, 050	43, 410	0,0 01	0,0 03	0,0 07

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

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

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим (батонном).

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Салат из морской капусты с яйцом

Номер рецептуры: 11

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Морская капуста (консервированная) промышленного производства	29	28	43	42
Яйцо	0,125 шт.	5	0,200 шт.	8
Лук репчатый	6	5	8	7
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,95	6,31	2,40	70,27	8,170	0,008	0,022	0,500	0,110	4,630	15,170	48,840	25,330	286,160	0,085	0,001	0,004
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1,43	9,47	3,60	105,41	12,260	0,012	0,033	0,750	0,165	6,945	22,755	73,260	37,995	429,240	0,128	0,002	0,006

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Морскую капусту перемешивают с предварительно бланшированным луком репчатым, отварным мелко рубленным яйцом. Салат заправляют маслом растительным.

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

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: морской капусты, лука репчатого, яйца отварного в сочетании с растительным маслом.

Запах: морской капусты, лука репчатого, яйца отварного в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 29**Наименование изделия: Свекольник со сметаной, с мясом****Номер рецептуры:136****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Свекла				
С 1 сентября до 1	54	43	60	48

января				
С 1 января до 1 сентября	57	43	64	48
Картофель				
с 01.09-31.10	39	29	43	32
с 31.10-31.12	41	29	46	32
с 31.12-28.02	45	29	49	32
с 29.02-01.09	48	29	53	32
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января до 1 сентября	8	6	9,3	7
Лук репчатый	8	7	10	8
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Сахар	0,8	0,8	0,9	0,9
Томатная паста	0,5	0,5	0,6	0,6
Бульон или вода	135	135	150	150
Выход супа		168		187
Сметана	5	5	6	6
Выход супа со сметаной		174		193
Говядина отварная		6		7
Супа со сметаной/с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	МКГ	МГ	МГ	МГ	МК Г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 03	2, 96	9,6 5	77, 33	82, 610	0,0 41	0,0 51	4,6 70	0,0 27	0,9 53	31, 823	18, 865	51, 630	282, 130	0,0 05	0,0 00	0,1 40
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 37	3, 29	10, 72	85, 92	91, 789	0,0 46	0,0 57	5,1 89	0,0 30	1,0 59	35, 359	20, 961	57, 367	313, 478	0,0 06	0,0 00	0,1 56

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: Соус сметанный натуральный

Номер рецептуры:452

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Сметана	25	25	30	30
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,6	1,6
Масло сливочное	1,3	1,3	1,6	1,6
Выход		25		30

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 75	4, 13	1, 66	46, 85	19, 560	0,0 07	0,0 22	0,0 40	0,0 34	0,0 59	19, 840	2,1 38	14, 579	25, 667	0,0 02	0,0 00	0,0 04
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 90	4, 96	1, 99	56, 22	23, 472	0,0 08	0,0 26	0,0 48	0,0 41	0,0 71	23, 808	2,5 66	17, 495	30, 800	0,0 02	0,0 00	0,0 05

Технология приготовления

Подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: густой сметаны.

Цвет: белый.

Вкус: сметаны, солоноватый.

Запах: сметаны.

Технологическая карта № 31**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины****Номер рецептуры:386****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	58	49	67	57
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	65	49	77	57
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	49	49	57	57
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	54	49	63	57
Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка)	52	49	60	57
Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный)	49	49	57	57
Лук репчатый	6	5	7	6
Мука пшеничная	4	4	5	5
Яйца	0,100 шт.	4	0,125 шт.	5
Хлеб пшеничный	7	7	8	8
Молоко с м.д.ж. не	12	12	14	14

менее 2,5% и не более 3,5 % жирности				
Масса полуфабриката		80		93
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовых изделий		60		70
Выход		60		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
10,68	12,11	5,26	172,53	7,824	0,045	0,104	0,262	0,092	1,535	21,720	14,330	116,062	193,330	0,005	0,002	0,037
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
12,46	14,13	6,13	201,29	9,128	0,053	0,122	0,305	0,108	1,791	25,340	16,719	135,405	225,551	0,006	0,003	0,043

Технология приготовления

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

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

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоооальной формы, панируют в муке. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоооальной формы.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

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

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

Технологическая карта № 32**Наименование изделия: Картофельное пюре****Номер рецептуры:434****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Картофель				
с 01.09-31.10	136	102	170	128
с 31.10-31.12	146	102	183	128
с 31.12-28.02	157	102	197	128
с 29.02-01.09	170	102	214	128
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	18	18	22	22
Масса кипяченого молока		17		21
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход		120		150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	МК г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2, 4 0	2, 6 2	15, 91	96, 83	12, 180	0,0 93	0,0 80	8,2 48	0,0 44	0,8 19	27, 562	22, 481	65, 563	502, 117	0,0 06	0,0 01	0,0 30
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 0 0	3, 2 8	19, 89	121 ,04	15, 230	0,1 17	0,1 00	10, 310	0,0 55	1,0 23	34, 453	28, 101	81, 954	627, 646	0,0 08	0,0 01	0,0 38

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 538

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Шиповник	15	15	18	18
Сахар	5	5	6	6
Вода	219	219	241	241
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кк ал	МК г	мг	мг	мг	МК г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 24	0, 11	7, 90	34, 51	0,0 81	0,0 08	0,0 20	97,5 00	0,0 00	0,2 10	13, 679	3,1 05	1,2 06	0,1 25	0,0 00	0,0 00	0,1 93
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 29	0, 13	9, 48	41, 42	0,0 97	0,0 09	0,0 23	117, 000	0,0 00	0,2 52	15, 484	3,5 37	1,4 46	0,1 49	0,0 00	0,0 00	0,2 12

Технология приготовления

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

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Технологическая карта № 34**Наименование изделия: Булочка домашняя****Номер рецептуры:583****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная высшего сорта	29	29	35	35
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,4	1,4	1,7	1,7
Сахар-песок	6	6	7	7
Сахар-песок (для отделки)	1,4	1,4	1,7	1,7
Яйцо	0,075шт.	3	0,09 шт.	3,6
Масло сливочное	8	8	10	10
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,14	1,14	1,43	1,43
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,29	0,29	0,36	0,36
Молоко	13	13	15	15
Масса полуфабриката		61		73
Масло растительное (для смазки)	0,8	0,8	0,9	0,9
Выход		50		60

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Мg	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 82	6, 18	25, 86	174 ,26	28, 830	0,0 45	0,0 47	0,0 65	0,1 78	0,4 35	21, 402	6,2 42	41, 419	53, 819	0,0 02	0,0 02	0,0 03
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4, 58	7, 41	31, 03	209 ,11	34, 596	0,0 54	0,0 56	0,0 78	0,2 14	0,5 22	25, 682	7,4 90	49, 703	64, 583	0,0 02	0,0 02	0,0 04

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

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

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

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

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежесыпеченного изделия.

Утверждаю

_____ (должность)

_____ (ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 35

Наименование изделия: Салат «Океан» (с кальмарами)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая **технико-технологическая карта** распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожицей	55	39	83	59
Или кальмар мороженый (филе с кожицей)	43	39	65	59
Масса вареных кальмаров		21		31
Яйца	8	8	12	12
Лук репчатый	10	8	14	12
Масло растительное	4	4	6	6

Выход		40		60
-------	--	----	--	----

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Кальмары размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают.

Кальмары опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин., затем охлаждают температуры от 8 до 10°С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой.

Лук репчатый бланшируют, мелко режут. Яйцо отварное мелко рубят. Все ингредиенты перемешивают и заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Цвет: натуральный ингредиентов, входящих в блюдо.

Вкус: ингредиентов, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом. Солоноватый.

Запах: ингредиентов, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
7,6	5,5	1,4	86,	12,	0,0	0,0	1,0	0,1	0,6	20,	32,	102,	113,	0,1	0,0	0,0
7	8	2	61	480	59	58	34	76	11	080	527	943	932	05	18	06
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
11,	8,	2,		18,	0,0	0,0	1,5	0,2	0,9	30,	48,	154,	170,	0,1	0,0	0,0
51	3	1	129	720	89	87	51	64	17	120	791	415	898	58	27	09

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 513,514

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	1,67	1,67	2	2
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	60	60	60	60
Или молоко сгущенное	24	24	24	24
Вода	112	112	131	131
Сахар	5	5	6	6
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1, 74	1, 36	8, 47	53, 08	7,9 20	0,0 24	0,0 74	0,3 12	0,0 18	0,1 43	69, 241	12, 357	56, 669	113, 631	0,0 05	0,0 02	0,1 09
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1, 76	1, 37	9, 64	57, 90	7,9 20	0,0 26	0,0 74	0,3 12	0,0 18	0,1 61	70, 269	13, 328	58, 583	121, 717	0,0 05	0,0 02	0,1 26

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока (или сгущенного молока).

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока (или сгущенного молока).

Технологическая карта № 37**Наименование изделия Суп молочный с крупой****Номер рецептуры:121**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	135	135	180	180
Вода	15	15	20	20
Хлопья овсяные «Геркулес», или крупа рисовая, или манная, или кукурузная и др.	10	10	13	13
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Сахар	2	2	3	3
Выход		150		200
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	117	117		
Вода	13	13		
Хлопья овсяные «Геркулес», или крупа рисовая, или манная, или	9	9		

кукурузная и др.				
Масло сливочное	1,3	1,3		
Сахар	1,7	1,7		
Выход		130		

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда 150 гр.																
4,88	4,20	12,93	109,05	21,990	0,070	0,179	0,702	0,060	0,708	145,330	33,974	132,023	195,507	0,011	0,003	0,039
Химический состав данного блюда 130 гр.																
4,23	3,64	11,21	94,51	19,058	0,061	0,155	0,608	0,052	0,614	125,29	29,444	114,420	169,439	0,010	0,003	0,034
Химический состав данного блюда 200 гр.																
6,51	5,60	17,24	145,40	29,320	0,093	0,239	0,936	0,080	0,944	193,773	45,299	176,031	260,676	0,015	0,004	0,052

Технология приготовления

Перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Пшено, рисовую, перловую, ячневую и гречневую крупу промывают водой. Дробленые крупы не промывают.

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности. (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в семь молока и воды, кладут соль и сахар и варят 5-7 минут до готовности. При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа круп аразваренная. На поверхности масло сливочное

Консистенция: жидкая супа, крупа – мягкая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта № 38**Наименование изделия: Салат «Полевой» (картофельный с огурцами солеными и зеленым горошком)****Номер рецептуры: 71****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Картофель				
с 01.09-31.10	25	25	38	38
с 31.10-31.12	27	27	41	41
с 31.12-28.02	30	30	45	45
с 29.02-01.09	32	32	48	48
Масса очищенного картофеля		20		29
Масса отварного очищенного картофеля		19		28
Лук репчатый	4	3	5	4
Огурцы соленые	9	5	13	7
Морковь				
До 1 января	8,8	8,8	12,6	12,6
С 1 января	9,4	9,4	13,4	13,4
Масса очищенной моркови		7,04		10,05
Масса отварной очищенной моркови		7		10
Зеленый горошек консервированный	8	8	12	12
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		5		8
Масло растительное	3	3	4	4

Выход		40		60
-------	--	----	--	----

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 69	2, 73	4, 04	43, 63	86,5 90	0,0 27	0,0 19	2,4 91	0,0 00	0,2 84	6,3 93	8,3 63	19, 150	122, 383	0,0 01	0,0 00	0,0 10
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1, 04	4, 10	6, 05	65, 45	129, 885	0,0 41	0,0 29	3,7 37	0,0 00	0,4 26	9,5 90	12, 545	28, 725	183, 575	0,0 02	0,0 00	0,0 15

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют,

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

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Картофель отваривают в кожуре.

Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, бланшированный репчатый лук, вареную морковь, вареный очищенный картофель нарезают ломтиками. Все ингредиенты перемешивают, добавляют зеленый горошек и заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи $10-14^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо, солоноватый.

Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 39**Наименование изделия: Суп «Харчо» со сметаной, с мясом****Номер рецептуры:101****Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов-
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /
Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Морковь				
До 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	67	50	74	56
С 1 ноября по 31	72	50	80	56

декабря				
С 1 января по 28-29 февраля	77	50	86	56
С 1 марта	84	50	94	56
Крупа рисовая	4,5	4,5	5	5
Морковь				
До 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января	8	6	9,3	7
Лук репчатый	7	6	8	7
Томатная паста	1,8	1,8	2	2
Чеснок	2,9	2,3	3,3	2,6
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	126	126	140	140
Выход		169		187
Сметана	5	5	6	6
Выход со сметаной		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход со сметаной, с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 29	3, 03	11, 91	88, 21	86, 370	0,0 59	0,0 53	5,2 70	0,0 27	0,6 84	21, 391	17, 845	55, 193	291, 982	0,0 04	0,0 01	0,1 32
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 66	3, 37	13, 23	98, 01	95, 967	0,0 66	0,0 59	5,8 56	0,0 30	0,7 60	23, 768	19, 828	61, 326	324, 424	0,0 04	0,0 01	0,1 47

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

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

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

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

Технологическая карта № 40**Наименование изделия: Птица отварная****Номер рецептуры: 409****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные	91	79	115	100
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка	96	79	121	100
Или филе куриное охлажденное	75	75	96	96
Или филе куриное (заморозка) 5% отходов	79	75	101	96
Лук репчатый	1,8	1,5	2,4	2
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,8	3
С 1 января	2,7	2	4,0	3
Масса отварной птицы		55		70
Выход		55		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
13, 04	0, 83	0, 06	62, 70	9,3 50	0,0 27	0,1 02	0,0 00	0,1 65	0,4 70	6,0 50	13, 750	100, 650	123, 200	0,0 00	0,0 12	0,0 00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
16, 59	1, 05	0, 07	79, 80	11, 900	0,0 34	0,1 30	0,0 00	0,2 10	0,6 02	7,7 70	17, 500	128, 100	156, 800	0,0 00	0,0 15	0,0 00

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Сваренные тушки вынимают из бульона и нарубают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения. Птицу можно запечь в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый.

Вкус: умеренно соленый, отварной птицы.

Запах: отварной птицы.

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 431

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Картофель				
с 01.09-31.10	160	120	172	129
с 31.10-31.12	172	120	184	129
с 31.12-28.02	185	120	199	129
с 29.02-01.09	200	120	215	129
Масса отварного картофеля		116		125
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		120		130

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2,2	3,5	17,27	109,92	15,590	0,101	0,069	9,280	0,065	0,917	11,264	23,212	59,839	547,949	0,005	0,000	0,031
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
2,41	3,85	18,71	119,08	16,889	0,109	0,075	10,053	0,070	0,993	12,203	25,146	64,826	593,611	0,005	0,000	0,034

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Очищенный картофель, дольками или кубиками заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см., кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Готовый картофель отварной поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма клубней или нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, умеренно соленый, нежный.

Запах: отварного картофеля.

Технологическая карта № 42**Наименование изделия: Рыба по-польски****Номер рецептуры:343****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	102	51	120	60
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	89	51	105	60
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	81	51	95	60
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	102	51	120	60
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	121	51	143	60
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	75	51	88	60
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	88	51	103	60
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с	73	51	86	60

головой (заморозка) 30%				
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	62	51	73	60
Филе рыбы в ассортименте 10%	57	51	67	60
Масло растительное	3	3	4	4
Яйца	0,425 шт.	17	0,500 шт.	20
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	11	11	13	13
Мука пшеничная	6	6	7	7
Масса омлета		21		25
Масса полуфабриката		65		76
Выход		60		70

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

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
10,57	5,07	4,41	105,58	31,032	0,060	0,121	0,159	0,479	0,797	38,746	28,427	148,113	216,945	0,071	0,012	0,324
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
12,33	5,92	5,51	123,17	36,204	0,070	0,141	0,186	0,559	0,930	45,203	33,165	172,799	253,103	0,083	0,014	0,378

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах: рыбный.

Утверждаю

_____ (должность)

_____ (ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 43

Наименование изделия: Салат «Морской» (с кальмарами и яблоками)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая **технико-технологическая карта** распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Кальмары мороженые обезглавленные (филе с кожицей)	40	37	60	56
Масса отварного кальмара		20		30
Яблоки	13	9	20	14
Горошек зеленый консервированный натуральный	9	9	14	14
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		6		9

Яйцо куриное	5	5	8	8
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		40		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Кальмары размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают.

Яблоки промывают проточной холодной водой с применением (при необходимости) щеток для обработки фруктов, очищают кожицы, удаляют семенное гнездо.

Кальмары опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин., затем охлаждают температуры от 8 до 10 С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Яблоки нарезают соломкой. Горошек зеленый консервированный доводят до кипения в собственном отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 С. Яйца куриные варят, мелко нарезают. Подготовленные компоненты соединяют, перемешивают и заправляют растительным маслом или соусом салатным. Украшают салат продуктами, входящими в его состав. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011

«Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Форма нарезки ингредиентов сохранена, салат заправлен растительным маслом.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Консистенция: упругий кальмар, мягкое яблоко, горошек рассыпчатый, яйцо проваренное.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	МКГ	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
7,0	3, 2	1, 9	65, 69	10, 050	0,0 58	0,0 49	1,3 62	0,1 10	0,6 97	17, 940	31, 421	93,1 15	121, 748	0,0 99	0,0 16	0,0 03
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10, 61	4, 9 1	2, 9 1	98, 54	15, 080	0,0 87	0,0 74	2,0 43	0,1 65	1,0 46	26, 910	47, 132	139, 673	182, 622	0,1 49	0,0 24	0,0 05

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № 44**Наименование изделия: Чай с лимоном****Номер рецептуры: 501, 504, 505**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Чай высшего или 1-го сорта	0,83	0,83	1,0	1,0
Вода	49	49	54	54
Чай-заварка		45		50
Сахар	5	5	6	6
Лимон свежий	6	5	7	6
Вода	125	125	138	138
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,13	0,03	8,30	34,00	0,298	0,002	0,006	0,690	0,000	0,456	9,968	3,810	4,889	18,036	0,000	0,000	0,171
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,16	0,04	11,06	45,14	0,360	0,002	0,007	0,860	0,000	0,551	12,004	4,580	5,905	21,943	0,000	0,000	0,204

Технология приготовления

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

Крупы сначала варят отдельно, закладывают в кипящую жидкость. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до

полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, растекающаяся.

Цвет: белый с желтым оттенком.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипяток, сахар предварительно промытый лимон и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Номер рецептуры: 275

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Крупа рисовая	10	10	15	15
Крупа пшено	7	7	11	11
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	98	98	150	150
Вода	17	17	26	26
Сахар	2	2	3	3
Масса каши		128		197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		130		200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,09	3,67	16,95	117,12	18,260	0,055	0,124	0,507	0,055	0,346	106,530	21,427	104,070	139,234	0,008	0,003	0,038
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,29	5,64	26,07	180,18	28,098	0,085	0,191	0,780	0,084	0,533	163,892	32,964	160,107	214,206	0,013	0,005	0,059

Технология приготовления

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

Крупы сначала варят отдельно, закладывают в кипящую жидкость. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, растекающаяся.

Цвет: белый с желтым оттенком.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 46**Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком (или кукурузой)****Номер рецептуры: 27****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Морковь				
До 1 января	23	30	45	45
С 1 января	25	32	48	48
Масса очищенной моркови		24,1		36,2
Масса отварной очищенной моркови		24		36
Горошек зеленый консервированный	22	22	31	31
Или кукуруза консервированная	23	23	33	33
Горошек зеленый (или кукуруза) консервированный отварной (без жидкой части)		14		20
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 70	2, 68	2, 34	36, 32	293, 400	0,0 21	0,0 19	1,0 42	0,0 00	0,2 32	8,1 90	10, 525	19, 136	51, 510	0,0 01	0,0 00	0,0 12
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1, 05	4, 02	3, 51	54, 48	440, 100	0,0 32	0,0 29	1,5 63	0,0 00	0,3 48	12, 285	15, 788	28, 704	77, 265	0,0 02	0,0 00	0,0 18

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

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

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

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

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный (или кукурузу) кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

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

Температура подачи $10-14^\circ\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: моркови - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного (или кукурузы)- мягкая.

Цвет: оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка или желтого (кукурузы).

Вкус: моркови, зеленого горошка (или кукурузы) в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: моркови, зеленого горошка (или кукурузы) в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 47

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

Номер рецептуры:133

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Свекла				
С 1 сентября до 1 января	34	27	38	30

С 1 января до 1 сентября	36	27	40	30
Капуста свежая	18	14	19	15
Картофель				
с 01.09-31.10	37	28	41	31
с 31.10-31.12	40	28	44	31
с 31.12-28.02	43	28	48	31
с 29.02-01.09	47	28	52	31
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	10	8	11	9
С 1 января до 1 сентября	11	8	12	9
Лук репчатый	5	4	5	4
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Лимонная кислота	0,17	0,17	0,19	0,19
Бульон или вода	126	126	140	140
Выход		169		187
Сметана	5	5	6	6
Выход супа со сметаной		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход супа с со сметаной/с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2, 98	2, 95	7, 90	70, 03	105, 150	0,0 40	0,0 49	6,1 68	0,0 27	0,8 01	31, 591	17, 519	48, 018	268, 596	0,0 05	0,0 01	0,1 30
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 31	3, 28	8, 78	77, 81	116, 833	0,0 44	0,0 54	6,8 56	0,0 30	0,8 90	35, 101	19, 466	53, 353	298, 440	0,0 06	0,0 01	0,1 44

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 48**Наименование изделия: Гуляш****Номер рецептуры:373****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	85	72	113	96
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	98	72	130	96
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	72	72	96	96
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	79	72	106	96
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Лук репчатый	1,8	1,5	3	2
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	1,9	1,5	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,0	1,5	2,7	2
Томатная паста	0,5	0,5	0,7	0,7
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,7	1,7
Масса тушеного мяса		43		57
Масса соуса		17		23

Выход с соусом		60		80
----------------	--	----	--	----

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,0 0	7, 0	1, 3	103 ,52	19, 500	0,0 25	0,0 71	0,3 15	0,0 00	0,6 90	13, 972	2,4 00	81,9 30	102, 810	0,0 03	0,0 00	0,0 01
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10, 29	8, 0	1, 2	118 ,32	26, 000	0,0 33	0,0 95	0,4 21	0,0 00	0,9 20	18, 629	3,2 00	109, 240	137, 080	0,0 05	0,0 00	0,0 01

