**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №1**

Наименование кулинарного изделия (блюда):**Макароны отварные с маслом сливочным**

Номер рецептуры: №332 с 271

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Макаронные изделия  Масса отварных макарон 95  Масло сливочное несоленое 4,0 4,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия  масса полуфабриката  т/о – 11% 113т/о-11% |  | 35,0 | 35,0 |  | 50,6 | 50,6 |
|  |  | 114,0 |  |  | 190,0 |
|  | 6,0 | 6,0 |  | 8,0 | 8,0 |
|  | 0,75 | 0,75  169,5 |  | 1,0 | 1,0  226 |
| Выход | **150** |  |  | **200** |  |  |

**1- 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Макаронные изделия | 3.36 | 6.9 | 18.27 | 0.04 | 0.02 | - | 8.18 | 0.55 | 149.1 |

**3-7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Макаронные изделия | 4,48 | 9,2 | 24,36 | 0,05 | 0,026 | - | 10,91 | 0,73 | 198,8 |

**Способ приготовления**:

Макаронные изделия засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (1 л воды на 100 г продукта), и отварить до готовности. Готовые макароны откинуть на сито, дать стечь воде, затем заправить растопленным сливочным маслом (1/2 часть от рецептурной нормы), перемешать.

Срок реализации не менее 30 минут с момента приготовления.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №2**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп рыбный из консервов со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_с 97\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация детского питания в дошкольных учреждениях» 2006

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Горбуша натуральная. Консервы 16,0 16,0  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о – 25% 37,3 28,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 40,0 28,0  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 43,1 28,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 46,7 28,0  Морковь красная  до 01.01 х/о – 20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о-25% 28,0  Лук репчатый 8,5 6,4  Крупа рисовая (пшено) 6,4 6,4  Петрушка (корень) х/о – 25% 4,2 4,2  Вода питьевая 4,0 4,0  Соль йодированная с пониженным содержанием натрия 1,0 0,75 120,0 120,  Сметана |  | 24,0 | 24,0 |  | 40,0 | 40,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 55,95 | 42 |  | 93,25 | 70,0 |
|  | 60,0 | 42 |  | 100,0 | 70,0 |
|  | 64,65 | 42 |  | 107,75 | 70,0 |
|  | 70,05 | 42 |  | 116,75 | 70,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 9,6 |  | 20,0 | 16,0 |
|  | 12,85 | 9,6 |  | 21,25 | 16,0 |
|  | 7,5 | 6,3 |  | 12,5 | 10,5 |
|  | 6,0 | 6,0 |  | 10,0 | 10,0 |
|  | 1,5 | 1,125 |  | 2,5 | 1,875 |
|  | 180,0 | 180,0 |  | 300,0 | 300,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,5 | 0,5 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

**1-3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп рыбный из консервов | 6,105 | 1,56 | 9,95 | 0,06 | 0,06 | 4,815 | 64,775 | 0,78 | 90,51 |

**3-7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп рыбный из консервов | 10,175 | 2,6 | 16,65 | 0,1 | 0,1 | 8,025 | 107,925 | 1,3 | 150,85 |

**Способ приготовления:**

Очищенный картофель нарезают кубиками, крупу перебирают, промывают, морковь и лук мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу (рис или пшено), варят 15 минут, вводят картофель, овощи, корень петрушки и варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы «Лосось», солят и продолжают варить 10-15 минут.

Требования:

Цвет супа светло-оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция крупы и картофеля мягкая.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №3**

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

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_с 101\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация детского питания в дошкольных учреждениях» 2006 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о –25%; 98,0 73,5  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 105,0 73,5  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 113,1 73,5  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 122,5 73,5  т/о-3%  масса отварного картофеля 71,3  Молоко стерилизованное 3,2%  Масло сливочное несоленое 28,0 28,0  Соль йодированная с пониженным содержанием натрия 2,5 2,5 |  |  |  |  |  |  |
|  | 98,0 | 73,5 |  | 147 | 110,25 |
|  | 105,0 | 73,5 |  | 157,5 | 110,25 |
|  | 113,1 | 73,5 |  | 169,65 | 110,25 |
|  | 122,5 | 73,5 |  | 183,75 | 110,25 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | 71,3 |  |  | 106,95 |
|  | 28,0 | 28,0 |  | 42,0 | 42,0 |
|  | 2,5 | 2,5 |  | 3,75 | 3,75 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,375 | 0,375 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1-3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Пюре картофельное | 2,17 | 3,12 | 5,36 | 0,07 | 7,02 | 2,09 | 36,72 | 0,49 | 82,60 |

**3-7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Пюре картофельное | 3,255 | 4,68 | 8,04 | 0,105 | 10,53 | 3,135 | 55,08 | 0,735 | 123,9 |

**Способ приготовления**

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

Требования: Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №4**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш с мясом**

Номер рецептуры: №437 с 346

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

Наименование сборника рецептур «Организация детского питания в дошкольных учреждениях» 2006 г. с.117

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина (бескостная 1-го сорта)  (х/о-потери при размораживании и  зачистке- 9%, т/о-варка-38%) 85,7 78,0  Масса отварного мяса 48  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 20,0 16,0  с 01.01 х/о-25% 21,0 16,0  Лук репчатый 8,0 6,4  Соус:  Мука пшеничная 1 сорта 2,0 2,0  Бульон мясной (или вода) 35,0 35,0  Молоко стерилизованное 3,2% 15,0 15,0  Сметана 15% жирности 3,0 3,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия  Масло растительное  Масса соуса 55  Масса полуфабриката 125  т/о-20% |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 57,57 | 51,48 |  | 59,99 | 54,6 |
|  |  | 31,88 |  |  | 33,6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 10,0 | 8,0 |  | 14,0 | 11,2 |
|  | 10,5 | 8,0 |  | 14,7 | 11,2 |
|  | 4,0 | 3,2 |  | 5,6 | 4,48 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,4 | 1,4 |
|  | 17,5 | 17,5 |  | 24,5 | 24,5 |
|  | 7,5 | 7,5 |  | 10,5 | 10,5 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,1 | 2,1 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,6 | 0,6 |  | 0,84 | 0,84 |
|  | 7,0 | 7,0 |  | 8,0 | 8,0 |
|  |  | 27,5 |  |  | 38,5 |
|  |  | 62,5 |  |  | 87,5 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **50** |  |  | **70** |  |  |

**1 - 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Гуляш из отварного мяса | 6,58 | 4,71 | 1,355 | 0,015 | 0,04 | 0,18 | 9,54 | 0,89 | 73,785 |

**3-7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Гуляш из отварного мяса | 9,212 | 6,594 | 1,897 | 0,021 | 0,056 | 0,252 | 13,356 | 1,246 | 103,299 |

**Способ приготовления:**

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) (замороженные овощи не размораживают). Из подсушенной муки, с добавлением бульона, молока и сметаны готовят соус. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют припущенные репчатый лук и морковь, соль (оставшуюся часть), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №5**

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

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_с 277\_\_№ 340

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питании» 2004 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Яйцо куриное диетическое 1,25 50,0  Молоко стерилизованное 3,2% 60,0 60,0  Масло сливочное для  смазывания противня 3,0 3,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 1,0 | 50 |  | 1,0 | 50 |
|  | 60,0 | 60,0 |  | 90,0 | 90,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,5 | 4,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,375 | 0,375 |
| **Выход** | **100** |  |  | **130** |  |  |

**1-3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Омлет натуральный | 7,85 | 9,06 | 3,21 | 0,04 | 0,30 | 0,18 | 100,82 | 1,32 | 124,93 |

**3-7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Омлет натуральный | 11,775 | 13,59 | 3,315 | 0,06 | 0,45 | 0,27 | 151,23 | 1,96 | 187,395 |

**Способ приготовления**:

Яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-2000С. При подаче нарезать на порционные куски.

Требования: Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5–3 см

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №6**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисломолочный напиток или Йогурт**

Номер рецепту с. 483 №698

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питании» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Кисломолочный напиток или Йогурт |  | 155,4 | 150,0 |  | 206,8 | 200,0 |
|  | **150** |  |  | **200** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Кисломолочный напиток или Йогурт | 4,2 | 4,8 | 6,15 | 0,045 | 0,255 | 1,05 | 180,0 | 0,15 | 175,5 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Кисломолочный напиток или Йогурт | 5,6 | 6,4 | 8,2 | 0,06 | 0,34 | 1,4 | 240 | 0,2 | 234,0 |

**Способ употребления**:

Готовый продукт промышленного производства.

Напитки кисломолочные разливают в стаканы; напитки кисломолочные в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не ниже 15 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента нарушения герметичности упаковки.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №7**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая с маслом сливочным**

Номер рецептуры:\_\_\_\_№ 311\_\_с 257\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Овсяные хлопья "Геркулес" 10,0 10,0  Вода питьевая 12,0 12,0  Молоко стерилизованное 3,2% 75,0 75,0  Масло сливочное 72,5% 3,0 3,0  Сахар-песок 3,0 3,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 15,0 | 15,0 |  | 20,0 | 20,0 |
|  | 18,0 | 18,0 |  | 24,0 | 24,0 |
|  | 70,0 | 70,0 |  | 100,0 | 100,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,375 | 0,375 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая | 4,995 | 8,25 | 16,98 | 0,075 | 0,15 | 0,675 | 143,115 | 0,675 | 162,33 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая | 6,66 | 11,0 | 22,64 | 0,1 | 0,2 | 0,9 | 190,82 | 0,9 | 216,44 |

**Способ приготовления**:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу «Геркулес» и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №8**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи на мясокостном бульоне со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_№123\_с. 139

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г с.130

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина I категории |  | 31,2 | 23,4 |  | 31,2 | 23,4 |
| Капуста белокочанная (х/о – 20%) 25,0 20,0  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о – 25% 14,0 10,5  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 15,0 10,5  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 16,2 10,5  с 01.03 по 31.08 х/о – 40%  Морковь красная  до 01.01 х/о – 20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о – 25%  Лук репчатый (х/о-16%)  Петрушка (зелень) х/о – 26%  Бульон мясной 0,74  Сметана 15% жирности 4,0 4,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия  Масло растительное 120,0 |  | 37,5 | 30,0 |  | 50,0 | 40,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 21,0 | 15,75 |  | 28,0 | 21,0 |
|  | 22,5 | 25,75 |  | 30,0 | 21,0 |
|  | 24,3 | 15,75 |  | 32,4 | 21,0 |
|  | 26,25 | 15,75 |  | 35,0 | 21,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 9,6 |  | 16,0 | 12,8 |
|  | 12,75 | 9,6 |  | 17,0 | 12,8 |
|  | 7,5 | 6,3 |  | 10,0 | 8,4 |
|  | 1,5 | 1,11 |  | 2,0 | 1,48 |
|  | 180 | 180 |  | 240 | 240 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,525 | 0,525 |  | 0,7 | 0,7 |
|  | 2, | 2,0 |  | 3,3 | 3,3 |
| **Выход** | **150/9** |  |  | **250/11** |  |  |

**1 - 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Щи на мясном бульоне со сметаной | 1.32 | 1,155 | 5,535 | 0,06 | 0,075 | 14,67 | 43,65 | 0,525 | 67,47 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Щи на мясном бульоне со сметаной | 2,2 | 1,925 | 9,225 | 0,1 | 0,125 | 24,675 | 72,75 | 0,875 | 98,82 |

**Способ приготовления:**

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящий мясной бульон закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь, соль и варят до готовности 10-15 минут. В готовые щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования. Консистенция овощей мягкая, вкус и запах свойственные данному набору продуктов. Не допускается запах переваренной капусты

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №9**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов рисовый с мясом**

Номер рецептуры:433 от 2004 года.