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Технологическая карта № 49**Наименование изделия: Макароны отварные с овощами****Номер рецептуры: 297****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Макаронные изделия	25	25	35	35
Вода	150	150	210	210
Масса отварных макаронных изделий		70		102
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Морковь				
До 1 января	84	67	99	79
С 1 января	89	67	105	79
Лук репчатый	14	12	17	14
Томатная паста	2,2	2,2	3	3
Масло сливочное для пассерования	1,5	1,5	2	2
Масса пассерованных овощей		40		48
Выход		110		150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 5 8	2, 2 5	21, 18	119 ,33	812, 100	0,0 64	0,0 50	1,8 20	0,0 39	0,8 46	30, 408	28, 397	57, 824	154, 820	0,0 04	0,0 00	0,1 73
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4, 9 8	3, 0 7	29, 29	164 ,92	968, 318	0,0 87	0,0 65	3,3 55	0,0 53	1,1 43	38, 929	35, 958	74, 489	212, 040	0,0 04	0,0 00	0,2 36

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Утверждаю

_____ (должность)

_____ (ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 50

Наименование изделия: **Каша молочная с фруктами (или тыквой)**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая **техничко-технологическая карта** распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Крупа пшено или др.	13	13	20	20
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	98	98	150	150
Вода	15	15	23	23
Сахар	2	2	3	3
Яблоки	20	18	31	27
Или груши	19	18	29	27

Или бананы	29	18	44	27
Или тыква*	25	18	39	27
Или тыква (в заморозке) очищенная*	19	18	28	27
Масса каши		128		197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		130		200

*При замене фруктов на тыкву, при не выполнении нормы продуктов питания по фруктам в накопительной ведомости за 20 дней, дополнительно добавляют фрукты.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

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

Тыкву предварительно очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают кубиками или ломтиками, отваривают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и предварительно подготовленные нарезанные кубиками фрукты или тыкву (можно предварительно натереть) и продолжают варку до готовности. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. Подается с фруктами или тыквой.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует крупе.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла с фруктами или тыквой.

Запах: соответствующей каши в сочетании с фруктами или тыквой, молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,15	3,6	15,29	110,91	18,370	0,071	0,126	1,205	0,052	0,730	109,980	22,802	105,144	181,853	0,009	0,002	0,035
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,39	5,6	23,7	170,63	28,253	0,109	0,193	1,853	0,080	1,123	169,200	35,080	161,760	279,773	0,013	0,003	0,053

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: Макароны изделия, запеченные с сыром

Номер рецептуры:302

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Макаронные изделия	46	46	71	71
Вода	276	276	426	426
Масса отварных макаронных изделий		130		200
Масло сливочное	5	5	8	8
Сыр	10	9	16	15
Масса полуфабриката		144		223
Масса запеченных макарон		130		200
Выход		130		200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
6,9	6,	20,	164	30,	0,0	0,0	0,0	0,1	0,7	86,1	9,4	79,6	55,	0,0	0,0	0,0
6	7	00	,27	780	60	43	28	61	36	87	48	22	344	01	01	09
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,	9,	30,	249	47,	0,0	0,0	0,0	0,2	1,1	132,	14,	122,	85,	0,0	0,0	0,0
71	6	00	,60	353	92	67	43	48	32	596	536	496	144	01	01	13

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Крупа гречневая	50	50	68	68
Вода	75	75	102	102
Масса каши		105		143
Масло сливочное	5	5	7	7
Выход с маслом		110		150

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
5,96	4,60	26,04	169,38	14,100	0,155	0,084	0,000	0,065	2,924	13,057	87,653	130,937	158,779	0,001	0,003	0,076
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
8,12	6,27	35,50	230,98	19,228	0,211	0,114	0,000	0,089	3,988	17,805	119,527	178,551	216,517	0,001	0,005	0,104

Технология приготовления

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной

бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140-160°C в течение 1-1,5 часа. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: коричневый.

Вкус: гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

Запах: гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта № 53**Наименование изделия: Суп картофельный с клецками с мясом****Номер рецептуры:151****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Клецки				
Мука пшеничная	11	11	12	12
Масло сливочное	0,9	0,9	1	1

Яйца	0,045 шт.	1,8	0,050 шт.	2
Вода или молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	11	11	12	12
Масса теста		19		21
Выход клецек		21		23
Суп картофельный с клецками				
Картофель				
с 01.09-31.10	41	31	45	34
с 31.10-31.12	44	31	49	34
с 31.12-28.02	48	31	52	34
с 29.02-01.09	52	31	57	34
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января до 1 сентября	8	6	9	7
Лук репчатый	8	7	10	8
Масло сливочное	1,4	1,4	1,5	1,5
Клецки готовые		22		24
Бульон	122	122	135	136
Выход супа		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход с мясом говядины		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	МКГ	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 9 5	3, 1 3	13, 01	96, 00	83, 028	0,0 53	0,0 57	2,9 37	0,0 73	0,5 87	27, 786	13, 347	53, 547	206, 230	0,0 03	0,0 01	0,1 23
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4, 3 9	3, 4 8	14, 46	106 ,67	92, 253	0,0 59	0,0 63	3,2 63	0,0 81	0,6 52	30, 873	14, 830	59, 497	229, 144	0,0 03	0,0 01	0,1 37

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

Клецки: в воду или молоко кладут Масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые

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

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

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

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Утверждаю

(должность)

(ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 54
Наименование изделия: Салат «Сытный»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая **технико-технологическая карта** распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Огурец свежий (или соленый)	21	19	32	29
Лук репчатый	5	4	7	6
Кукуруза консервированная с жидкой частью	12	12	17	17
Кукуруза консервированная без жидкой части		7		10
Яйцо куриное	9	9	14	14
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи (огурцы) сортируют, тщательно моют, обрабатывают в 3 % растворе уксусной кислоты (на 1 л. воды 30 мл. уксусной кислоты) в течение 10 мин., повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток, ошпаривают кипятком.

Банки с консервированной кукурузой и солеными огурцами промывают под проточной водой, протирают чистой ветошью.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленное яйцо отваривают в течение 15 мин после закипания, охлаждают, нарезают кубиком. Лук репчатый нарезают кубиком 5x5 и бланшируют в течение 15 мин. Консервированную кукурузу кипятят в собственном соку, остужают. Огурец нарезают кубиком. Все ингредиенты смешивают и заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 С.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Форма нарезки ингредиентов сохранена, салат заправлен растительным маслом.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Консистенция: свойственная продуктам, входящим в состав блюда.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1, 41	2, 96	1, 46	38, 12	14, 610	0,0 14	0,0 44	1,8 64	0,1 98	0,3 45	11, 413	4,9 90	25, 630	62, 600	0,0 02	0,0 02	0,0 07
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
2, 12	4, 44	2, 19	57, 18	21, 915	0,0 21	0,0 66	2,7 96	0,2 97	0,5 18	17, 120	7,4 85	38, 445	93, 900	0,0 03	0,0 03	0,0 11

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: Компот из плодов консервированных

Номер рецептуры: 533

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Персики, или абрикосы, или др. (половинки или кусочки)	72	72	72	72
Сахар-песок	2	2	2	2
Сироп консервированного компота	49	49	49	49
Вода	64	64	64	64
Выход		180		180

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (компот из персика)																
0, 12	0, 12	18, 27	73, 82	0,0 00	0,0 12	0,0 00	3,2 70	0,0 00	0,4 89	9,0 00	2,9 77	2,4 20	58, 130	0,0 00	0,0 00	0,0 40
Химический состав данного блюда (компот из яблок)																
0, 12	0, 12	18, 27	73, 82	0,0 00	0,0 12	0,0 00	3,2 70	0,0 00	0,4 89	9,0 00	2,9 77	2,4 20	58, 130	0,0 00	0,0 00	0,0 40

Технология приготовления

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов и плоды, доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

Консистенция: компота – жидкая; фруктов, ягод - мягкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: типичный для вареных плодов.

Запах: типичный для вареных плодов.

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Каша «Рябчик»

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Крупа рисовая	5	5	8	8
Крупа гречневая	5	5	8	8
Крупа пшено	5	5	8	8
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	98	98	150	150
Вода	17	17	26	26
Сахар	2	2	3	3
Масса каши		128		197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		130		200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,19	3,8	15,19	109,89	17,760	0,063	0,131	0,510	0,052	0,561	107,080	27,054	107,808	148,752	0,008	0,003	0,037
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,45	5,5	23,37	169,05	27,327	0,097	0,201	0,784	0,080	0,863	164,733	41,621	165,859	228,849	0,012	0,004	0,057

Технология приготовления

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

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю

(должность)

(ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 57

Наименование изделия: Суфле из печени

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая **технико-технологическая карта** распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Печень говяжья замороженная	44	40	51	47
Молоко	8	8	9	9
Мука пшеничная	11	11	13	13
Яйцо	5	5	6	6
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		60		70

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Печень дефростируют на производственных столах. Печень в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного субпродукта (печень) не допускается. Субпродукт (печень) зачищают от пленок и желчных протоков промывают проточной водой.

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

Вакуумированные овощи освобождают от упаковки, сортируют, зачищают (при необходимости), промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленную печень пропускают через мясорубку.

Лук репчатый промываем нарезают кубиком пассеруют, добавляют в фарш из печени.

Приготовленный молочный соус из молока и пшеничной муки и вводят небольшими порциями в фарш, тщательно вымешивая получившееся пюре, после чего вводят желток, солят и вымешивают.

Белок взбивают в густую пену и постепенно вводят в пюре.

Готовую массу выкладывают высотой 4 см на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки суфле из печени.

Консистенция: характерный данному блюду, слегка упругая.

Цвет: серовато-коричневый

Вкус: печени, солоноватый.

Запах: печени.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,66	3,87	9,31	106,71	2016,940	0,105	0,732	5,322	0,592	2,632	15,778	9,313	132,175	118,607	0,004	0,016	0,085
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,11	4,52	10,86	124,50	2353,094	0,123	0,854	6,209	0,690	3,070	18,407	10,865	154,204	138,375	0,004	0,018	0,099

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком и сыром

Номер рецептуры: 58

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Свекла				
До 1 января	46	46	69	69
С 1 января	49	49	73	73
Масса очищенно свеклы		36,7		55,1
Масса отварной очищенной свеклы		36		54
Сыр твердых сортов	4	3	5	4
Масло растительное	2	2	3	3
Чеснок	0,3	0,2	0,4	0,3
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F	Б
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	г
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																	
1,	2,	2,	43		0,	0,	1,	0,	0,	38,		29,		0,	0,	0,	1,
2	9	9	,1	9,0	00	02	50	02	48	53	8,1	04	90,3	00	00	00	2
2	2	5	1	80	7	1	9	9	0	0	34	9	68	2	1	6	2
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																	
2,	5,	5,	86	18,	0,	0,	3,	0,	0,	77,	16,	58,		0,	0,	0,	2,
4	8	9	,2	16	01	04	01	05	96	06	26	09	180,	00	00	01	4
4	4	0	2	0	4	2	8	8	0	0	8	8	736	4	2	2	4

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

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

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

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным.

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

Свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожицы, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр очищают от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, добавляют чеснок, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи $10-14^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями сыра.

Вкус: свеклы, сыра, чеснока в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, сыра, чеснока в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 59**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом****Номер рецептуры: 149,150****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Картофель				

с 01.09-31.10	47	35	52	39
с 31.10-31.12	50	35	56	39
с 31.12-28.02	54	35	60	39
с 29.02-01.09	58	35	65	39
Горох лущеный	15	14	16	15
Или фасоль сухая	15	14	16	15
Или фасоль консервированная	23	14	25	15
Или горошек зеленый консервированный	22	14	23	15
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января до 1 сентября	8	6	9,3	7
Лук репчатый	9	7	10	8
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	122	122	135	135
Выход супа		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
5,41	2,60	12,24	94,04	78,198	0,048	0,056	3,200	0,026	1,307	24,809	21,800	63,156	283,405	0,002	0,000	0,125
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,01	2,89	13,60	104,49	86,887	0,053	0,062	3,556	0,029	1,452	27,566	24,222	70,173	314,894	0,002	0,000	0,139

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Подготовленный горох или фасоль кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Консервированные зеленый горошек или фасоль, кладут после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

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

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта № 60

Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба

Номер рецептуры: 176

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Хлеб пшеничный	28	28	47	47
Хлеб пшеничный (без корок)		24		40
Выход		15		25

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1, 14	0, 12	7,3 8	35, 25	0,0 00	0,0 17	0,0 01	0,0 00	0,0 00	0,1 65	3,0 00	2,1 00	9,7 50	13, 950	0,0 01	0,0 01	0,0 02
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1, 90	0, 20	12, 30	58, 75	0,0 00	0,0 28	0,0 02	0,0 00	0,0 00	0,2 75	5,0 00	3,5 00	16, 250	23, 250	0,0 02	0,0 02	0,0 03

Технология приготовления

Пшеничный хлеб (батоны мелкопористые) очищают от корок, нарезают кубиками (10*10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: одинаковые по размеру.

Консистенция: хрустящие.

Цвет: белый.

Вкус и запах: хлеба.

Технологическая карта № 61**Наименование изделия: Картофель тушеный*****Номер рецептуры:431****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*****В сборнике рецептов указан картофель отварной, в данной рецептуре картофель отварной заменен на тушеный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Картофель				
с 01.09-31.10	118	89	148	96
с 31.10-31.12	127	89	159	96
с 31.12-28.02	137	89	171	96
с 29.02-01.09	149	89	185	96
Лук репчатый	12	10	13	11
Масло растительное	3	3	3,3	3,3
Морковь				
До 1 января	29	23	31	25
С 1 января	31	23	33	25
Масса готовых овощей		120		130
Выход		120		130

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
			кка					МК								
г	г	г	л	мкг	мг	мг	мг	г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2,099	2,99	15,39	96,81	277,600	0,090	0,064	7,980	0,000	0,907	16,025	26,631	61,013	472,287	0,005	0,000	0,037
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
2,26	3,24	16,67	104,88	300,730	0,098	0,069	8,650	0,000	0,983	17,360	28,850	66,097	511,644	0,005	0,000	0,040

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Картофель и лук репчатый нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют. Картофель тушат за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус и запах: овощей, солоноватый.

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры:326

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	141	140	188	187
Яйца	0,125 шт.	5	0,175 шт.	7
Сахар	10	10	13	13
Мука пшеничная	20	20	27	27
Масса полуфабриката		170		227
Масло сливочное	4	4	5	5
Масса готовых сырников		150		200

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
30,29	9,41	25,71	308,72	46,320	0,08	0,319	0,280	0,204	0,88	208,750	31,340	292,342	157,318	0,012	0,039	0,042
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
40,39	12,55	34,28	411,63	61,760	0,091	0,045	0,373	0,272	1,17	278,333	41,787	389,789	209,757	0,016	0,052	0,056

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники в духовом или жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200° С до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: Пудинг творожный

Номер рецептуры: 325

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	99	98	137	136
Крупа манная	10	10	14	14
Сахар	13	13	18	18
Яйца	0,275 шт.	11	0,375 шт.	15
Изюм	11	11	15	15
Масло растительное	3	3	4	4
Масса полуфабриката		146		202
Масса готового пудинга		130		180
Выход		130		180

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
21,95	7,88	28,51	27,27	37,40	0,05	0,25	0,19	0,27	1,02	157,506	58,55	227,666	199,262	0,01	0,02	0,06
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
30,38	10,88	38,57	37,38	51,32	0,07	0,35	0,27	0,37	1,37	217,317	76,63	313,619	265,499	0,01	0,04	0,08

Технология приготовления

Крупку просеивают.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

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

Вкус: свойственным продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 64**Наименование изделия: Печень говяжья по-строгановски****Номер рецептуры:403,451****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Печень говяжья	71	59	95	69
Масло растительное	5	5	6	6
Масса жареной печени		40		47
Соус сметанный		20		23
Мука пшеничная	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло сливочное	0,5	0,5	0,6	0,6
Овощной отвар или вода	11	11	13	13
Масса соуса		10		12
Сметана (без содержания растительных жиров)	10	10	12	12
Выход		60		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
10,25	7,64	3,56	124,24	2969,770	0,131	1,044	7,840	0,715	3,558	14,327	10,405	167,968	148,661	0,004	0,002	0,012
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
11,96	8,912	4,146	144,94	3464,729	0,153	1,218	9,146	0,834	4,151	16,715	12,139	195,962	173,438	0,004	0,002	0,015

Технология приготовления

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочка 3*3*35 мм, посыпают солью, слегка обжаривают, помешивая, заливают соусом сметанным и кипятят 5-7 минут.

Соус сметанный. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки печени сохранная, печень подается вместе с соусом сметанным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: серый-печени, соуса-белый.

Вкус: печени в сочетании с соусом сметанным, вкус солоноватый.

Запах: печени в сочетании с соусом сметанным.

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели куриные

Номер рецептуры:417

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные	124	108/44	145	126/52
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка	131	108/44	153	126/52
Или филе куриное охлажденное	44	44	52	52
Или филе куриное (заморозка) 5% отходов	46	44	55	52
Фарш куриный охлажденный	44	44	52	52
Фарш куриный заморозка	46	44	55	52
Хлеб пшеничный	11	11	13	13
Молоко	16	16	18	18
Масса полуфабриката		68		80
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовых изделий		60		70

Выход		60		70
-------	--	----	--	----

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
6,00	6,86	5,67	126,42	23,472	0,042	0,076	0,435	0,057	0,624	25,098	10,562	81,041	114,930	0,003	0,001	0,005
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
7,00	8,00	6,62	126,48	27,380	0,049	0,089	0,508	0,067	0,728	29,281	12,322	94,548	134,085	0,004	0,001	0,006

Технология приготовления

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена, без трещин.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: коричневый, на разрезе-серый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: птицы.

Технологическая карта № 66**Наименование изделия: Голубцы ленивые****Номер рецептуры: 377****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	88	75	88	75
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	102	75	102	75
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	75	75	75	75
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	83	75	83	75
Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка)	79	75	79	75
Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный)	75	75	75	75
Крупа рисовая	9	9	9	9
Масса отварного риса		21		21
Лук репчатый	11	9	11	9
Яйцо	0,325 шт.	13	0,325 шт.	13
Масло сливочное	2	2	2	2

Масса пассерованного лука		4		4
Капуста белокочанная	113	90	113	90
Масса отварной капусты		84		84
Мука пшеничная	24	24	24	24
Масса полуфабриката		182		182
Масло сливочное	4	4	4	4
Масс готовых голубцов		150		150
Выход		150		150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	МК	МГ	МГ	МГ	МК	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
16,0	14,0	20,0	270,00	38,100	0,09	0,18	6,56	0,36	2,92	58,406	36,649	204,524	488,281	0,01	0,00	0,06
0	0	0	,00	100	7	3	0	4	0	406	649	524	281	0	8	2
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
16,0	14,0	20,0	270,00	38,100	0,09	0,18	6,56	0,36	2,92	58,406	36,649	204,524	488,281	0,01	0,00	0,06
0	0	0	,00	100	7	3	0	4	0	406	649	524	281	0	8	2

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкуси запах: мяса и капусты.

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Кукуруза с яйцом

Номер рецептуры:158

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Яйцо	0,250 шт.	10	0,375 шт.	15
Кукуруза консервированная	47	47	70	70
Масса отварной кукурузы (без жидкой части)		28		42
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		40		60

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1, 78	3, 75	2, 92	52, 53	15, 600	0,0 09	0,0 47	0,5 38	0,2 20	0,3 05	15, 189	4,2 54	26, 787	43, 226	0,0 02	0,0 03	0,0 09
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Кукурузу предварительно кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают и порционируют. Кукурузу перемешивают с мелко рубленным яйцом и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки яйца и кукурузы консервированной сохранена. Салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый –кукурузы, белка яйца-белый, желтка яйца-желтый.

Вкус: кукурузы консервированной в сочетании с отварным яйцом и маслом растительным.

Запах: кукурузы консервированной в сочетании с отварным яйцом и маслом растительным.

Технологическая карта № 68**Наименование изделия: Плов вегетарианский с сухофруктами****Номер рецептуры: 277****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Крупа рисовая	54	54	62	62
Масса вареного риса		113		130
Изюм	5	5	6	6
Курага	3	3	4	4
Сахар	7	7	8	8
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		130		150

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,85	3,65	33,00	180,25	24,174	0,039	0,030	0,048	0,065	0,714	26,615	43,926	81,179	123,272	0,001	0,007	0,321
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4,44	4,21	38,00	207,65	27,890	0,045	0,035	0,055	0,075	0,824	30,710	50,684	93,668	142,237	0,001	0,008	0,370

Технология приготовления

Рис отваривают в небольшом количестве подсоленной жидкости (1:6) до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Изюм и курагу перебирают, обсушивают, отваривают 5 минут. В отваренный рис добавляют сахар, изюм, курагу, масло, перемешивают и помещают в сковороду и доводят до готовности. Готовый плов взрыхляют.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: плов рассыпчатый, с равномерно распределенным рисом, изюмом.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сладковатый, риса в сочетании с изюмом и курагой.

Запах: риса в сочетании с изюмом и курагой.

Технологическая карта № 69

Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым

Номер рецептуры:359

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Сельдь неразделанная (52% отходов)	100	48	117	56
Сельдь без кожи и костей (чистое филе)	48	48	56	56
Лук репчатый	11	9	13	11
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		60		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,29	7,61	0,74	104	9,600	0,014	0,064	0,900	14,400	0,600	41,190	20,460	134,890	118,950	0,000	0,000	0,003
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
9,67	8,88	0,77	122	11,200	0,017	0,074	1,050	16,800	0,700	48,055	23,870	157,371	138,775	0,000	0,000	0,004

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита луком репчатым

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: приятный.