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина I категории  Крупа рисовая  Морковь красная  до 01.01 х/о – 20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о – 25%  Лук репчатый (х/о-16%)  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия  Масло растительное  Томатная паста  Вода 120,0 |  | 53,5 | 39,5 |  | 80,25 | 59,25 |
|  | 27,2 | 27,2 |  | 40,8 | 40,8 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 7,5 | 6,0 |  | 9,0 | 9,0 |
|  | 7,5 | 6,0 |  | 9,0 | 9,0 |
|  | 4,5 | 3,8 |  | 6,75 | 5,7 |
|  | 0,75 | 0,75 |  | 1,13 | 1,13 |
|  | 4,0 | 4,0 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,25 | 2,25 |
|  | 60,0 | 60,0 |  | 90,0 | 90,0 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 -** 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Плов рисовый с мясом | 12,18 | 13,10 | 15,75 | 0 | 0 | 0,7 | 11,6 | 0,59 | 231,45 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| План рисовый с мясом | 18,26 | 19,64 | 23,63 | 0 | 0 | 1,05 | 17,4 | 0,89 | 341,18 |

**Способ приготовления:**

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо солят, обжаривают, добавляют пассированные морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №10**

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

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с\_127\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Смесь сухофруктов 10,0 10,0  Сахар-песок 8,0 8,0  Вода питьевая |  | 15,0 | 15,0 |  | 20,0 | 20,0 |
|  | 12,0 | 12,0 |  | 16,0 | 16,0 |
|  | 147,0 | 147,0 |  | 196,0 | 196,0 |
|  | **150** |  |  | **200** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Компот из сухофруктов | 0,78 | 0 | 20,28 | 0,015 | 0,03 | 0,6 | 30,859 | 0,51 | 93,0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Компот из сухофруктов | 1,04 | 0 | 26,96 | 0,02 | 0,04 | 0,8 | 41,17 | 0,68 | 124,0 |

**Способ приготовления:**

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №11**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники творожные запеченные со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с\_287 № 358\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питании» 2004 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Творог 9% жирности 92,5 92,0  Мука пшеничная высшего сорта 8,0 8,0  Яйцо куриное диетическое 0,25 10,0  Сахар-песок 4,0 4,0  Мука пшеничная высшего сорта 4,0 4,0  Масло сливочное 72,5% 3,0 3,0  Масло подсолнечное рафинир  для смазывания противня 2,0 2,0 |  | 85,0 | 85,0 |  | 100,0 | 100,0 |
|  | 8,0 | 8,0 |  | 12,0 | 12,0 |
|  | 0,25 | 10,0 |  | 0,38 | 15,0 |
|  | 4,0 | 4,0 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,5 | 4,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 3,0 | 3,0 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Сырники творожные запеченные | 17,17 | 13,47 | 13,06 | 0,06 | 0,28 | 0,23 | 146,26 | 0,77 | 273,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Сырники творожные запеченые | 25,755 | 20,205 | 19,59 | 0,09 | 0,42 | 0,345 | 219,39 | 1,155 | 409,5 |

**Способ приготовления:**

Творог протирают, добавляют яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.3.6.1079-01), сахар, муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220 С 25-30 минут.

Требования: Поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светло-желтый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12**

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

Номер рецептуры:\_№485 с 478

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Наименование сборника рецептур: «Организация детского питания в дошкольных учреждениях» 2006 г с 147

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Чай черный байховый 0,3 0,3  Вода питьевая 95,0 95,0  Сахар-песок |  | 0,45 | 0,45 |  | 0,6 | 0,6 |
|  | 142,5 | 142,5 |  | 190 | 190 |
|  | 9,75 | 9,75 |  | 13,0 | 13,0 |
| **Выход** | **150** |  |  | **180** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Чай с сахаром | 9,0 | 2,295 | 9,75 | 0 | 0 | 4,5 | 8,7 | 0,405 | 58,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Чай с сахаром | 12,0 | 3,06 | 13,0 | 0 | 0 | 6,0 | 11,6 | 0,54 | 77,3 |

**Способ приготовления:**

Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №13**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша гречневая молочная жидкая с маслом сливочным**

Номер рецептуры:\_\_\_\_№ 161\_\_с 160\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Крупа гречневая ядрица 10,0 10,0  Вода питьевая 12,0 12,0  Молоко стерилизованное 3,2% 75,0 75,0  Сахар-песок 3,0 3,0  Масло сливочное 72,5%е 3,0 3,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 15,0 | 15,0 |  | 20,0 | 20,0 |
|  | 18,0 | 18,0 |  | 24,0 | 24,0 |
|  | 70,0 | 70,0 |  | 100,0 | 100,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,375 | 0,375 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша гречневая молочная жидкая | 5,235 | 7,815 | 18,75 | 0,075 | 0,165 | 0,675 | 138,36 | 1,125 | 180,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша гречневая молочная жидкая | 6,98 | 10,42 | 25,0 | 0,01 | 0,22 | 0,9 | 184,48 | 1,5 | 240,0 |

**Способ приготовления:**

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №14**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао-напиток**

Номер рецептуры: № 693 с. 481

Наименование сборника рецептур: : «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Молоко стерилизованное 3,2% 90,0 90,0  Какао-напиток витаминизированный  быстрорастворимый (смесь сухая) 7,0 7,0  Вода питьевая |  | 135,0 | 135,0 |  | 180,0 | 180,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 1,5 | 1,5 |
|  | 22,5 | 22,5 |  | 30,0 | 30,0 |
| **Выход** | **150** |  |  | **200** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Какао-напиток | 4,65 | 4,8 | 16,77 | 0,03 | 0,18 | 0,81 | 165,855 | 0,525 | 142,5 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Какао-напиток | 6,2 | 6,2 | 22,36 | 0,04 | 0,24 | 1,04 | 221,14 | 0,7 | 190,0 |

**Способ приготовления:**

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1:1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №15**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ на мясокостном бульоне со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_\_с 126\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина I категории  Свекла до 01.01 х/о -20%  с 01.01 х/о-25% 14,0 11,2 с с 01.01 х/о-25% 15,0 11,2  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о -25% 13,0 9,8  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 14,0 9,8  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 15,0 9,8  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 16,3 9,8  Капуста белокочанная (х/о 20%) 20,0 16,0  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 6,0 4,8  с 01.01 х/о-25% 6,5 4,8  Лук репчатый 4,0 3,2  Кислота лимонная пищевая 0,05 0,05  Сахар-песок 0,4 0,4  Петрушка (корень) (х/о – 25%) 2,0 1,5  Сметана 15% жирности 4,0 4,0  Бульон мясной 120,0 120,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия  масло растительное | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
|  | 31,2 | 23,4 |  | 31,2 | 23,4 |
|  | 21,0 | 16,8 |  | 35,0 | 28,0 |
|  | 22,5 | 16,8 |  | 37,5 | 28,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 19,5 | 14,7 |  | 32,5 | 24,5 |
|  | 21,0 | 14,7 |  | 35,0 | 24,5 |
|  | 22,5 | 14,7 |  | 37,5 | 24,5 |
|  | 24,45 | 14,7 |  | 40,75 | 24,5 |
|  | 30,0 | 24,0 |  | 50,0 | 40,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 9,0 | 7,2 |  | 15,0 | 12,0 |
|  | 9,75 | 7,2 |  | 16,25 | 12,0 |
|  | 6,0 | 4,8 |  | 10,0 | 8,0 |
|  | 0,075 | 0,075 |  | 0,125 | 0,125 |
|  | 0,6 | 0,6 |  | 1,0 | 1,0 |
|  | 3,0 | 2,25 |  | 5,0 | 3,75 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  | 180 | 180,0 |  | 300,0 | 300,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,5 | 0,5 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 3,3 | 3,3 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Борщ со сметаной | 2,31 | 1,305 | 4,065 | 0,045 | 5,025 | 7,485 | 44,355 | 0,66 | 63,6 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Борщ со сметаной | 3,85 | 2,175 | 6,775 | 0,075 | 8,375 | 12,475 | 73,925 | 1,1 | 106,0 |

**Технология приготовления**:

Овощи отсортировать, промыть и очистить. Очищенные овощи повторно промыть в проточной питьевой воде не менее 5 минут с использованием дуршлаков. Вымытые капусту, картофель нарезают, закладывают поочередно в кипящий мясной бульон и добавляют пассерованные морковь, свеклу, лук и томат-пасту. Перед снятием с огня добавить сметану и прокипятить в течении 5-10 минут. Блюдо при раздаче должно иметь температуру +60…+65\*С.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №17**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощное рагу с мясом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_\_с 136\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Мясо (говядина I категории)  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о – 25% 54,1 40,6  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 58,0 40,6  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 62,5 40,6  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 67,7 40,6  Капуста белокочанная (х/о 20%) 32,0 25,6  Морковь красная  до 01.01 х/о – 20% 30,0 24,0  с 01.01 х/о-25% 32,0 24,0  Лук репчатый 15,0 12,6  Молоко стерилизованное 3,2% 30,0 30,0  Масло растительное 3,0 3,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 40,0 | 52,5 |  | 60,0 | 52,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 54,1 | 40,6 |  | 81,15 | 60,9 |
|  | 58,0 | 40,6 |  | 87,0 | 60,9 |
|  | 62,5 | 40,6 |  | 93,75 | 60,9 |
|  | 67,7 | 40,6 |  | 101,55 | 60,9 |
|  | 32,0 | 25,6 |  | 48,0 | 38,4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 30,0 | 24,0 |  | 45,0 | 36,0 |
|  | 32,0 | 24,0 |  | 48,0 | 36,0 |
|  | 15,0 | 12,6 |  | 22,5 | 18,9 |
|  | 30,0 | 30,0 |  | 45,0 | 45,0 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,5 | 4,5 |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,45 | 0,45 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рагу овощное | 10,6 | 11,9 | 9,9 | 0,6 | 0,08 | 5,6 | 64,25 | 0,7 | 126,75 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рагу овощное | 15,83 | 17,93 | 14,85 | 0,09 | 0,12 | 8,4 | 96,4 | 1,05 | 190,13 |

**Способ приготовления:**

Картофель, морковь очистить, промыть, нарезать дольками или кубиками и припустить в небольшом количестве воды со сливочным маслом до полуготовности. Белокочанную капусту нарезать шашечками и припустить в воде. Затем картофель, овощи и отварное мясо, нарезанное мелкими кусочками соединить, добавить соль и продолжать тушить до готовности.

Требования: Овощи должны сохранять форму нарезки. Вкус и запах характерные для тушенных овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №18**

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

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_с 133\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Картотека рецептур блюд и кулинарных изделий для детских дошкольных учреждений» 1992 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Капуста белокочанная (х/о - 20%) 120,0 96,0  Масса отварной капусты 88,3  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 15,0 12,0  с 01.01 х/о-25% 16,0 12,0  Масса припущенной моркови 10,3  Лук репчатый (х/о-16%) 16,0 13,4  Масса припущенного лука 6,7  Масло сливочное 72,5% 3,5 3,5  Мука пшеничная 1 сорта 2,0 2,0  Томат-паста 2,0 2,0  Масло подсолнечное рафинированное 2,0 2,0  Петрушка (зелень) 3,5 2,6  Вода питьевая 25 25  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 120,0 | 96,0 |  | 180,0 | 144,0 |
|  |  | 88,3 |  |  | 132,45 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 15,0 | 12,0 |  | 22,5 | 18,0 |
|  | 16,0 | 12,0 |  | 24,0 | 18,0 |
|  |  | 10,3 |  |  | 15,45 |
|  | 16,0 | 13,4 |  | 24,0 | 20,1 |
|  |  | 6,7 |  |  | 10,05 |
|  | 3,5 | 3,5 |  | 5,25 | 5,25 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 3,0 | 3,0 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 3,0 | 3,0 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 3,0 | 3,0 |
|  | 3,5 | 2,6 |  | 5,25 | 3,9 |
|  | 25,0 | 25,0 |  | 37,5 | 37,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,45 | 0,45 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1-3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Капуста тушеная | 2,12 | 4,48 | 4,65 | 0,03 | 0,04 | 11,3 | 59,3 | 0,84 | 94,0 |

**3-7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Капуста тушеная | 3,18 | 6,72 | 6,975 | 0,045 | 0,06 | 16,95 | 88,95 | 1,26 | 141,0 |

**Способ приготовления:**

Капусту нарезают шашками или соломкой, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Муку подсушивают на раскаленной сковороде. В отваренную капусту добавляют припущенные овощи, растительное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Требования: Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №19**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов рисовый с изюмом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с 117\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Крупа рисовая 28,0 28,0  Вода питьевая 60,0 60,0  Масса каши рассыпчатой 78,0  Масло сливочное 72,5%  Сахар- песок 4,0 4,0 Сахар-песок 4,0 4,0  Изюм  Масса курагу размоченой 8,0 масса кураги размоченной 14,4  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 14,0 | 14,0 |  | 19,4 | 19,4 |
|  | 30,0 | 30,0 |  | 42,0 | 42,0 |
|  |  | 39,0 |  |  | 54,6 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 2,8 | 2,8 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 2,8 | 2,8 |
|  | 4,0 | 4,0 |  | 5,6 | 5,6 |
|  |  | 7,2 |  |  | 10,1 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,13 | 0,13 |  | 0,18 | 0,18 |
| **Выход** | **50** |  |  | **70** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Плов из риса с изюмом | 1,21 | 1,59 | 14,22 | 0,02 | 0,02 | 0,16 | 9,39 | 0,28 | 81,10 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Плов из риса с изюмом | 1,69 | 2,23 | 19,91 | 0,02 | 0,02 | 0,22 | 13,15 | 0,39 | 106,9 |

**Способ приготовления:**

Изюм промывают и распаривают в небольшом количестве воды. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем рис и курагу соединяют, добавляют сахар-песок, масло сливочное, соль йодированную с пониженным содержанием натрия, перемешивают, накрывают крышкой и ставят на противень с водой для упревания на один час.

Температура подачи: не ниже 65 С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №20**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих фруктов**

Номер рецептуры: № 631 с. 447

Наименование сборника рецептур: : «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Яблоки (х/о-12%) 11,0 9,7  Или  Груши (х/о-10%)  Сахар-песок 8,0 8,0  Кислота лимонная пищевая  Вода питьевая |  | 16,5 | 14,55 |  | 22,0 | 19,4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 16,5 | 14,55 |  | 22,0 | 19,4 |
|  | 12,0 | 12,0 |  | 16,0 | 16,0 |
|  | 0,03 | 0,03 |  | 0,04 | 0,04 |
|  | 180 | 180 |  | 240 | 240 |
| **Выход** | **150** |  |  | **200** |  |  |

1 – 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Компот из свежих фруктов | 5,82 | 5,82 | 13,395 | 0,0045 | 0,003 | 2,4 | 10,665 | 0,36 | 106,5 |

3 – 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Компот из свежих фруктов | 7,76 | 7,76 | 17,86 | 0,006 | 0,004 | 3,2 | 14,22 | 0,48 | 142,0 |

**Способ приготовления**:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования. Цвет сиропа – прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №21**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель отварной, запеченный с маслом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_с 220 №259\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Картофель  т/о-варка-3%;  с 01.09 по 31.10 х/о-25% 150,7 113,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 161,4 113,0  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 174,0 113,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 188,3 113,0  Масса отварного очищенного картофел  Масло сливочное 72,5% 109,6 Масло сливочное несоленое 3,0 3,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,25 0,25  т/о-10% |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 150,7 | 113,0 |  | 226,05 | 169,5 |
|  | 161,4 | 113,0 |  | 242,1 | 169,5 |
|  | 174,0 | 113,0 |  | 261,0 | 169,5 |
|  | 188,3 | 113,0 |  | 282,45 | 169,5 |
|  |  | 109,6 |  |  | 164,4 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,5 | 4,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,375 | 0,375 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| картофель отварной запеченный с маслом | 2,36 | 2,85 | 15,33 | 0,13 | 7,99 | 10,84 | 11,58 | 1,09 | 128,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| картофель отварной запеченный с маслом | 3,54 | 4,275 | 22,995 | 0,195 | 11,985 | 16,26 | 17,37 | 1,635 | 192,0 |

**Способ приготовления:**

Картофель отваривается в кожуре, очищается, режется пополам, выкладывается на противень, разрезанной частью вниз, заливается растопленным маслом и запекается в жарочном шкафу при t 100-120 С в течение 10 мин. Подается при t 45-60 С.

Требования:

Цвет поверхности картофеля золотистый. Консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный картофелю

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №22**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет с растительным маслом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_с 143\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Свекла  до 01.01 24,0 1  с 01.01 24,01  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о-25% 42,7 32,01  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 46,0 32,01  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 49,2 32,01  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 53,3 32,01  Морковь красная т/о-0,5%,  до 01.01 х/о-20% 18,0 14,01  с 01.01 х/о-25% 19,0 14,0  Горошек зеленый консервированный  натуральный (х/о-35%) 11,0 7,0  Огурец консервированный без  уксуса очищенный (х/о-20%) 18,0 14,0  Масло подсолнечное рафинированное 5,0 5,0  Петрушка (зелень) 1,0 0,74  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  |  |  |  |  |  |
|  | 14,0 | 10,8 |  | 18,6 | 14,4 |
|  | 14,4 | 10,8 |  | 19,2 | 14,4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 19,22 | 14,4 |  | 25,62 | 19,2 |
|  | 20,7 | 14,4 |  | 27,6 | 19,2 |
|  | 22,14 | 14,4 |  | 29,52 | 19,2 |
|  | 23,99 | 14,4 |  | 31,98 | 19,2 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 10,8 | 8,6 |  | 14,4 | 11,4 |
|  | 10,8 | 8,6 |  | 15,0 | 11,4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 6,6 | 4,2 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 8,1 | 6,3 |  | 10,8 | 8,4 |
|  | 2,3 | 2,3 |  | 3,0 | 3,0 |
|  | 0,5 | 0,3 |  | 0,6 | 0,44 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,11 | 0,11 |  | 0,15 | 0,15 |
| **Выход** | **45** |  |  | **60** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Винегрет с растительным маслом | 0,73 | 2,34 | 3,78 | 0,03 | 0,02 | 4,95 | 12,02 | 0,41 | 41,18 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Винегрет с растительным маслом | 0,96 | 3,11 | 5,04 | 0,04 | 0,03 | 6,6 | 16,02 | 5,4 | 54,91 |

**Способ приготовления:**

Морковь, картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, зачищают, повторно промывают в проточной питьевой воде небольшими партиями с использованием дуршлага в течение 5 минут и варят в кожуре. Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, а также очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре до кипения, отвар сливают, горошек охлаждают. Приготовленные овощи соединяют, перед подачей заправляют солью, растительным маслом и посыпают рубленной зеленью.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №23**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник на мясокостном бульоне со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_с 128\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина I категории |  | 31,2 | 23,4 |  | 31,2 | 23,4 |
| Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о-25% 37,3 28,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 40,0 28,0  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 43,1 28,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 46,7 28,0  Огурцы соленые (х/о-20%) 12,0 9,6  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о-25% 8,5 6,4  Лук репчатый 4,0 3,4  Крупа перловая (рисовая) 3,0 3,0  Петрушка (зелень) 1,2 0,9  Бульон мясной 120,0 120,0  Сметана 15% жирности 4,0 4,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  |  |  |  |  |  |
|  | 55,95 | 42,0 |  | 93,25 | 70,0 |
|  | 60,0 | 42,0 |  | 100,0 | 70,0 |
|  | 64,65 | 42,0 |  | 107,75 | 70,0 |
|  | 79,05 | 42,0 |  | 116,75 | 70,0 |
|  | 18,0 | 14,4 |  | 30,0 | 24,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 9,6 |  | 20,0 | 160 |
|  | 12,75 | 9,6 |  | 21,25 | 16,0 |
|  | 6,0 | 5,1 |  | 10,0 | 8,5 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 7,5 | 7,5 |
|  | 1,8 | 1,35 |  | 3,0 | 2,25 |
|  | 180,0 | 180,0 |  | 300,0 | 300,0 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рассольник | 2,535 | 1,425 | 9,18 | 0,075 | 0,06 | 5,475 | 31,95 | 0,66 | 98,025 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рассольник | 4,225 | 2,375 | 15,3 | 0,125 | 0,1 | 9,125 | 53,25 | 1,1 | 163,375 |

**Способ приготовления:**

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Крупу перебирают, промывают. Перловую крупу кладут в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают. Соленые огурцы зачищают от кожицы, удаляют крупные зерна, нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий мясной бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный брусочками, варят 7-10 минут, добавляют нарезанные соломкой морковь, лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки солят, добавляют сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи первого блюда +75 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования: Консистенция овощей мягкая, цвет супа – светло-желтый, вкус и запах в меру острый, аромат овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №24**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка творожная с изюмом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_с 231\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Картотека рецептур блюд и кулинарных изделий для детских дошкольных учреждений» 1992 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Творог 9%-ной жирности  Молоко стерилизованное 3,2%  Крупа манная 70,0 69,0 Молоко стерилизованное 3,2% 35,0 35,0 Крупа манная 7,0 7,0  Яйцо куриное диетическое  Виноград (изюм) 0,125 5 Виноград (изюм) 3,0 3,0  Сахар-песок 2,0 2,0  Масло сливочное 72,5%  для смазывания противня |  | 80,0 | 80,0 |  | 80,0 | 80,0 |
|  | 52,5 | 52,5 |  | 52,5 | 52,5 |
|  | 10,5 | 10,5 |  | 10,5 | 10,5 |
|  | 0,125 | 5,0 |  | 0,125 | 5,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 4,5 | 4,5 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 3,0 | 3,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 3,0 | 3,0 |
| **Выход** | **80** |  |  | **80** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Запеканка творожная с изюмом | 21,24 | 14,58 | 17,715 | 0,09 | 0,39 | 0,84 | 245,97 | 0,915 | 290,265 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Запеканка творожная с изюмом | 21,24 | 14,58 | 17,715 | 0,09 | 0,39 | 0,84 | 245,97 | 0,915 | 290,265 |

**Способ приготовления:**

Творог протирают, добавляют молоко, яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, манную крупу, изюм, хорошо вымешивают. Выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом, разравнивают и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280 С.