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

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

Технологическая карта № 70**Наименование изделия:** Азу**Номер рецептуры:**325**Наименование сборника рецептов:** Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	55	47	65	55
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	64	47	75	55
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	47	47	55	55
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	52	47	61	55
Масса мяса отварного		29		34
Огурцы соленые	18	10	22	12
Лук репчатый	13	11	15	13
Томатная паста	1,6	1,6	1,9	1,9
Масло растительное	2	2	2,3	2,3
Мука пшеничная	2	2	2,3	2,3
Чеснок	1,9	1,5	2,6	1,8
Масса соуса и овощей		46		54

Масса полуфабриката		75		88
Выход		60		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
6,80	6,40	2,62	95,28	5,100	0,031	0,064	1,420	0,000	1,310	10,572	13,024	88,958	170,878	0,003	0,000	0,029
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
7,93	7,47	3,06	111,19	5,950	0,036	0,074	1,656	0,000	1,529	12,334	15,194	103,785	199,357	0,004	0,000	0,034

Технология приготовления

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, слегка тушат. Лук репчатый пассеруют. В бульон или воду добавляют подсушенную муку, томатное пюре, соленые и очищенные огурцы, пассерованный лук репчатый, соль и готовят соус. Соусом заливают мясо и тушат 20-30 минут до готовности. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают азу вместе с соусом

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: воци с овощами уложены порционно на тарелку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: мяса с овощами, солоноватый.

Запах: мяса с овощами.

Технологическая карта № 71

Наименование изделия: Салат «Рубин» (из свеклы с изюмом и черносливом)

Номер рецептуры: 59

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Свекла				
До 1 января	39	39	58	58
С 1 января	41	41	61	61
Масса очищенной свеклы		31		46
Масса отварной очищенной свеклы		30		45
Изюм без косточки	4	4	6	6
Чернослив без косточки	4	4	6	6
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 62	3, 07	7,4 1	60, 37	1,0 12	0,0 11	0,0 17	1,3 60	0,0 00	0,6 18	16, 494	23, 693	20, 137	141, 862	0,0 02	0,0 00	0,0 15
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 93	4, 61	11, 12	90, 56	1,5 18	0,0 17	0,0 26	2,0 40	0,0 00	0,9 27	24, 741	35, 540	30, 206	212, 793	0,0 03	0,0 00	0,0 23

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

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

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Изюм и чернослив перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, воду сливают, обсушивают. Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают в проточной воде, вынимают из воды, затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший чернослив нарезают кубиками. Смешивают со свеклой отварной и заправляют растительным маслом

Температура подачи $10-14^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями чернослива и изюма.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, чернослива и изюма в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, чернослива и изюма в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 72**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)****Номер рецептуры: 121****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Икра кабачковая (промышленного производства)	32	30	53	50
Выход		30		50

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	M g	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	МК г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 57	2, 67	2, 31	35, 70	45, 900	0,0 07	0,0 15	2,1 00	0,0 00	0,9 30	12, 300	4,5 00	11, 100	94,5 00	0,0 00	0,0 00	0,0 00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 95	4, 45	3, 85	59, 50	76, 500	0,0 12	0,0 25	3,5 00	0,0 00	1,5 50	20, 500	7,5 00	18, 500	157, 500	0,0 00	0,0 00	0,0 00

Технология приготовления

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи не выше 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта № 73**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему****Номер рецептуры:374****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	55	47	74	63
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	64	47	69	63
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	47	47	63	63
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	52	47	86	63
Картофель				
с 01.09-31.10	106	80	142	107
с 31.10-31.12	114	80	153	107
с 31.12-28.02	123	80	165	107
с 29.02-01.09	134	80	179	107
Лук репчатый	11	9	14	12
Масло растительное	4	4	5	5
Томатная паста	0,8	0,8	1	1
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	28	22	36	29
С 1 января до 1	29	22	39	29

сентября				
Масса готового тушеного мяса		30		40
Масса готовых овощей		120		160
Выход		150		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,67	8,87	14,07	17,46	267,840	0,098	0,108	7,560	0,000	1,291	23,882	25,677	111,250	498,245	0,007	0,000	0,034
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
12,89	11,83	18,76	23,31	357,120	0,131	0,144	10,080	0,000	1,721	31,843	34,236	148,333	664,327	0,009	0,000	0,045

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № 74**Наименование изделия: Лимонный напиток****Номер рецептуры:699****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. ред. проф. В. Т. Лапшиной, «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Лимон	14	14	16	16
Сахар-песок	15	15	17	17
Вода	199	199	221	221
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	М g	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кк ал	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 12	0, 01	14, 00	56, 60	0,1 68	0,0 04	0,0 02	2,2 40	0,0 00	0,1 14	13, 817	3,1 93	2,6 85	19, 314	0,0 00	0,0 00	0,1 76
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 14	0, 01	15, 88	64, 17	0,1 92	0,0 05	0,0 03	2,5 60	0,0 00	0,1 30	15, 513	3,5 93	3,0 68	22, 070	0,0 00	0,0 01	0,1 96

Технология приготовления

Лимоны моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками, заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. Напиток охлаждают.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

Вкус: лимонов, сладковато-кисловатый.

Запах: лимонов.

Технологическая карта № 75**Наименование изделия: Крендель сахарный****Номер рецептуры:574****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная	28	28	34	34
Масло сливочное	7	7	8	8
Яйцо	0,075 шт.	3	0,100 шт.	4
Сахар	8	8	10	10
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,14	1,14	1,43	1,43
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,29	0,29	0,36	0,36
Молоко	10	10	12	12
Итого сырья		59		71
Выход полуфабриката		58		70
Яйцо для смазки	0,025 шт.	1	0,030 шт.	1,2
Масло растительное	0,3	0,3	0,4	0,4
Масса готового изделия		50		60
Выход		50		60

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Мg	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 76	5, 37	25, 69	166 ,13	26, 460	0,0 44	0,0 46	0,0 52	0,1 82	0,4 46	18, 835	5,9 50	40, 438	51, 236	0,0 02	0,0 02	0,0 04
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4, 51	6, 45	30, 83	199 ,35	31, 752	0,0 53	0,0 55	0,0 63	0,2 19	0,5 35	22, 602	7,1 40	48, 525	61, 483	0,0 03	0,0 03	0,0 05

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом готовое тесто разделяют в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формируют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный маслом, и дают расстояться. После расстойки изделий смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 230-240° С в течение 10-15 минут.

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма восьмерки, крендель смазан яйцом и посыпан сахаром.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный данному изделию, сладкий.

Запах: свойственный данному изделию.

Технологическая карта № 76**Наименование изделия: Винегрет овощной****Номер рецептуры: 82****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	11	11	16	16
С 1 ноября по 31 декабря	12	12	18	18
С 1 января по 28-29 февраля	13	13	19	19
С 1 марта	14	14	21	21
Масса картофеля очищенного		8,2		12,4
Масса отварного очищенного картофеля		8		12
Свекла				
До 1 января	8,9	8,9	12,8	12,8
С 1 января	9,4	9,4	13,6	13,6
Масса очищенной свеклы		7,1		10,2
Масса отварной очищенной свеклы		7		10
Морковь				
До 1 января	5	5	7,5	7,5
С 1 января	5,3	5,3	8	8

Масса очищенной моркови		4,02		6,03
Масса отварной очищенной моркови		4		6
Огурцы соленые	9	5	15	8
Зеленый горошек	12	12	17	17
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		8		11
Лук репчатый	6	5	10	8
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 65	4, 06	3, 01	51, 32	51, 123	0,0 20	0,0 14	2,0 90	0,0 00	0,2 94	8,0 97	7,1 90	17, 213	84,6 77	0,0 01	0,0 00	0,0 07
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 65	4, 06	3, 01	51, 32	76, 685	0,0 30	0,0 21	3,1 35	0,0 00	0,4 41	12, 146	10, 785	25, 820	127, 016	0,0 02	0,0 00	0,0 11

Технология приготовления

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

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°C.

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

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

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

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: овощей - мягкая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

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

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

Технологическая карта № 77

Наименование изделия: Каша молочная пшеничная жидкая

Номер рецептуры: 270

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Крупа пшеничная	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	113	113	150	150
Вода	17	17	22	22
Сахар	2	2	3	3
Масса каши		148		197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,97	5,42	20,66	150,00	20,316	0,084	0,154	0,588	0,060	0,906	127,329	24,111	135,921	176,515	0,009	0,014	0,035
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,62	7,23	27,55	200,00	27,088	0,112	0,205	0,784	0,080	1,208	169,772	32,148	181,228	235,353	0,012	0,019	0,047

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 78**Наименование изделия: Суп с лапшой, с мясом птицы****Номер рецептуры:47****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные	26	23	29	25
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка	27	23	31	25
Или филе куриное охлажденное	11	11	12	12
Или филе куриное (заморозка) 5% отходов	12	11	13	12
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				

Макаронные изделия (лапша)	14	14	15	15
Лук репчатый	7	6	8	7
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января до 1 сентября	9,3	7	11	8
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	155	155	172	172
Выход супа		172		191
Отварная мякоть птицы без кожи		8		9
Выход с мясом птицы		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
5,6	4,5	9,8	103,35	94,3	0,0	0,0	0,5	0,0	0,5	15,	10,	49,	80,	0,0	0,0	0,1
7	7	9		80	37	39	64	23	44	470	144	464	068	01	00	71
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,3	5,0	10,10	114,83	104,867	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	17,	11,	54,	88,	0,0	0,0	0,1
0	8	99			41	43	27	26	04	189	271	960	964	01	00	90

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубает вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделяют на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

Готовое мясо покрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут макаронные изделия, затем пассерованный лук и морковь варят с момента закипания 5-8 мин, варят до готовности.

Отпускают суп с отварной птицей.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лук, морковь и лапша сохранили форму.

Консистенция: лука и моркови - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.

Запах: пассерованных овощей и лапши.

Утверждаю

_____ (должность)

_____ (ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 79

Наименование изделия: Салат «Овощная мозайка»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая **техничко-технологическая карта** распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Картофель				
с 01.09-31.10	15	15	22	22
с 31.10-31.12	16	16	24	24
с 31.12-28.02	17	17	25	25
с 29.02-01.09	19	19	28	28
Масса очищенного картофеля		11,3		16,5
Масса отварного очищенного		11		16

картофеля				
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	11,3	11,3	16	16
С 1 января до 1 сентября	12,0	12,0	17	17
Масса очищенной моркови		9,05		13,1
Масса отварной очищенной моркови		9		13
Огурцы соленые	13	7	20	11
Лук репчатый	7	6	11	9
Горошек зеленый консервированный	8	8	11	11
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		5		7
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

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

Овощи сортируют, моют.

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

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

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

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: овощей соответствующий.

Вкус: входящих ингредиентов, входящих в блюдо, солоноватый.