Требования: Поверхность ровная, без трещин, консистенция однородная. Цвет золотисто-желтый; вкус и запах свойственные творогу.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №25**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Котлета мясная рубленая, запеченная в молочном соусе**

Номер рецептуры: № 453 с. 357

Наименование сборника рецептур: : «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина ( котлетная масса)  (х/о-потери при размораживании и  зачистке- 9%)  Хлеб пшеничный 13,0 13,0  Вода питьевая 17,0 17,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,5 0,5  Масса котлетная 82,0  Соус молочный:  Молоко стерилизованное  3,2% жирности 29,0 29,0  Масло сливочное 72,5% 3,9 3,9  Мука Пшеничная 1 сорта 3,9 3,9  Вода питьевая 10,0 10,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,1 0,1  Масса соуса 39,0  Масло растительное 5,0 5,0  Сыр Российский 3,2 3,0  Масса полуфабриката 129,0  Т/о – запекание с соусом -22 |  |  |  |  |  |  |
|  | 50,0 | 50,0 |  | 70,0 | 70,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 6,5 | 6,5 |  | 9,1 | 9,1 |
|  | 8,5 | 8,5 |  | 11,9 | 11,9 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,35 | 0,35 |
|  |  | 41,0 |  |  | 57,4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 14,5 | 14,5 |  | 20,3 | 20,3 |
|  | 1,95 | 1,95 |  | 2,73 | 2,73 |
|  | 1,95 | 1,95 |  | 2,73 | 2,73 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 7,0 | 7,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,05 | 0,95 |  | 0,07 | 0,7 |
|  |  | 19,5 |  |  | 27,3 |
|  | 2,5 | 2,5 |  | 3,5 | 3,5 |
|  | 1,6 | 1,5 |  | 2,24 | 2,1 |
|  |  | 64,5 |  |  | 90,3 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **60** |  |  | **80** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Котлета мясная, рубленая. Запеченная с молочным соусом | 5,72 | 6,21 | 4,055 | 0,006 | 0,065 | 0,11 | 33,845 | 0,47 | 155,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Котлета мясная | 8,008 | 8,694 | 5,677 | 0,042 | 0,091 | 0,154 | 47,383 | 0,658 | 217,0 |

**Способ приготовления:**

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №26**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба тушеная под соусом с овощами**

Номер рецептуры: № 453 с. 357

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Филе минтая1 (х/о – 5%) 64 61,0  или  Филе горбуши1 (х/о - 6%) 65 61,0  Вода питьевая 19,0 19,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,5 0,5  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 25,0 20,0  с 01.01 х/о-25% 27,0 20,0  Петрушка (корень) 6,0 4,5  Лук репчатый (х/о-16%) 10,0 8,4  Томат-пюре 2,0 2,0  Кислота лимонная пищевая (2%-ный р 3,0  Сахар-песок 2,0 2,0  Масло подсолнечное рафинированное 5,0 5,0  Масса рыбы тушеной 50  Масса рыбы готовой с овощами  тушеными и соусом |  | 32,0 | 30,5 |  | 44,8 | 42,7 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 32,5 | 30,5 |  | 45,5 | 42,7 |
|  | 9,5 | 9,5 |  | 13,3 | 13,3 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,35 | 0,35 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,5 | 10,0 |  | 17,5 | 14,0 |
|  | 13,5 | 10,0 |  | 18,9 | 14,0 |
|  | 3,0 | 2,25 |  | 4,2 | 3,15 |
|  | 5,0 | 4,2 |  | 7,0 | 5,88 |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,4 | 1,4 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,1 | 2,1 |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,4 | 1,4 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 5,0 | 5,0 |
|  |  | 25,0 |  |  | 35,0 |
|  |  | 50,0 |  |  | 70,0 |
| **Выход** | **50** |  |  | **70** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рыба тушеная с овощами | 4,735 | 2,485 | 2,205 | 0,035 | 0,035 | 2,16 | 19,29 | 0,37 | 56 |

**3 -7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рыба тушеная с овощами | 6,629 | 3,479 | 3,087 | 0,049 | 0,049 | 3,024 | 27,006 | 0,5254 | 78,4 |

**Способ приготовления**:

Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных моркови, лука репчатого и корня петрушки. Заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томат-пюре, кислоту лимонную 2%-ную (в 100 мл раствора содержится 98 мл воды, 2 г кислоты лимонной), сахар-песок, соль поваренную йодированную. Посуду закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 45-60 мин. Допускается рыбу готовить без кислоты лимонной.

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

Температура подачи: не ниже 65С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №27**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыбная котлета**

Номер рецептуры: № 389 с. 313

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Филе минтая1 (х/о – 5%) 70,5 67,0  Или  Филе горбуши1 (х/о – 6%) 71,0 67,0  Морковь красная (х/о – 20%) 25,0 20,0  Хлеб пшеничный 8,0 8,0  Лук репчатый(х/о – 16%) 10,0 8,4  Масса лука припущенного (т/о – 50%) 4,2  Яйцо куриное диетическое 0,25 10,0  Молоко стерилизованное 3,2% 10,0 10,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,5 0,5  Масло сливочное 72,5% 1,0 1,0  Масса полуфабриката 120  Масло растительное для смазывания 2,0 2,0  Т/о – 17% |  | 47,0 | 44,6 |  | 65,8 | 62,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 47,0 | 44,6 |  | 65,8 | 62,5 |
|  | 12,5 | 10,0 |  | 17,5 | 14,0 |
|  | 4,0 | 4,0 |  | 5,6 | 5,6 |
|  | 5,0 | 4,2 |  | 7,0 | 5,88 |
|  |  | 2,2 |  |  | 2,94 |
|  | 0,125 | 5 |  | 0,175 | 7 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 7,0 | 7,0 |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,35 | 0,35 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,5 | 0,5 |  | 0,7 | 0,7 |
|  |  | 60,0 |  |  | 84,0 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 2,8 | 2,8 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **60** |  |  | **80** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Котлета рыбная | 11,175 | 1,55 | 2,98 | 0,015 | 0,095 | 0,31 | 30,91 | 0,295 | 104,275 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Котлета рыбная | 15,645 | 2,177 | 4,232 | 0,021 | 0,133 | 0,434 | 43,274 | 0,413 | 145,985 |

**Способ приготовления**:

Лук репчатый очищенный мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленное филе рыбы без костей и кожи нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, вареной очищенной морковью и припущенным луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную, хорошо перемешивают и формуют котлеты, которые укладывают в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке в течение 15-20 мин.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №28**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирог с яблоками, джемом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с 146\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Мука пшеничная в/с или 1 с  Молоко стерилизованное 3,2%  Масло сливочное 72,5% 4,0 4,0  Масло растительное рафинированное 4,0 4,0  Сахар-песок 5,0 5,0  Дрожжи прессованные 1,5 1,5  Яйцо куриное диетическое 0,125 5,0  Яблоки 35,0 24,5  Джем  Сахар-песок 2,0 2,0  Масло растительное рафинир  для смазывания противня |  | 35,0 | 35,0 |  | 40,0 | 40,0 |
|  | 17,5 | 17,5 |  | 20,0 | 20,0 |
|  | 2,8 | 2,8 |  | 3,2 | 3,2 |
|  | 2,8 | 2,8 |  | 3,2 | 3,2 |
|  | 3,5 | 3,5 |  | 4,0 | 4,0 |
|  | 1,05 | 1,05 |  | 1,2 | 1,2 |
|  | 0,09 | 0,09 |  | 4,0 | 4,0 |
|  | 24,5 | 17,15 |  | 28,0 | 19,6 |
|  | 14,0 | 14,0 |  | 16,0 | 16,0 |
|  | 1,4 | 1,4 |  | 1,6 | 1,6 |
|  | 1,4 | 1,4 |  | 1,6 | 1,6 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **70** |  |  | **80** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Пирог с яблоками | 3,3 | 3,4 | 33,11 | 0,06 | 0,06 | 0,59 | 27,93 | 0,78 | 115,92 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Пирог с яблоками | 3,76 | 3,92 | 37,84 | 0,06 | 0,06 | 0,67 | 31,92 | 0,90 | 132,48 |

**Способ приготовления:**

Из муки, молока, масла, сахара, яиц (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто. Дать ему подняться. Приготовить начинку для пирогов: яблоки очистить от кожи и семенных гнезд, мелко нарезать, соединить с сахаром, джемом. Из теста разделать пирожки, начинить их подготовленными яблоками, уложить их на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать при t°=200-240°С в жарочном шкафу 8-10 минут.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №29**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша «Дружба»**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с 185 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Картотека блюд 1992 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Крупа рисовая  Крупа пшено 5,0 5,0  Вода питьевая 12,0 12,0  Молоко стерилизованное 3,2%  Масло сливочное 72,5% 3,0 3,0  Сахар-песок 3,0 3,0 Соль йодированная с пониженным  Соль йодированная с пониженным содержанием натрия |  | 7,5 | 7,5 |  | 10,0 | 10,0 |
|  | 7,5 | 7,5 |  | 10,0 | 10,0 |
|  | 18,0 | 18,0 |  | 24,0 | 24,0 |
|  | 70,0 | 70,0 |  | 100,0 | 100,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,375 | 0,375 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша «Дружба» | 4,74 | 7,635 | 19,755 | 0,06 | 0,15 | 0,675 | 137,85 | 0,405 | 167,38 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша «Дружба» | 6,32 | 10,18 | 26,34 | 0,08 | 0,2 | 0,9 | 183,8 | 0,54 | 223,16 |

**Способ приготовления**:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования:

Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №30**

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

Номер рецептуры:\_№689 с 479

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г с. 150

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Напиток кофейный Золотой колос 1,0 1,0  Молоко стерилизованное 3,2 % 78,0 78,0  Сахар-песок 6,5 6,5  Вода питьевая |  | 1,5 | 1,5 |  | 2,0 | 2,0 |
|  | 117 | 117 |  | 156 | 156 |
|  | 9,75 | 9,75 |  | 13,0 | 13,0 |
|  | 52,5 | 52,5 |  | 70,0 | 70,0 |
| **Выход** | **150** |  |  | **200** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Кофейный напиток | 3,435 | 3,78 | 16,125 | 0,09 | 0,225 | 5,52 | 142,965 | 0,105 | 114,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Кофейный напиток | 4,58 | 5,04 | 21,15 | 0,12 | 0,3 | 7,36 | 190,62 | 0,14 | 152,0 |

**Способ приготовления:**

Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. Температура подачи +45°С.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №31**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп крестьянский на мясокостном бульоне со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_№134 с. 145

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| ГовядинаI категории |  | 31,2 | 23,4 |  | 31,2 | 23,4 |
| Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о - 25% 37,3 28,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 40,0 28,0  с 01.01 по 28-09.02 х/о – 35% 43,1 28,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 46,7 28,0  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о-25% 8,5 6,4  Лук репчатый (х/о-16) 5,0 4,2  Петрушка (зелень) 1,0 0,74  Пшено 4,0  Сметана 15% жирности 4,0 4,0  Вода питьевая 120,0 120,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия  масло растительное |  |  |  |  |  |  |
|  | 55,95 | 42,0 |  | 93,25 | 70,0 |
|  | 60,0 | 42,0 |  | 100,0 | 70,0 |
|  | 64,65 | 42,0 |  | 107,75 | 70,0 |
|  | 99,3 | 42,0 |  | 145,5 | 70,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 9,6 |  | 20,0 | 16,0 |
|  | 12,75 | 9,6 |  | 20,0 | 16,0 |
|  | 7,5 | 6,3 |  | 12,5 | 10,5 |
|  | 1,5 | 1,11 |  | 2,5 | 1,85 |
|  | 6,0 | 6,0 |  | 10,0 | 10,0 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  | 180,0 | 180,0 |  | 300,0 | 300,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,525  2,0 | 0,525  2,0 |  | 0,875  2,8 | 0,875  2,8 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп крестьянский | 1,815 | 1,215 | 9,9 | 0,075 | 0,045 | 5,31 | 28,65 | 0,69 | 105,02 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп крестьянский | 3,025 | 2,025 | 16,5 | 0,125 | 0,075 | 8,85 | 47,75 | 1,15 | 165,44 |