Запах: входящих ингредиентов, входящих в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 59	3, 07	3, 12	42, 62	110, 553	0,0 22	0,0 16	2,1 35	0,0 00	0,2 52	7,0 35	7,7 07	17, 469	89,9 54	0,0 01	0,0 00	0,0 09
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 89	4, 61	4, 68	63, 94	165, 830	0,0 33	0,0 24	3,2 03	0,0 00	0,3 78	10, 553	11, 561	26, 204	134, 931	0,0 02	0,0 00	0,0 14

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № 80**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом****Номер рецептуры:152****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Макаронные	7	7	8	8

изделия				
Картофель				
с 01.09-31.10	69	52	77	58
с 31.10-31.12	74	52	83	58
с 31.12-28.02	80	52	89	58
с 29.02-01.09	87	52	97	58
Морковь				
До 1 января	11	9	12,5	10
С 1 января	12	9	13,3	10
Лук репчатый	8	7	10	8
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Бульон	130	130	144	144
Выход		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход супа с мясом говядины		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	МКГ	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,	2,															
4	4	13,	88,	113,	0,0	0,0	4,6	0,0	0,7	17,	16,	50,	290,	0,0	0,0	0,1
7	2	31	90	796	63	49	20	23	03	523	519	889	691	03	00	36
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3,	2,															
8	6	14,	98,	126,	0,0	0,0	5,1	0,0	0,7	19,	18,	56,	322,	0,0	0,0	0,1
5	9	79	78	440	70	54	33	26	81	470	354	543	990	03	00	51

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

В кипящий бульон кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 81**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные****Номер рецептуры:351****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	80	40	94	47
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	70	40	82	47
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	63	40	75	47
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	80	40	94	47
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	95	40	112	47
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	59	40	69	47
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	69	40	81	47
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30%	57	40	67	47

Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	49	40	57	47
Филе рыбы в ассортименте 10%	44	40	52	47
Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	44	40	52	47
Хлеб пшеничный	11	11	13	13
Лук репчатый	6	5	7	6
Яйца	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	8	8	9	9
Масса полуфабриката		69		8
Сухари	4	4	4,5	4,5
Масло растительное	4	4	4,5	4,5
Масса готовых изделий		60		70
Выход		60		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

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

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,39	4,9	8,1	111,08	14,380	0,076	0,084	0,322	0,236	0,746	35,658	24,321	116,062	179,529	0,055	0,009	0,254
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
9,7	5,8	9,5	129,59	16,780	0,089	0,098	0,376	0,275	0,870	41,601	28,375	135,406	209,451	0,064	0,011	0,296

9	2	1																	
---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Технологическая карта № 82**Наименование изделия: Тефтели рыбные****Номер рецептуры: 355****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	78	39	92	46
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	68	39	81	46
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	62	39	73	46
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	78	39	92	46
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	93	39	110	46
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	57	39	68	46
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	67	39	79	46
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка)	56	39	66	46

30%				
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	48	39	56	46
Филе рыбы в ассортименте 10%	43	39	51	46
Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	43	39	51	46
Рис	3	3	4	4
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	12	12	14	14
Лук репчатый	8	7	10	8
Яйца	0,075 шт.	3	0,0875 шт.	3,5
Мука пшеничная	5	5	6	6
Масса полуфабриката		71		83
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готовых тефтелей		60		70
Выход		60		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
7, 44	3, 85	4, 77	83, 48	10, 188	0,0 48	0,0 77	0,4 83	0,1 51	0,4 58	43, 226	23, 460	112, 574	183, 754	0,0 54	0,0 07	0,2 48
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
8, 68	4, 49	5, 57	97, 39	11, 890	0,0 56	0,0 90	0,5 64	0,1 76	0,5 35	50, 431	27, 370	131, 337	214, 379	0,0 63	0,0 08	0,2 90

Технология приготовления

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

Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке добавляют воду, бланшированный репчатый лук, охлажденный рассыпчатый рис, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики, панируют их в муке, добавляют воду и тушат 10-15 минут. Можно запекать в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия хорошо сохранили форму.

Консистенция: рыхлые, мягкие, сочные.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Технологическая карта № 83**Наименование изделия: Суп – уха с рыбой****Номер рецептуры:159****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	88	44	88	44
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	77	44	77	44
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	70	44	70	44
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	88	44	88	44
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	105	44	105	44
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	65	44	65	44
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	76	44	76	44
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка)	63	44	63	44

30%				
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	54	44	54	44
Филе рыбы в ассортименте 10%	49	44	49	44
Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	49	44	49	44
Или консерва рыбная	37	36	37	36
Масса отварной рыбы		36		36
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес»	4,5	4,5	4,5	4,5
Бульон или вода	126	126	126	126
Картофель				
с 01.09-31.10	63	47	63	47
с 31.10-31.12	67	47	67	47
с 31.12-28.02	72	47	72	47
с 29.02-01.09	78	47	78	47
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	8,8	7	8,8	7
С 1 января до 1 сентября	9,3	7	9,3	7
Лук репчатый	8	7	8	7
Масло растительное	1,8	1,8	1,8	1,8
Выход		180		180

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	К	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,	2,															
3	0	10,	97,	89,	0,0	0,0	4,4	0,0	0,8	31,	39,	142,	431,	0,0	0,0	0,4
5	2	96	22	250	97	81	00	88	52	003	825	105	899	69	08	39
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
8,	2,															
3	0	10,	97,	89,	0,0	0,0	4,4	0,0	0,8	31,	39,	142,	431,	0,0	0,0	0,4
5	2	96	22	250	97	81	00	88	52	003	825	105	899	69	08	39

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные лук репчатый и морковь, кусочки сырой рыбы, разделанной на филе без кожи и костей, соль и варят при слабом кипении до готовности.

Рыбную консерву закладывают за 10-15 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта № 84**Наименование изделия: Рагу из овощей с мясом****Номер рецептуры: 201,363****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	36	31	48	41
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	46	31	56	41
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	31	31	41	41
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	38	31	45	41
Говядина отварная		20		27
Картофель				
с 01.09-31.10	44	33	59	44
с 31.10-31.12	47	33	63	44
с 31.12-28.02	51	33	68	44
с 29.02-01.09	55	33	73	44
Морковь				
До 1 января	33	26	44	35
С 1 января	35	26	47	35
Лук репчатый	15	13	47	17

Капуста свежая белокочанная	60	48	80	64
Вода	69	69	92	92
Масло сливочное	3	3	4	4
Масло растительное	5	5	7	7
Выход рагу овощного		130		173
Выход рагу овощного с мясом		150		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
7, 3 4	8, 21	9, 55	13 2,4 2	313, 460	0, 06 8	0, 08 8	12, 32 0	0, 00 0	1, 48 7	38, 30 3	29, 99 8	99,3 56	421, 018	0, 00 6	0, 00 1	0, 10 7
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
9, 7 9	10 ,9 5	12 ,7 3	17 6,5 6	417, 950	0, 09 1	0, 11 7	16, 42 7	0, 00 0	1, 98 3	51, 07 1	39, 99 7	132, 475	561, 357	0, 00 8	0, 00 1	0, 14 3

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические

качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

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

Температура подачи ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 85

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Крупа перловая	37	37	50	50
Вода	88	88	120	120
Масса каши		105		143
Масло сливочное	5	5	7	7
Выход с маслом		110		150

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,479	3,553	24,812	145,251	13,5	0,045	0,027	0,0	0,065	0,6	18,872	15,566	120,817	64,719	0,0	0,014	0,1
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4,744	4,845	33,835	198,070	18,409	0,061	0,037	0,0	0,089	0,2	25,735	21,226	164,750	88,253	0,0	0,019	0,136

Технология приготовления

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину

растопленного и доведенного до кипения сливочного масла и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140°C, затем взрыхляют, добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: серый.

Вкус: перловой каши в сочетании с маслом сливочным.

Запах: перловой каши в сочетании с маслом сливочным.

Утверждаю

_____ (должность)

_____ (ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 86

Наименование изделия: Булочка «Татарочка» с курагой

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая **технико-технологическая карта** распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная высшего сорта	35	35	42	42
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,9	0,9	1,1	1,1
Сахар-песок	4	4	5	5
Яйцо	0,100 шт.	4	0,125 шт.	5
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,14	1,14	1,43	1,43

Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,29	0,29	0,36	0,36
Масло сливочное	4	4	5	5
Яйцо (для смазки)	0,0225 шт.	0,9	0,0150 шт.	1
Курага	4	4	5	5
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	14	14	17	17
Масса полуфабриката		59		71
Масло растительное для смазки листов	0,7	0,7	0,8	0,8
Выход		50		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 20° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная. На разрезе в булочке вкрапления кураги.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежесдобитого изделия.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,87	3,76	28,52	167,40	34,440	0,057	0,061	0,137	0,166	0,640	29,544	11,174	54,745	120,591	0,002	0,004	0,007

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																	
6,	4,																
8	5	34,	200	41,	0,0	0,0	0,1	0,1	0,7	35,	13,	65,	144,	0,0	0,0	0,0	
4	2	22	,87	328	69	73	65	99	68	453	409	694	709	03	05	09	

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № 87**Наименование изделия: Салат из свеклы (или моркови) с изюмом (или черносливом)****Номер рецептуры: 59,22****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Свекла				
До 1 января	43	43	64	64
С 1 января	45	45	68	68
Свекла с учетом отходов без тепловой обработки		34		51
Масса отварной очищенной свеклы		33		50
Или морковь				
До 1 января	42	42	63	63
С 1 января	44	44	67	67
Морковь с учетом отходов без тепловой обработки		33,2		50,3
Масса отварной очищенной моркови		33		50
Изюм	5	5	7	7
Или чернослив (без косточки)	5	5	7	7
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мк г	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0, 59	3, 05	5, 72	52, 65	0,5 90	0,0 10	0,0 14	1,3 60	0,0 00	0,5 50	14, 590	21, 390	18, 390	115, 720	0,0 20	0,0 00	0,0 16
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0, 89	4, 58	8, 58	78, 98	0,8 90	0,0 15	0,0 21	4,0 40	0,0 00	0,8 25	21, 890	32, 090	27, 590	173, 580	0,0 30	0,0 00	0,0 24

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

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

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

Подготовленную свеклу (или морковь) нарезают соломкой. Изюм перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, затем воду сливают и обсушивают.

Чернослив перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Подготовленную свеклу нарезают соломкой. Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают в проточной воде, вынимают чернослив из воды, затем замачивают в кипяченой воде, затем нарезают мелкими кубиками.

Свеклу (или морковь) смешивают с изюмом (или черносливом) и заправляют маслом растительным.

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

Температура подачи не выше 15°C .

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый (или оранжевый) с вкраплениями изюма (черного или коричневого) или черного чернослива.

Вкус: свеклы (или моркови), изюма (или чернослива), в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы (или моркови), изюма (или чернослива), в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 88**Наименование изделия: Тефтели из говядины****Номер рецептуры:395****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	54	46	64	54
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	64	46	73	54
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	46	46	54	54
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	51	46	59	54
Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка)	48	46	57	54
Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный)	46	46	54	54
Вода	6	6	7	7
Крупа рисовая	5	5	6	6
Масса готового рассыпчатого риса		16		19
Лук репчатый	19	16	23	19

Яйцо	0,05 шт.	2	0,063 шт.	2,5
Масло растительное	1	1	1,2	1,2
Масса пассерованного лука		7		8
Мука пшеничная	10	10	12	12
Масса полуфабриката		79		92
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		60		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,8	10,	10,	176	3,	0,	0,	0,	0,	1,	11,	14,	100	164	0,	0,	0,
4	38	94	,53	12	04	07	64	04	38	16	59	,73	,30	00	00	03
				0	2	0	0	4	3	8	0	7	7	4	2	8
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
11,	12,	12,	205	3,	0,	0,	0,	0,	1,	13,	17,	117	191	0,	0,	0,
48	11	76	,95	64	04	08	74	05	61	02	02	,52	,69	00	00	04
0	0	3	2	0	9	2	7	1	4	9	2	7	2	5	2	4

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

При отпуске тефтели гарнируют.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно соленый.