**Способ приготовления:**

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №32**

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

Номер рецептуры:\_№486 с 478

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Наименование сборника рецептур: «Организация детского питания в дошкольных учреждениях» 2006с 147

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Чай черный байховый  Сахар-песок 6,5 6,5  Лимон 5,0 4,5  Вода питьевая |  | 0,45 | 0,45 |  | 0,6 | 0,6 |
|  | 9,75 | 9,75 |  | 13,0 | 13,0 |
|  | 7,5 | 6,75 |  | 10,0 | 9,0 |
|  | 132,0 | 132,0 |  | 176,0 | 176,0 |
|  | **150** |  |  | **180** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Чай с лимоном | 0,165 | 3,045 | 9,975 | 0 | 0 | 3,045 | 11,37 | 0,435 | 39,435 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Чай с лимоном | 0,22 | 4,06 | 13,3 | 0 | 0 | 4,06 | 15,16 | 0,58 | 52,58 |

**Способ приготовления:**

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°С, после чего разлить по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп свекольный на мясокостном бульоне со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_№ 109\_\_с 130\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г с 132\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина I категории  Свекла  до 01.01 х/о-20% 16,0 12,8  с 01.01 х/о-25% 17,0 12,8  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о - 25% 15,0 11,2  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 16,0 11,2  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 17,2 11,2  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 18,7 11,2  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о-25% 8,5 6,4  Лук репчатый (х/о-16%) 5,0 4,2  Фасоль 2,0 2,0  Томат-паста 1,0 1,0  Укроп 0,74  Сметана 15% жирности 4,0 4,0  Бульон мясной 120,0 120,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия  масло растительное |  | 31,2 | 23,4 |  | 31,2 | 23,4 |
|  | 24,0 | 19,2 |  | 40,0 | 32,0 |
|  | 25,5 | 19,2 |  | 42,5 | 32,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 22,5 | 16,8 |  | 37,5 | 28,0 |
|  | 24,0 | 16,8 |  | 40,0 | 28,0 |
|  | 25,8 | 16,8 |  | 43,0 | 28,0 |
|  | 28,05 | 16,8 |  | 46,75 | 28,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 12,8 |  | 20,0 | 19,2 |
|  | 12,25 | 12,8 |  | 20,75 | 19,2 |
|  | 7,5 | 6,3 |  | 12,5 | 10,5 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 5,0 | 5,0 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,5 | 2,5 |
|  | 1,5 | 1,11 |  | 2,5 | 1,85 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  | 180,0 | 180,0 |  | 300,0 | 300,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,5 | 0,5 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 2,8 | 2,8 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп свекольный на мясокостном бульоне | 2,805 | 1,275 | 7,635 | 0,075 | 0,06 | 7,41 | 36,12 | 0,78 | 69,6 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп свекольный на мясокостном бульоне | 4,675 | 2,125 | 12,725 | 0,125 | 0,1 | 12,35 | 60,2 | 1,3 | 116,0 |

**Способ приготовления:**

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания (минут 25-30). Очищенную и вымытую свеклу нарезать соломкой или нашинковать.. Сложить в кастрюлю, добавить бульон, томат-пасту и тушить, закрыв крышкой. В кипящий мясной бульон с фасолью кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят 7-10 минут. Добавляют морковь, лук, свеклу, соль и варят до готовности. В готовый суп кладут сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования:

Овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, имеют мягкую консистенцию цвет блюда малиновый, вкус кисловато-сладкий. Не допустим привкус сырой свеклы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №34**

Наименование кулинарного изделия (блюда):**Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

Номер рецептуры: № 381 с. 306

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Филе минтая1 (х/о – 5%) 53,7 51,0  Или  Филе горбуши1 (х/о – 6%) 54,3 51,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,65 0,65  Масса рыбы готовой 42  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о - 25% 66,7 50,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 71,4 50,0  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 76,9 50,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 83,3 50,0  Масса отварного очищенного картофел 48,5  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,13 0,13  Соус молочный:  Мука пшеничная 1 сорта 10,0 10,0  Масло сливочное 72,5% 10,0 10,0  Молоко стерилизованное 3,2 % 26,0 26,0  Масса соуса 26  Масло сливочное 72,5% 4,0 4,0  Сухари панировочные 2,0 2,0  масса п/ф 118,5  т/о-15% |  | 80,55 | 76,5 |  | 118,14 | 112,2 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 81,45 | 76,5 |  | 119,46 | 112,2 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,975 | 0,975 |  | 1,43 | 1,43 |
|  |  |  |  |  | 92,4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 100,05 | 75,0 |  | 14,674 | 110,0 |
|  | 107,1 | 75,0 |  | 157,08 | 110,0 |
|  | 115,35 | 75,0 |  | 169,18 | 110,0 |
|  | 124,95 | 75,0 |  | 183,26 | 110,0 |
|  |  |  |  |  | 106,7 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,195 | 0,195 |  | 0,286 | 0,286 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 15,0 | 15,0 |  | 22,0 | 22,0 |
|  | 15,0 | 15,0 |  | 22,0 | 22,0 |
|  | 39,0 | 39,0 |  | 57,2 | 57,2 |
|  |  |  |  |  | 57,2 |
|  | 6,0 | 6,0 |  | 8,8 | 8,8 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,4 | 4,4 |
|  |  |  |  |  | 260,7 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **150** |  |  | **220** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рыба по-русски с картофелем | 14,985 | 12,915 | 18,72 | 0,165 | 0,15 | 11,04 | 55,0 | 1,47 | 253,905 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рыба по-русски с картофелем | 24,975 | 21,525 | 31,2 | 0,275 | 0,25 | 18,4 | 93,0 | 2,45 | 423,175 |

**Способ приготовления:**

Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью поваренной йодированной, кладут на смазанную маслом сливочным сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными пшеничными, поливают растопленным маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250С в течение 20-30 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности.

Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась.

Температура подачи: не ниже 65С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Способ приготовления соуса молочного для запекания рыбы: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным маслом сливочным, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85С, но не кипятят.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №35**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пудинг творожный**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с 225\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Картотека рецептур блюд и кулинарных изделий для детских дошкольных учреждений» 1992

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Творог 9% жирности (х/о-1-2%) 65,0 64,0  Сахар-песок 4,0 4,0  Крупа манная 7,0 7,0  Молоко стерилизованное 3,2 % 35,0 35,0  Яйцо куриное диетическое 0,125 5,0  Виноград (изюм) 5,0 5,0  Масло сливочное72,5%  для смазывания противня 2,0 2,0  т/о-15% |  | 85,0 | 85,0 |  | 115,0 | 115,0 |
|  | 6,0 | 6,0 |  | 8,0 | 8,0 |
|  | 10,5 | 10,5 |  | 14,0 | 14,0 |
|  | 52,5 | 52,5 |  | 70,0 | 70,0 |
|  | 0,2125 | 7,5 |  | 0,25 | 10 |
|  | 7,5 | 7,5 |  | 10,0 | 10,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,0 | 4,0 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **150** |  |  | **200** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Пудинг творожный с изюмом запеченный | 19,14 | 13,335 | 20,73 | 0,075 | 0,36 | 0,585 | 216,75 | 0,96 | 321,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Пудинг творожный с изюмом запеченный | 25,52 | 17,78 | 27,64 | 0,1 | 0,48 | 0,78 | 289,0 | 1,38 | 428,0 |

**Способ приготовления**

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.3.6.1079-01). Добавить перебранный, промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запечь при температуре 220-250°С в течение 20-30 минут.

Требования: Поверхность ровная, без трещин. Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственные творогу

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №37**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с 345 436\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: : «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина (бескостная 1-го сорта)  (х/о-потери при размораживании и  зачистке- 9%, т/о-38%) 24,2 22,0  Масса тушеного мяса 13,7  Томат-паста 1,0 1,0  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о-25% 104,0 78,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 111,4 78,0  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 120,0 78,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 130,0 78,0  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 10,0 8,0  с 01.01 х/о-25% 11,0 8,0  Лук репчатый (х/о-16%) 10,0 8,4  Масло сливочное 72,5% 2,0 2,0  Масло подсолнечное рафинированное 1,0 1,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,2 0,2  Вода питьевая (или бульон) 20,0 20,0  т/о-20% |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 55,0 | 55,0 |  | 55,0 | 55,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,2 | 2,2 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 156,0 | 117,0 |  | 228,8 | 171,6 |
|  | 167,1 | 117,0 |  | 245,08 | 171,6 |
|  | 180,0 | 117,0 |  | 264,0 | 171,6 |
|  | 195,0 | 117,0 |  | 286,0 | 171,6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 15,0 | 12,0 |  | 22,0 | 17,6 |
|  | 16,5 | 12,0 |  | 24,2 | 17,6 |
|  | 4,0 | 4,0 |  | 5,8 | 5,8 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,4 | 4,4 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,2 | 2,2 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,44 | 0,44 |
|  | 30,0 | 30,0 |  | 44,0 | 44,0 |
| **Выход** | **150** |  |  | **220** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Жаркое по- домашнему | 7,965 | 8,145 | 14,55 | 0,12 | 0,105 | 3,075 | 21,825 | 2,08 | 182,805 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Жаркое по- домашнему | 11,682 | 11,946 | 21,34 | 0,176 | 0,154 | 4,51 | 32,01 | 2,596 | 268,114 |

**Способ приготовления:**

Подготовленные порционные куски мяса (1-2 шт на порцию) складывают в посуду, добавляют воду, томат-пасту и тушат 45-60 мин. Картофель, морковь и репчатый лук нарезают кубиками. Лук и морковь (замороженные овощи не размораживают) припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла и соединяют с мясом. Картофель укладывают сверху мяса (быстрозамороженный картофель не размораживают), добавляют соль, наливают воду, так, чтобы она закрыла картофель. Жаркое тушат 20 мин. Отпускают мясо с соусом и тушеным картофелем.