Технологическая карта № 89

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 428

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Капуста свежая	163	130	203	162
Масло сливочное	3	3	4	4
Томатная паста	3	3	4	4
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января до 1 сентября	11	8	13,3	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Мука пшеничная	1,6	1,6	2	2
Выход		120		150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2, 7 2	2, 0 4	8,2 3	62, 19	111, 840	0,0 40	0,0 55	24, 420	0,0 39	0,8 65	60, 410	23, 243	46, 681	372, 655	0,0 04	0,0 04	0,0 17
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 4 0	2, 5 5	10, 29	77, 74	139, 800	0,0 50	0,0 69	30, 525	0,0 49	1,0 81	75, 513	29, 054	58, 351	465, 819	0,0 05	0,0 05	0,0 21

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

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

Технологическая карта № 90**Наименование изделия: «Гребешок» или ватрушка с джемом (или повидлом) из дрожжевого теста****Номер рецептуры:558,559****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	25	25	30	30
Сахар	3	3	4	4
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Яйцо	0,0625шт.	2,5	0,075 шт.	3
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,14	1,14	1,43	1,43
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,29	0,29	0,36	0,36
Вода или молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	11	11	13	13
Масса теста дрожжевого		45		54
Мука на подпыл	1	1	1,2	1,2
Джем (или повидло)	11,2	11	13,2	13
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	0,9	0,9
Яйца для смазки	0,0200 шт.	0,75	0,0225 шт.	0,9
Выход		50		60

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Мg	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2,25	1,64	17,28	92,86	8,920	0,027	0,027	0,052	0,073	0,333	12,762	4,103	24,587	38,807	0,001	0,002	0,002
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4,06	2,94	31,11	167,14	16,056	0,048	0,049	0,094	0,131	0,599	22,971	7,385	44,257	69,853	0,002	0,003	0,004

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски массой, формируют шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на половину которой кладут начинку, защипывая края, по краям делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре

180-200° С 15-20 минут. Также изделия можно выпекать в виде ватрушки, или рогалика, или пирожка.

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма, с повидлом.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

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

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

Технологическая карта № 91**Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем по-русски****Номер рецептуры:346****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	102	51	136	68
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	89	51	119	68
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	81	51	108	68
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	102	51	136	68
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	121	51	162	68
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	75	51	100	68
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	88	51	117	68
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30%	73	51	97	68

Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	62	51	83	68
Филе рыбы в ассортименте 10%	57	51	76	68
Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	57	51	76	68
Картофель				
с 01.09-31.10	94	71	129	94
с 31.10-31.12	102	71	134	94
с 31.12-28.02	109	71	146	94
с 29.02-01.09	119	71	152	94
Масло сливочное	2	2	3	3
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Лук репчатый	6	5	7	6
Выход		150		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

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

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
23,74	5,02	11,75	187,08	90,020	0,22	0,19	6,38	8,390	1,38	42,12	61,39	279,950	741,741	0,104	0,04	0,66
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
31,6	6,6	15,6	249,4	120,030	0,29	0,25	8,51	11,19	1,84	56,16	81,85	373,267	988,988	0,13	0,05	0,88

5	9	7	4		3	3	0	0	0	0	3			9	3	0
---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	--	--	---	---	---

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Порционные куски рыбы (филе из рыбы без кожи и костей), нарезанные под углом в 30°С из филе без кожи и костей, посыпают солью, укладывают на противень или сковороду, смазанную маслом сливочным, сверху укладывают ломтики отварного картофеля, морковь нарезанную соломкой и лук репчатый нашинкованный, добавляют немного воды или бульона и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°С в течение 30-40 мин.

Температура подачи ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: блюдо уложено на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: солоноватый вкус, овощей и рыбы.

Технологическая карта № 92**Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с фаршем рыбным и рисом****Номер рецептуры: 561,632****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	22	22	28	28
Сахар	1,4	1,4	1,7	1,7
Масло сливочное	3	3	3,6	3,6
Яйцо	0,075 шт.	3	0,09 шт.	3,6
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,14	1,14	1,43	1,43
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,29	0,29	0,36	0,36
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода	6	6	7	7
Мука на подпыл	0,7	0,7	0,8	0,8
Фарш		21		25
Масло растительное для смазки листов	0,7	0,7	0,8	0,8
Яйцо для смазки листов	0,0250 шт.	1	0,0300 шт.	1,2
Выход		50		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Мg	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
5, 56	6, 06	24, 85	148 ,17	16, 910	0,0 42	0,0 64	0,3 28	0,4 88	0,4 72	15, 210	8,1 58	62, 848	79, 199	0,0 08	0,0 03	0,0 58
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6, 67	7, 27	29, 82	177 ,80	20, 292	0,0 50	0,0 77	0,3 93	0,5 85	0,5 66	18, 252	9,7 89	75, 418	95, 039	0,0 09	0,0 03	0,0 69

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

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

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-

10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Температура подачи не выше 20° С –холодного пирожка, или не ниже 65 ° С- горячего.

Требования к качеству

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

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

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

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

Фарш рыбный с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Консерва рыбная	14	13	16	15
Крупа рисовая	1,7	1,7	2	2
Масса рассыпчатого риса		7		8
Лук репчатый	1,8	1,5	2,1	1,8
Масса пассерованного лука		0,7		0,8
Мука пшеничная	0,17	0,17	0,2	0,2
Масло сливочное	0,7	0,7	0,8	0,8
Выход		21		25

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Приготовить рассыпчатый рис можно способом припускания из расчета 1 кг риса-2,1 л воды или откидным способом. Готовую консерву

рыбную измельчают, соединяют с рассыпчатым рисом, бланшированным и пассерованным луком репчатым, растопленным маслом сливочным. Хорошо перемешивают, доводят до вкуса, кладут на противень слоем не более 3 см. и подвергают термической обработке в жарочном шкафу при температуре 160°C 5-7 минут. Используют для приготовления пирожков.

Технологическая карта № 93

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 319

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	122	121	169	168
Крупа манная	9	9	12	12
Вода или молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности для каши	32	32	44	44
Сахар	9	9	12	12
Яйцо	0,125 шт.	5	0,175 шт.	7
Масло сливочное	4	4	6	6
Сметана	4	4	6	6
Масса готовой запеканки		130		180
Выход		130		180

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
26,44	9,81	18,41	267,75	50,885	0,057	0,0321	0,0431	0,0217	0,673	218,057	30,540	276,276	173,173	0,014	0,034	0,044
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
36,64	13,79	25,03	371,06	71,482	0,079	0,0445	0,0598	0,0304	0,931	302,314	42,294	382,918	240,240	0,019	0,047	0,061

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (или молоке) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С слоем 3-4 см до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта № 94**Наименование изделия: Яйцо отварное****Номер рецептуры:306**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Яйца (в шт.)	1шт.	40	1 шт.	40
Выход		40		40

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	M g	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4, 79	4, 05	0, 27	56, 70	62, 400	0,0 22	0,1 44	0,0 00	0,8 80	0,8 70	19, 360	4,3 50	66, 990	46, 480	0,0 07	0,0 11	0,0 19
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4, 79	4, 05	0, 27	56, 70	62, 400	0,0 22	0,1 44	0,0 00	0,8 80	0,8 70	19, 360	4,3 50	66, 990	46, 480	0,0 07	0,0 11	0,0 19

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин после закипания

воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта № 95**Наименование изделия: Манник со сгущенным молоком****Номер рецептуры:583****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Сахар-песок	5	5	6	6
Яйцо	0,175 шт.	7	0,200 шт.	8
Сметана	23	23	27	27
Крупа манная	32	32	38	38
Масса полуфабриката		67		80
Масло растительное для смазки листа	1	1	2	2
Выход		50		60
Молоко сгущенное*	25	25	30	30
Выход		50/25		60/30

* молоко сгущенное в перерасчете на цельное молоко в соотношении 40/100
25 г. сгущенного молока=62,5 г. цельного молока
30 г. сгущенного молока=75 г. цельного молока

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	МК г	МГ	МГ	МГ	МК г	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
6, 3 2	7, 7 2	39, 81	254 ,19	44, 186	0,0 56	0,1 51	0,2 87	0,2 15	0,5 38	104, 241	16, 073	102, 996	156, 720	0,0 05	0,0 03	0,0 21
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
7, 5 8	9, 2 7	47, 77	305 ,02	53, 023	0,0 67	0,1 81	0,3 44	0,2 58	0,6 46	125, 089	19, 288	123, 595	188, 064	0,0 06	0,0 04	0,0 25

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

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

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

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, свежесыпеченного изделия.

Технологическая карта № 96**Наименование изделия: Суфле рыбное****Номер рецептуры:341****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	126	63	148	74
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	111	63	130	74
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	100	63	117	74
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	126	63	148	74
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	150	63	176	74
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	93	63	109	74
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	109	63	128	74
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка)	90	63	106	74

30%				
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	77	63	90	74
Филе рыбы в ассортименте 10%	70	63	82	74
Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	70	63	82	74
Масса отварной рыбы		52		61
Лук репчатый	6	5	7	6
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января до 1 сентября	8	6	9,3	7
Масло растительное	1,2	1,2	1,4	1,4
Масса пассерованого лука репчатого и моркови		6		7
Соус молочный		7		8
Молоко	7	7	8	8
Мука пшеничная	0,8	0,8	1	1
Масло сливочное	0,8	0,8	1	1
Яйца	0,300 шт.	12	0,350 шт.	14
Масса полуфабриката		69		81
Масло сливочное для мазки листа	1,2	1,2	1,4	1,4
Масса готового изделия		60		70
Выход		60		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/Ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
11, 25	4, 2 0	1, 6 7	89, 64	100, 824	0,0 64	0,1 13	0,4 82	0,4 18	0,7 89	38, 715	35, 007	163, 657	260, 509	0,0 86	0,0 12	0,3 99
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
13, 13	4, 9 1	1, 9 5	104 ,58	117, 628	0,0 74	0,1 32	0,5 63	0,4 87	0,9 21	45, 168	40, 842	190, 933	303, 927	0,1 01	0,0 14	0,4 66

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Рыбу предварительно отваривают или припускают, разделяют на филе без кожи и костей нарезают на куски и два раза пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют пассерованный лук репчатый и морковь, молочный густой соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 минут при температуре 220° С.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия без трещин и пустот.

Консистенция: мягкий, рыхлый, сочный.

Цвет: на разрезе - белый с сероватым оттенком.

Вкус и запах: солоноватый, рыбы.

Технологическая карта № 97

Наименование изделия: Песочник (печенье песочное)

Номер рецептуры:606

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная	31	31	39	39
Сахар	6	6	8	8
Масло сливочное	5	5	6	6
Яйца	0,175 шт.	7	0,225 шт.	9
Сода	0,08	0,08	0,1	0,1
Масло растительное для смазки листов	0,16	0,16	0,2	0,2
Масса полуфабриката		50		62
Выход		40		50

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,06	4,10	25,77	156,27	21,192	0,042	0,040	0,000	0,221	0,507	9,610	5,126	36,655	41,154	0,002	0,003	0,003
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
5,08	5,13	32,21	195,34	30,240	0,053	0,050	0,000	0,276	0,634	12,012	6,408	45,819	51,443	0,002	0,004	0,004

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают в течение 10-15 минут, затем добавляют яйца, соду, тщательно перемешивают до получения однородной массы, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут.