Требования: Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Консистенция мягкая, сочная. Мясо легко разжевывается. Картофель тушеный вместе с мясом сохраняет форму нарезки

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №38**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник на курином бульоне со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_с 128\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Куры потрош. 1 категории |  | 31,2 | 23,4 |  | 31,2 | 23,4 |
| Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о-25% 37,3 28,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 40,0 28,0  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 43,1 28,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 46,7 28,0  Огурцы соленые (х/о-20%) 12,0 9,6  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о-25% 8,5 6,4  Лук репчатый 4,0 3,4  Крупа перловая (рисовая) 3,0 3,0  Петрушка (зелень) 1,2 0,9  Бульон мясной 120,0 120,0  Сметана 15% жирности 4,0 4,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  |  |  |  |  |  |
|  | 55,95 | 42,0 |  | 93,25 | 70,0 |
|  | 60,0 | 42,0 |  | 100,0 | 70,0 |
|  | 64,65 | 42,0 |  | 107,75 | 70,0 |
|  | 79,05 | 42,0 |  | 116,75 | 70,0 |
|  | 18,0 | 14,4 |  | 30,0 | 24,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 9,6 |  | 20,0 | 160 |
|  | 12,75 | 9,6 |  | 21,25 | 16,0 |
|  | 6,0 | 5,1 |  | 10,0 | 8,5 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 7,5 | 7,5 |
|  | 1,8 | 1,35 |  | 3,0 | 2,25 |
|  | 180,0 | 180,0 |  | 300,0 | 300,0 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рассольник | 2,535 | 1,425 | 9,18 | 0,075 | 0,06 | 5,475 | 31,95 | 0,66 | 98,025 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рассольник | 4,225 | 2,375 | 15,3 | 0,125 | 0,1 | 9,125 | 53,25 | 1,1 | 163,375 |

**Способ приготовления:**

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Крупу перебирают, промывают. Перловую крупу кладут в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают. Соленые огурцы зачищают от кожицы, удаляют крупные зерна, нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий куриный бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный брусочками, варят 7-10 минут, добавляют нарезанные соломкой морковь, лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки солят, добавляют сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи первого блюда +75 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования: Консистенция овощей мягкая, цвет супа – светло-желтый, вкус и запах в меру острый, аромат овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №39**

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

Номер рецептуры: № 297 с. 250

Наименование сборника рецептур: : «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Крупа гречневая ядрица 46,0 46,0  Вода питьевая 70,0 70,0  Масло сливочное 72,5%  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 36,0 | 36,0 |  | 54,0 | 54,0 |
|  | 70,0 | 70,0 |  | 105,0 | 105,0 |
|  | 4,0 | 4,0 |  | 6,0 | 6,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,375 | 0,375 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша гречневая рассыпчатая | 5,7 | 4,82 | 27,45 | 0,14 | 0,07 | 0 | 9,49 | 3,03 | 202,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша гречневая рассыпчатая | 8,55 | 7,23 | 41,175 | 0,21 | 0,105 | 0 | 14,235 | 4,545 | 303,0 |

**Способ приготовления:**

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.

Требования:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №40**

Наименование кулинарного изделия (блюда):**Запеканка овощная**

Наименование сборника рецептур: «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. – СПб.: Речь, 2008. -800с.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Картофель  с 01.01 по 28.02  с 01.03 по 31.07  с 01.08 по 31.08  с 01.09 по 31.10  с 01.11 по 31.12  Капуста белокочанная  Морковь  с 01.01 по 31.08  с 01.09 по 31.12  Масло сладко-сливочное  Лук репчатый  Масло подсолнечное рафинированное  Крупа манная |  |  |  |  |  |  |
|  | 76,9 | 50,0 |  | 115,4 | 75,0 |
|  | 83,3 | 50,0 |  | 125,0 | 75,0 |
|  | 62,5 | 50,0 |  | 93,75 | 75,0 |
|  | 66,6 | 50,0 |  | 99,99 | 75,0 |
|  | 71,43 | 50,0 |  | 107,1 | 75,0 |
|  | 35,0 | 25,0 |  | 52,5 | 37,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 24,0 | 18,0 |  | 36,0 | 27,0 |
|  | 22,5 | 18,0 |  | 33,8 | 27,0 |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,5 | 1,5 |
|  | 12,0 | 5,0 |  | 18,0 | 7,5 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 7,5 | 7,5 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 7,5 | 7,5 |
| Сухари панировочные  Сметана 15% жирности  Масло подсолнечное рафинированное |  | 5,0 | 5,0 |  | 7,5 | 7,5 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,5 | 4,5 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 3,0 | 3,0 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

1 – 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев. | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Запеканка овощная | 3,4 | 5,8 | 14,6 | 0,08 | 0,08 | 10,0 | 33,0 | 1,0 | 124,0 |

3 – 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев. | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Запеканка овощная | 5,1 | 8,7 | 21,9 | 0,11 | 0,11 | 15,0 | 49,5 | 1,5 | 186,0 |

**Способ приготовления:**

Нарезанные соломкой, припущенные отдельно морковь и капусту соединяют с пассерованным луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, охлаждают до 40-50 градусов, выкладывают на смазанный маслом растительным противень или сковороду, смазывают сметаной, и запекают при температуре 250-280 градусов, до образования корочки на поверхности изделия. Готовую запеканку нарезают на порции.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №41**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с 146\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Мука пшеничная высшего сорта 44,0 44,0  Молоко стерилизованное 3,2% 22,0 22,0  Яйцо куриное диетическое 0,25 10,0  Сахар-песок 5,0 5,0  Дрожжи прессованные 2,0 2,0  Масло сливочное 72,5%  Масло подсолнечное рафинированное 3,0 3,0  Начинка:  Творог 9% жирности 23,0 22,0  Сахар-песок 3,0 3,0  Яйцо куриное диетическое 0,125 5,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,5 0,5  Масло подсолнечное рафинированное  для смазывания противня |  | 22,0 | 22,0 |  | 30,8 | 30,8 |
|  | 11,0 | 11,0 |  | 15,4 | 15,4 |
|  | 0,125 | 5 |  | 0,175 | 7 |
|  | 2,5 | 2,5 |  | 3,5 | 3,5 |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,4 | 1,4 |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,4 | 1,4 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,1 | 2,1 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 11,5 | 11,0 |  | 16,1 | 15,4 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,1 | 2,1 |
|  | 0,0625 | 2,5 |  | 0,105 | 3,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,35 | 0,35 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,1 | 0,1 |  | 0,14 | 0,14 |
| **Выход** | **50** |  |  | **70** |  |  |

**1 - 3года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Ватрушка с творогом | 5,24 | 5,49 | 16,555 | 0,04 | 0,08 | 0,025 | 33,92 | 0,455 | 147,5 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Ватрушка с творогом | 7,336 | 7,63 | 23,177 | 0,056 | 0,112 | 0,035 | 47,488 | 0,637 | 206,5 |

**Способ приготовления:**

Из муки, молока, яиц (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахара, масла, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто, дать ему подняться (поставить в теплое место). Из дрожжевого теста формуют шарики, делают углубления, в которые закладывают творожный фарш. Выгладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают при температуре 230-240°С 10-12 минут до образования румяной корочки на твороге.

Творожный фарш: творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар и тщательно перемешивают.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №42**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным**

Номер рецептуры:\_\_\_\_№ 311 с 257\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Крупа пшено  Вода питьевая  Молоко стерилизованное 3,2%  Масло сливочное 72,5%  Сахар-песок  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 15,0 | 15,0 |  | 20,0 | 20,0 |
|  | 18,0 | 18,0 |  | 24,0 | 24,0 |
|  | 70,0 | 70,0 |  | 100,0 | 100,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,375 | 0,375 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша пшенная молочная жидкая | 5,07 | 7,815 | 19,395 | 0,075 | 0,15 | 0,7 | 139,395 | 0,54 | 170,205 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша пшенная молочная жидкая | 6,76 | 10,42 | 25,86 | 0,1 | 0,2 | 0,9 | 185,86 | 0,72 | 224,94 |

**Способ приготовления:**

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование:

Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №43**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ленивые голубцы со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_с 136\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина (котлетное мясо)  (х/о-потери при размораживании и  зачистке- 9%, т/о-варка-38%) 34,6 31,5  Масса отварного мяса 19,5  Капуста белокочанная (х/о- 20%) 90,0 72,0  Масса припущенной капусты (т/о 8%) 66,2  Крупа рисовая 8,0 8,0  Масса рассыпчатой каши 22,4  Масло подсолнечное рафинированное 1,0 1,0  Томат-паста 1,0 1,0  Масло сливочное 72,5%  Сметана 15% жирности 2,0 2,0  Бульон мясной 12,0 12,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 1,2 1,2  т/о -тушение – 20% |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 88.55 | 69.09 |  | 110.12 | 100.25 |
|  |  | 42.77 |  |  | 62.05 |
|  | 135,0 | 108,0 |  | 198 | 48,4 |
|  |  | 99,3 |  |  | 145,64 |
|  | 14,0 | 14,0 |  | 17,6 | 17,6 |
|  |  | 33,6 |  |  | 49,28 |
|  | 2,5 | 2,5 |  | 3,7 | 3,7 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,2 | 2,2 |
|  | 3,75 | 3,75 |  | 5,5 | 5,5 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,4 | 4,4 |
|  | 18,0 | 18,0 |  | 26,4 | 26,4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 1,8 | 1,8 |  | 2,64 | 2,64 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **150** |  |  | **220** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Ленивые голубцы | 10,965 | 10,98 | 14,01 | 0,06 | 0,105 | 34,71 | 60,34 | 1,83 | 217,795 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Ленивые голубцы | 16,082 | 16,104 | 20,548 | 0,088 | 0,154 | 50,908 | 88,528 | 2,684 | 319,43 |

**Способ приготовления:**

Подготовленное мясо варят, охлаждают, пропускают через мясорубку 2 раза. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло, томат-пасту и тушат 30-40 минут. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения.

Требования:

Капуста мелкая, фарш сочный, вкус и запах свойственный тушеному мясу и капусты.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №44**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пудинг манный**

Номер рецептуры: с. 116

Наименование сборника рецептур : «Организация рационального питания в дошкольных учреждениях» 2008 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Крупа манная 25,5 25,5  Молоко стерилизованное 3,2 % 25,0 25,0  Вода питьевая 57,5 57,5  Сахар-песок 5,0 5,0  Яйцо куриное диетическое 0,25 10,0  Масло сливочное 72,5%  Сметана 10% жирности 3,0 3,0  Сухари панировочные 3,0 3,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 38,25 | 38,25 |  | 51,0 | 51,0 |
|  | 37,5 | 37,5 |  | 50,0 | 50,0 |
|  | 86,25 | 86,25 |  | 115,0 | 115,0 |
|  | 7,5 | 7,5 |  | 10,0 | 10,0 |
|  | 0,375 | 15 |  | 0,5 | 20,0 |
|  | 7,5 | 7,5 |  | 10,0 | 10,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 4,5 | 4,5 |  | 6,0 | 6,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,375 | 0,375 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **150** |  |  | **200** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Пудинг манный | 6,495 | 8,16 | 33,15 | 0,045 | 0,12 | 0,12 | 63,795 | 0,78 | 235,83 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Пудинг манный | 8,66 | 10,88 | 44,2 | 0,06 | 0,16 | 0,16 | 85,06 | 104,0 | 314,44 |

**Способ приготовления**:

Крупу манную засыпают в кипящую смесь воды и молока и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль поваренную добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши.

В кашу, охлажденную до температуры от 60 до 700С, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной от 4 до 5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями. Поверхность покрывают смесью яиц куриных сырых со сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре от 2500С до 2800С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 800С и образования на его поверхности румяной корочки.

Требования: Консистенция однородная. Вкус и запах свойственные набору продуктов

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №45**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень по – строгановски**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Печень говяжья мороженная  Масло сливочное несоленое  Лук репчатый  Морковь до 01.01  с 01.01  Мука пшеничная 1 сорта  Сметана 15% жирности  бульон или вода  Соль йодированная  Масса полуфабриката |  | 90,0 | 70,0 |  | 100,0 | 80,0 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 5,0 | 5,0 |
|  | 12,6 | 10,5 |  | 15,0 | 13,0 |
|  | 21,0 | 16,8 |  | 25,0 | 20,0 |
|  | 22,5 | 16,8 |  | 27,0 | 20,0 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 5,0 | 5,0 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 8,0 | 8,0 |
|  | 35,0 | 35,0 |  | 40,0 | 40,0 |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,3 | 0,3 |
|  |  | 70 |  |  | 80 |
| **Выход** | **70** |  |  | **80** |  |  |

1 – 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральные вещества | | энерг |
|  | белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Печень по-строгановски | 18,1 | 14,2 | 30,4 | 0,07 | 0,7 | 0,36 | 19,67 | 3,24 | 270,4 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральные вещества | | энерг |
|  | белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Печень по-строгановски | 26,3 | 18,8 | 41,4 | 0,08 | 0,8 | 0,42 | 22,48 | 3,7 | 405,2 |

**Способ приготовления:**

Печень размораживают, промывают, очищают от желчных протоков, удаляют пленку, нарезают брусочками длиной 3-4 см. весом 5-7 г., тушат в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Обработанные морковь и репчатый лук припускают до готовности в отваре из печени. Печень и припущенные овощи соединяют, солят, заливают сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, бульона (или воды), сметаны и тушат до готовности (10-15 минут). Отпускают вместе с соусом. Температура подачи +65 С. Срок реализации 2-3 часа.

**Требования:**

Консистенция печени и овощей мягкая, сохранена форма нарезки. Вкус и запах свойственные отварной печени, овощам и сметане.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №46**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофельная запеканка с мясом**

Номер рецептуры: с. 93 №49

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд « 2003 года, раскладка №292»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина I категории (котлетное мясо)  Картофель  Лук репчатый  Масло сливочное крестьянское несоленое  Масло растительное  Сухари панировочные  Соль  Масло сливочное крестьянское несоленое |  | 44,2 | 32,65 |  | 66,3 | 48,98 |
|  | 127,7 | 95,85 |  | 191,55 | 143,78 |
|  | 8,7 | 7,45 |  | 13,05 | 11,18 |
|  | 1,25 | 1,25 |  | 1,88 | 1,88 |
|  | 1,25 | 1,25 |  | 1,88 | 1,88 |
|  | 2,05 | 2,05 |  | 3,08 | 3,08 |
|  | 0,85 | 0,85 |  | 1,28 | 1,28 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 7,5 | 7,5 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

1 – 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральные вещества | | энерг |
|  | белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Картофельная запеканка с мясом | 8,48 | 12,29 | 17,39 |  |  |  |  |  | 213,05 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральные вещества | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Картофельная запеканка с мясом | 12,72 | 18,44 | 26,09 |  |  |  |  |  | 319,58 |

**Способ приготовления:**

Картофель промывают и очищают. Повторно промывают в проточной воде в течение

5 минут, отваривают, протирают. Лук пассируют. Мясо нарезают кусками, тушат (на растительном масле). Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассированный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 градусов слоем не более 4-5 см в течение 15-20 минут. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №47**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи с повидлом**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд « 2003 года, раскладка №280»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Тесто для оладий:  Мука пшеничная в/с  Яйцо  Молоко 3,2% жирн.  Дрожжи (прессованные)  Сахарный песок  Соль  Масло растительное  Повидло |  | 39,48 | 39,48 |  | 45,12 | 45,12 |
|  | 1,44 | 1,44 |  | 1,65 | 1,65 |
|  | 39,48 | 39,48 |  | 45,12 | 45,12 |
|  | 1,12 | 1,12 |  | 1,28 | 1,28 |
|  | 0,93 | 0,93 |  | 1,07 | 1,307 |
|  | 0,23 | 0,23 |  | 0,27 | 0,27 |
|  | 2,8 | 2,8 |  | 3,2 | 3,2 |
|  | 14,0 | 14,0 |  | 16,0 | 16,0 |
| **Выход** | **70/14** |  |  | **80/16** |  |  |

1 – 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральные вещества | | энерг |
|  | белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Оладьи с повидлом | 7,09 | 7,73 | 33,01 | 0,07 | 0,12 | 0,48 | 81,41 | 0,43 | 230,16 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральные вещества | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Оладьи с повидлом | 8,11 | 8,83 | 37,72 | 0,07 | 0,13 | 0,55 | 93,03 | 0,49 | 263,04 |

**Способ приготовления:**

В небольшом количестве молока растворяем соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до температуры 35 – 40С, добавляют муку, яйца (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным правилам и нормам) перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25 – 35С) на 2 – 3 часа. Оладьи выпекают на раскаленных противнях на сливочном масле, температура подачи блюда +65С. Срок реализации 2 – 3 часа с момента приготовления. Подают с повидлом или молоком сгущенным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №48**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с вермишелью на курином бульоне**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Наименование сборника рецептур: «Картотека рецептур блюд и кулинарных изделий для детских дошкольных учреждений» 1994 г. №151

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Куры потрош. 1 категории  Макаронные изд. высш. сорт  Картофель с 01.09 по 31.10 х/о-25% Картофель  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 35,0 24,5  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 38,0 24,5  с 01.03 по 31.08 х/о – 40%  Лук репчатый (х/о-16%) 5,0 4,2  Морковь красная до 01.01 х/о-20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о-25%  Сметана 15% жирности  Бульон мясной  Масло растительное 120,0 120,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 31,2 | 23,4 |  | 31,2 | 23,4 |
|  | 12,0 | 12,0 |  | 20,0 | 20,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 49,5 | 36,75 |  | 81,75 | 61,25 |
|  | 52,5 | 36,75 |  | 87,5 | 61,25 |
|  | 57,0 | 36,75 |  | 95,0 | 61,25 |
|  | 61,2 | 36,75 |  | 102,0 | 61,25 |
|  | 12,5 | 6,3 |  | 6,0 | 5,06 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 9,6 |  | 12,5 | 10,0 |
|  | 12,75 | 9,6 |  | 21,25 | 16,0 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  | 180,0 | 180,0 |  | 300,0 | 300,0 |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,9 | 1,9 |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп с вермишелью на курином бульоне | 3,63 | 4,79 | 6,55 | 0,12 | 0,11 |  | 24,83 | 0,66 | 68,51 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп с вермишелью на курином бульоне | 6,05 | 7,98 | 10,92 | 0,2 | 0,18 |  | 41,38 | 1,1 | 114,18 |

**Способ приготовления:**

Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящий куриный бульон кладут картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая), доводят до полуготовности. Добавляют морковь и лук (замороженные овощи - не размораживая), макаронные изделия, соль и варят при слабом огне до полной готовности супа. В готовый суп кладут сметану.

Требования:

Цвет супа золотистый, овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция овощей и макарон мягкая, запах соответствует набору продуктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №49**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель плодово-ягодный**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_\_с 314\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Картотека рецептур блюд и кулинарных изделий для детских дошкольных учреждений» 1992 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. |
| Ягоды или фрукты  Крахмал  сахар  Вода питьевая | 1. 20   5 5  15 15  150 150 | 25 25  7 7  20 20  200 200 |
| **Выход** | **150** | **200** |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Кисель плодово-ягодный | 0,1 | - | 18,68 | - | - | 1,35 | 9,0 | 0,15 | 78,3 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Кисель плодово-ягодный | 0,12 | - | 22,42 | - | - | 1,62 | 10,8 | 0,18 | 93,96 |

**Технология приготовления:**

Ягоды перебрать, вымыть, ошпарить кипятком, отжать сок. Выжимки кипятить 5 минут, процедить. В отвар добавить сахар. Довести до кипения и при промешивании влить разведенный в отжатом соке крахмал, еще раз довести до кипения и сразу же снять с огня. Блюдо при раздаче должно иметь температуру +60…+65\*С.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №50**

Наименование кулинарного изделия (блюда):**Блинчики со сгущенкой**

Номер рецептуры:\_№727 с 496\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Мука пшеничная  Молоко 3,2%  Яйца  Сахар  Сгущенка  Масло растительное для смазывания |  | 30,0 | 30,0 |  | 35,0 | 35,0 |
|  | 68,0 | 68,0 |  | 78,0 | 78,0 |
|  | 0,05 | 8,0 |  | 0,05 | 8,0 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 2,3 | 2,3 |
|  | 10,0 | 10,0 |  | 15,0 | 15,0 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 3,4 | 3,4 |
| **Выход** | **70/10** |  |  | **80/15** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Блинчики со сгущенкой | 2,73 | 5,39 | 28,84 | 0,11 | 0,08 | 0,98 | 23,8 | 1,61 | 200,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Блинчики со сгущенкой | 4,45 | 6,16 | 32,96 | 0,12 | 0,09 | 1,12 | 27,2 | 1,84 | 228,57 |

**Технология приготовления:**

Яйца ( технология обработки яиц карта №2), соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко( 50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто ( влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и выпекают с одной стороны, после чего блинчики переворачивают и допекают, снимают и охлаждают. Подавать со сгущенкой.

От 1 года до 3-х лет

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №51**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная молочная с маслом сливочным**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_с 182\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Картотека рецептур блюд и кулинарных изделий для детских дошкольных учреждений» 1992 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Молоко 3,2%  Манка  Сахар  Масло сливочное 72,5%  изюм |  | 70,0 | 70,0 |  | 100,0 | 100,0 |
|  | 12,0 | 12,0 |  | 20,0 | 20,0 |
|  | 8,0 | 8,0 |  | 10,0 | 10,0 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 5,0 | 5,0 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 7,0 | 7,0 |
| **Выход** | **90** |  |  | **120** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша манная с маслом сливочным | 4,16 | 5,56 | 26,34 | 0,044 | 0,016 | - | 14,8 | 0,39 | 213,0 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша манная с маслом сливочным | 6,9 | 9,27 | 43,9 | 0,073 | 0,027 | - | 24,67 | 0,65 | 284,0 |

**Технология приготовления**:

В кипящее молоко добавить соль, сахар и медленно при непрерывном помешивании всыпать крупу. За 5-10 минут до готовности. Блюдо при раздаче должно иметь температуру +60…+65\*С.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №52**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп гороховый с гренками на мясокостном бульоне со сметаной**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с 138\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина I категории  Горох шлифованный  Картофель 12,0 12,0 Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о-25%) 18,7 14,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 20,0 14,0  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 21,5 14,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 23,3 14,0  Морковь красная  до 01.01 х/о-20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о-25% 8,5 6,4  Лук репчатый (х/о-16%) 5,0 4,2  Петрушка (зелень) 1,0 0,74  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,35 0,35  бульон мясной  масло растительное  Сметана 15% жирности  Гренки |  | 31,2 | 23,4 |  | 21,2 | 23,4 |
|  | 18,0 | 18,0 |  | 30,0 | 30,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 28,05 | 21,0 |  | 46,75 | 35,0 |
|  | 30,0 | 21,0 |  | 50,0 | 35,0 |
|  | 32,25 | 21,0 |  | 53,75 | 35,0 |
|  | 34,95 | 21,0 |  | 58,25 | 35,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 9,6 |  | 20,0 | 16,0 |
|  | 12,75 | 9,6 |  | 21,25 | 16,0 |
|  | 7,5 | 6,3 |  | 12,5 | 10,5 |
|  | 1,5 | 1,11 |  | 2,5 | 1,85 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,525 | 0,525 |  | 0,875 | 0,85 |
|  | 180,0  1,0 | 180,0  1,0 |  | 300,0  1,8 | 300,0  1,8 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 7,0 | 7,0 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Гороховый с гренками | 5,33 | 0,42 | 12,09 | 0,16 | 0,075 | 3,195 | 73,12 | 1,63 | 100,2 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Гороховый с гренками | 7,55 | 0,66 | 20,15 | 0,26 | 0,105 | 5,325 | 97,06 | 2,69 | 167,0 |

**Способ приготовления:**

Лущеный горох перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками морковь и репчатый лук (замороженные овощи-не размораживая), соль. В готовый суп положить зелень и сметану, довести до кипения. Суп можно подать с гренками.