Тесто раскатывают и вырезают различной формы, смазывают сверху с яйцом и выпекают при температуре 220-230 ° С в течение 10-15 минут.

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: желтый.

Вкус: сладкий, свежесыпеченного изделия.

Запах: свежесыпеченного изделия

Технологическая карта № 98

Наименование изделия: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста

Номер рецептуры: 560,626,627

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	27	27	32	32
Сахар	2,5	2,5	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Яйцо	0,0350 шт.	1,4	1/24 шт.	1,7
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,14	1,14	1,43	1,43
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,29	0,29	0,36	0,36
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода	10	10	12	12
Тесто дрожжевое		38		46
Мука на подпыл	1,4	1,4	1,7	1,7
Фарш творожный		20		24
Творог (5%-9% м.д.ж.)	18,3	18	21,4	21
Яйца	0,0350 шт.	1,4	1/24 шт.	1,7
Сахар	2,5	2,5	3	3
Мука пшеничная	1,4	1,4	1,7	1,7
Яйцо для смазки	0,0350 шт.	1,4	1/24 шт.	1,7

Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	0,9	0,9
Выход		50		60

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
7, 21	3, 33	23, 44	152, ,58	18, 142	0,0 50	0,0 75	0,0 87	0,1 34	0,4 96	43, 172	9,4 59	72, 983	66, 492	0,0 03	0,0 08	0,0 08
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
8, 65	3, 99	28, 13	183, ,09	21, 770	0,0 60	0,0 90	0,1 04	0,1 61	0,5 95	51, 806	11, 351	87, 580	79, 790	0,0 04	0,0 09	0,0 10

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

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

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

Температура подачи не выше 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и творогу.

Запах: свойственный данному изделию и творогу.

Технологическая карта № 99**Наименование изделия: Рассольник ленинградский со сметаной, с мясом****Номер рецептуры:139****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	67	50	74	56

с 31.10-31.12	72	50	80	56
с 31.12-28.02	77	50	86	56
с 29.02-01.09	84	50	94	56
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	3,5	3,5	4	4
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января до 1 сентября	8	6	9,3	7
Лук репчатый	4	3	5	4
Огурцы соленые	18	10	20	11
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	126	126	140	140
Выход		168		187
Сметана	5	5	6	6
Вход супа со сметаной		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход супа со сметаной/с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 14	3, 19	10, 70	83, 95	84, 510	0,0 57	0,0 51	4,4 48	0,0 27	0,6 68	21, 480	16, 640	57, 245	285, 943	0,0 03	0,0 01	0,1 31
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 49	3, 54	11, 89	93, 28	93, 990	0,0 63	0,0 57	4,9 42	0,0 30	0,7 42	23, 867	18, 489	63, 606	317, 714	0,0 03	0,0 01	0,1 46

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта № 100

Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным

Номер рецептуры:331

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99	120	119
Мука пшеничная	33	33	40	40
Сахар	13	13	16	16
Яйца	0,200 шт.	8	0,250 шт.	10
Вареники ленивые (полуфабрикат)		134		162
Масса вареных вареников		145		175
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		145/5		175/5

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
23,89	8,69	35,61	316,21	45,582	0,074	0,250	0,198	0,271	0,906	153,375	25,274	228,880	136,145	0,009	0,030	0,032
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
55,8	9,5	42,4	371,35	51,295	0,08	0,30	0,23	0,31	1,09	185,170	30,541	276,489	164,228	0,01	0,03	0,03

7	6	7			8	2	9	2	4					1	6	9
---	---	---	--	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	---	---	---

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № 101**Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками****Номер рецептуры:154,175****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Картофель				
с 01.09-31.10	82	62	92	69
с 31.10-31.12	89	62	99	69
с 31.12-28.02	89	62	106	69
с 29.02-01.09	104	62	115	69
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	9	7
С 1 января до 1 сентября	8	6	10	7
Лук репчатый	2,4	2	4	3
Масло сливочное	1,4	1,4	1,6	1,6
Бульон или вода	109	109	121	121
Выход		155		172
Фрикадельки мясные готовые		25		28
Фарш для фрикаделек:				
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	34	29	38	32
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	39	29	44	32

Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	29	29	32	32
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	32	29	35	32
Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка)	31	29	34	32
Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный)	29	29	32	32
Лук репчатый	2,4	2	4	3
Вода	2,7	2,7	3	3
Яйца	1/22шт.	1,8	1/20 шт.	2
Масса полуфабриката		34		38
Выход фрикаделек		25		28
Выход супа с мясными фрикадельками		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
6,59	5,38	9,90	114,35	79,700	0,071	0,081	5,240	0,058	1,274	16,089	21,572	86,990	388,930	0,005	0,001	0,133
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
7,32	5,98	11,00	127,06	88,560	0,079	0,090	5,822	0,064	1,416	17,877	23,969	96,656	432,144	0,006	0,001	0,148

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи ниже 65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 102**Наименование изделия: Пирожок печеный из сдобного теста с яблоками (ягодой)****Номер рецептуры: 622,623,562****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	23	23	27	27
Сахар	2,5	2,5	3	3
Масло сливочное	4	4	5	5
Яйцо	0,0625 шт.	2,5	0,0750 шт.	3
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,14	1,14	1,43	1,43
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,29	0,29	0,36	0,36
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода	12	12	14	14
Мука на подпыл	0,8	0,8	0,9	0,9
Фарш		21		25
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	0,9	0,9
Яйцо для смазки пирожков	0,0250 шт.	1	0,0325 шт.	1,3
Выход		50		60

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Мg	Р	К	Ј	Se	F
г	г	г	кка л	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3, 23	3, 58	21, 74	132 ,09	18, 908	0,0 40	0,0 45	0,7 28	0,1 37	0,6 88	21, 205	6,6 19	37, 581	84,6 87	0,0 02	0,0 03	0,0 05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3, 87	4, 29	26, 09	158 ,51	22, 690	0,0 48	0,0 54	0,8 73	0,1 64	0,8 26	25, 446	7,9 43	45, 097	101, 624	0,0 02	0,0 03	0,0 06

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

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

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-

10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Пирожок можно выпекать в виде открытого пирога.

Требования к качеству

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

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

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

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

Фарш из яблок (ягод)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Яблоки	24	17	28	20
Или ягода в ассортименте	18	17	21	20
Сахар	3	3	4	4
Выход		21		25

Технология приготовления

У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, нарезают тонкими ломтиками или кубиками 0,3*0,3 см. Ягоду перебирают, промывают. Яблоки (ягоду) пересыпают сахаром. Можно фарш готовить из яблок и ягоды (1/2).

Технологическая карта № 103**Наименование изделия: Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью)****Номер рецептуры:284****Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Печень говяжья	56	47	64	54
Масса готовой печени		33		38
Картофель				
с 01.09-31.10	148	111	170	128
с 31.10-31.12	159	111	183	128
с 31.12-28.02	171	111	197	128
с 29.02-01.09	185	111	214	128
Масса отварного протертого картофеля		108		125
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	24	19	28	22
С 1 января до 1 сентября	25	19	29	22
Лук репчатый	10	8	11	9
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Масса пассерованного лука и моркови		15		17
Масло сливочное для смазки	1,5	1,5	2	2
Яйца	0,075 шт.	3	0,088 шт.	3,5
Масса полуфабриката		152		175

Масса запеченного блюда		130		150
Выход		130		150
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход с маслом		130/2		150/3

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,22	4,9	20,2	16,7	2155,840	0,19	0,75	14,66	0,58	3,40	21,91	35,76	179,45	660,80	0,00	0,01	0,11
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,69	5,78	23,4	18,68	2498,820	0,22	0,87	16,99	0,67	3,94	25,39	41,45	208,00	765,93	0,00	0,01	0,13

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Печень отваривают. Пропускают через мясорубку, добавляют пассерованные овощи.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем печень с пассерованными овощами, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая,

картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°C. Готовую запеканку нарезают на порции. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Запеканку можно готовить в виде рулета или зраз.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: белый, фарша - серый.

Вкус: картофеля и мяса, солоноватый.

Запах: картофеля и мяса.

Технологическая карта № 104**Наименование изделия: Гуляш (из птицы)*****Номер рецептуры:373****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*****в сборнике рецептур указан гуляш из говядины, в данной рецептуре говядина заменена на птицу.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные	86	75	109	95
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка	91	75	115	95
Или филе куриное охлажденное	53	53	68	68
Или филе куриное (заморозка) 5% отходов	56	53	72	68
Масса чистого филе без кожи и костей		39		50
Масло растительное	3	3	4	4
Лук репчатый	2,9	2,4	3,6	3
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	3	2,4	3,8	3
С 1 января до 1 сентября	3,2	2,4	4	3

Томатная паста	1,1	1,1	1,44	1,4
Мука пшеничная	2,4	2,4	3	3
Масса тушеного мяса		27,5		35
Масса соуса		27,5		35
Выход с соусом		55		70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кк ал	мкг	мг	мг	мг	мк г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,5	3,	2,	77,	35,	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	4,9	35,	71,	133,	0,0	0,0	0,0
6	41	22	88	610	34	32	39	00	28	45	510	650	410	03	09	53
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
12,	4,	2,	99,	45,	0,0	0,0	0,8	0,0	0,7	6,2	45,	91,	169,	0,0	0,0	0,0
17	34	83	12	322	43	41	13	00	99	94	195	191	795	04	11	67

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Цыпленка-бройлера (или голень, или бедро) разделяют на чистое филе без кожи и костей, нарезают кубиками, солят, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

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

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

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку вместе с соусом, в котором тушились.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы.

Технологическая карта № 105**Наименование изделия: Суфле из кур с рисом****Номер рецептуры:414****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)	Брутто, г (мл)	Нетто, г (мл)
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные	106	92	148	129
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка	112	92	156	129
Или филе куриное охлажденное	48	48	142	129
Или филе куриное (заморозка) 5% отходов	51	48	71	67
Масса вареной курицы		66		92
Масса отварной мякоти птицы без кожи и костей (или куриного филе)		35		49
Крупа рисовая	4	4	5	5
Масса вязкой рисовой каши		16		22
Яйца	0,150 шт.	6	0,200 шт.	8
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса		55		77

полуфабриката				
Выход		50		70
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход с маслом сливочным		50/3		70/4

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,3	4,3	2,8	89,25	28,810	0,023	0,092	0,000	0,302	0,475	8,092	11,143	80,624	89,771	0,001	0,010	0,005
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
13,01	6,02	3,95	124,61	40,225	0,032	0,128	0,000	0,422	0,663	11,298	15,558	112,569	125,341	0,001	0,014	0,007

Технология приготовления

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

Тушки подготовленных кур закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят до готовности при слабом кипении. Мякоть вареных кур без кожи нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу на противне прогревают до температуры 100° С, затем охлаждают до температуры 55° С. В массу добавляют соль, желтки яиц, половину нормы масла, хорошо перемешивают, вводят вбитые белки, выкладывают на противень, смазанный маслом слоем 2,5-3 см и запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 180-200° С.

Отпускают нарезая на порции с гарниром.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (зепеченное), полито маслом.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: беловато-серый.

Вкус и запах: отварной птицы, вкус солоноватый.