Для приготовления гренок пшеничный хлеб без корки нарезать кубиками, положить на противень и подсушить в духовке.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №53**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из свеклы с черносливом и растительным маслом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_\_\_с 62\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Картотека рецептур блюд и кулинарных изделий для детских дошкольных учреждений» 1992 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Свекла  до 01.01 х/о -20%  с 01.01 х/о-25%  Чернослив  Сахар  Масло растительное |  |  |  |  |  |  |
|  | 42,5 | 35,0 |  | 52,5 | 42,0 |
|  | 45,2 | 35,0 |  | 56,25 | 42,0 |
|  | 10,0 | 8,0 |  | 15,0 | 12,0 |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,5 | 1,5 |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 3,0 | 3,0 |
| **Выход** | **45** |  |  | **60** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Салат из свеклы с черносливом | 2,2 | 2,0 | 7,9 | 0,016 | 0,06 | 4,76 | 50 | 1,88 | 51,3 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Салат из свеклы с черносливом | 3,24 | 3,0 | 11,93 | 0,024 | 0,09 | 7,14 | 75 | 2,82 | 76,9 |

**Технология приготовления**:

Овощи отсортировать, промыть и очистить. Очищенные овощи повторно промыть в проточной питьевой воде не менее 5 минут с использованием дуршлаков. Вареную свеклу очистить , нарезать мелкими кусочками, смешать с измельченным (нарубленным, протертым ) черносливом, добавить сахар и растительное масло. Чернослив предварительно тщательно моется, заливается крутым кипятком и настаивается в течение 30 минут.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №55**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вареники ленивые с маслом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_с 110\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| творог  масло сливочное 72,5%  яйцо ¼ шт  сахар  мука |  | 76,6 | 76,6 |  | 115 | 115 |
|  | 2,6 | 2,6 |  | 4,0 | 4,0 |
|  | 0,25 | 10,0 |  | 0,25 | 10,0 |
|  | 4,66 | 4,66 |  | 7,0 | 7,0 |
|  | 10,0 | 10,0 |  | 15,0 | 15,0 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Вареники ленивые с маслом | 14,15 | 9,29 | 13,65 | 0,05 | 0,2 | 0,2 | 74,0 | 0,6 | 175,5 |

**3-7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Вареники ленивые с маслом | 21,22 | 13,94 | 20,48 | 0,075 | 0,3 | 0,3 | 111,0 | 0,9 | 328,5 |

**Технология приготовления**:

Творог протирают, добавляют яйца (обработка яиц по технологической карте №2) , сахар, муку, тщательно перемешивают до получения однородной массы, раскатывают пластом толщиной около 10 мм, разрезают на кусочки шириной 25 мм. Отпускают в кипящую воду и варят при слабом кипении 4-5 минут, вынимают шумовкой. Подают с прокипяченным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №56**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным**

Номер рецептуры:\_\_\_\_№ 311 с 257\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Крупа пшеничная полтавская  Вода питьевая  Молоко стерилизованное 3,2%  Масло сливочное 72,5%  Сахар-песок  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 18,0 | 18,0 |  | 30,0 | 30,0 |
|  | 30,0 | 30,0 |  | 50,0 | 50,0 |
|  | 70,0 | 70,0 |  | 100,0 | 100,0 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 60 | 6,0 |
|  | 1,8 | 1,8 |  | 3,0 | 3,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,375 | 0,375 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша пшеничная молочная жидкая | 3,33 | 3,81 | 14,75 | 0,07 | 0,07 | 0,59 | 67,81 | 1,19 | 106,47 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша пшеничная молочная жидкая | 5,55 | 6,35 | 24,59 | 0,11 | 0,11 | 0,99 | 113,01 | 1,98 | 177,44 |

**Способ приготовления:**

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование:

Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №57**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок фруктовый или овощной витаминизированный**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. |
| Сок восстановленный витаминизированный или сок прямого отжима | 100 100 | 150 150 |
| **Выход** | **100** | **150** |

От 1 года до 3-х лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Сок | 0,5 | 0,1 | 10,1 | 46,0 | 0,01 | 0,01 | 2,0 | 7,0 | 1,4 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Сок | 0,8 | 0,2 | 15,2 | 69,0 | 0,02 | 0,02 | 3,0 | 10,5 | 2,1 |

Готовый продукт промышленного производства.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №58**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель отварной, запеченный с маслом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_с 220 №259\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о-25%; 148,0 111,0  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 158,6 111,0  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 170,8 111,0  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 185,0 111,0  Масса отварного очищенного картофеля 107,7  х/о-нарезка-3%  Масса отварного нарезанного картофеля 104,4  Сметана 15% жирности 10,0 10,0  Масло сливочное для смазывания противня  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия 0,25 0,25  масса полуфабриката 114,0  т/о-запекание-12% 2,0 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 148,0 | 111,0 |  | 222,0 | 166,5 |
|  | 158,6 | 111,0 |  | 237,9 | 166,5 |
|  | 170,8 | 111,0 |  | 256,2 | 166,5 |
|  | 185,0 | 111,0 |  | 277,5 | 166,5 |
|  |  | 107,7 |  |  | 161,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | 104,4 |  |  | 156,6 |
|  | 10,0 | 10,0 |  | 15,0 | 15,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 2,0 | 2,0 |  | 3,0 | 3,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 0,25 | 0,25 |  | 0,375 | 0,375 |
|  |  | 114,0 |  |  | 171 |
|  | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 – 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Картофель отварной, запеченный в сметане | 2,33 | 3,18 | 8,51 | 0,01 | 3,18 | 3,12 | 17,3 | 0,63 | 104,99 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Картофель отварной, запеченный в сметане | 3,495 | 4,77 | 12,765 | 0,015 | 4,77 | 4,68 | 25,95 | 0,945 | 154,85 |

**Способ приготовления:**

Сырой очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают ломтиками, картофель молодой используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают слоем 4-5 см на противень, смазанный маслом сливочным, заливают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 минут при температуре 250-2800С.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №59**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный с маслом сливочным**

Номер рецептуры:\_\_\_\_№ 1\_\_с 73\_\_

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Номер рецептуры

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. |
| Хлеб пшеничный  Масло сливочное 72,5% | 25 25  8 7 | 40 40  10 9 |
| **Выход** | **25/7** | **40/9** |

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порции. Ломтики хлеба намазывают маслом.

От 1 года до 3-х лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Хлеб пшеничный с маслом | 1,95 | 0,71 | 10,35 | 115,0 | 0,03 | 0,027 | 0,03 | 35,1 | 0,334 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Хлеб пшеничный с маслом | 3,3 | 1,3 | 14,9 | 184,0 | 0,05 | 0,045 | 0,05 | 58,5 | 0,557 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №60**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с клецками на мясокостном бульоне со сметаной**

Сборник рецептур 2007 года

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»

Номер рецептуры

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | |
|  | Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Говядина I категории | 31,2 | 23,4 | 31,2 | 23,4 |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 28,1 | 21,0 | 37,4 | 28,0 |
| с 01.11 по 31.12 | 30,0 | 21,0 | 40,0 | 28,0 |
| с 01.01 по 28-29.02 | 32,3 | 21,0 | 43,0 | 28,0 |
| с 01.03 по 31.08 | 35,0 | 21,0 | 46,6 | 28,0 |
| Морковь до 01.01 | 12,0 | 9,6 | 16,0 | 12,8 |
| с 01.01 | 12,8 | 9,6 | 17,0 | 12,8 |
| Лук репчатый | 5,0 | 4,2 | 10,0 | 8,4 |
| Сметана 15% жирности | 3,0 | 3,0 | 5,0 | 5,0 |
| Соль йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Клецки: |  |  |  |  |
| Мука пшеничная I-го сорта | 5,0 | 5,0 | 10,0 | 10,0 |
| Яйцо куриное диетическое | 0,125 | 5,0 | 0,125 | 0,125 |
| Вода питьевая | 20,0 | 20,0 | 30,0 | 30,0 |
| **Выход** |  | **150** |  | **250** |

От 1 года до 3-х лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Суп с клецками | 5,7 | 5,6 | 13,4 | 126,8 | 0,09 | 0,09 | 3,18 | 26,4 | 0,78 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Суп с клецками | 7,9 | 7,6 | 23,0 | 154,9 | 0,15 | 0,15 | 5,3 | 44,0 | 1,3 |

**Технология приготовления:**

Приготовить бульон из мяса, процедить. Положить в бульон нарезанный кубиками или дольками картофель, варить до полуготовности. Через 7-10 минут ввести нарезанные кубиками морковь, лук.

Клецки:

В воду ввести соль, сырые яйца. Смесь размешать и постепенно соединить с просеянной мукой. Приготовить густое тесто, раскатать колбаской, нарезать на кусочки 1-1,5 см. и засыпать в кипящий бульон. Варить в бульоне 5-6 минут. В готовый суп положить сметану и прокипятить.

Требования: Клецки не разваренные, бульон светло-желтого цвета, прозрачный. Вкус и цвет соответствуют набору продуктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №61**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Соленый огурец порционно**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: «Организация детского питания в дошкольных учреждениях» 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | |
| **Соленый огурец** | 50 | 45 | 65 | 60 |
| **Выход** |  | **45** |  | **60** |

**Технология приготовления:**

Огурец соленый режут порционно и подают на стол.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | **Огурец соленый порционно** | 0,38 | 0,07 | 1,61 | 8,05 | 0,024 | 0,027 | 10 | 5,6 | 0,36 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | **Огурец соленый порционно** | 0,57 | 0,11 | 2,42 | 12,08 | 0,036 | 0,041 | 15 | 8,4 | 0,54 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №62**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи с повидлом**

Номер рецептуры:\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | |
| Тесто для оладий: |  |  |  |  |
| Мука пшеничная в/с | 39,48 | 39,48 | 45,12 | 45,12 |
| Яйцо | 1,44 | 1,44 | 1,65 | 1,65 |
| Молоко 3,2% жирности | 39,48 | 39,48 | 45,12 | 45,12 |
| Дрожжи (прессованные) | 1,12 | 1,12 | 1,28 | 1,28 |
| Сахарный песок | 0,93 | 0,93 | 1,07 | 1,07 |
| Соль | 0,23 | 0,23 | 0,27 | 0,27 |
| Масло растительное | 2,8 | 2,8 | 3,2 | 3,2 |
| Повидло | 14,0 | 14,0 | 16,0 | 16,0 |
| **Выход:** |  | **70/14** |  | **80/16** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Оладьи с повидлом | 7,1 | 7,8 | 33,0 | 230,16 | 0,07 | 0,07 | 0,48 | 81,41 | 0,43 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Оладьи с повидлом | 8,1 | 4,1 | 37,73 | 263,04 | 0,08 | 0,08 | 0,55 | 93,04 | 0,49 |

**Технология приготовления:**  Справочник рецептур 2003г, раскладка № 280.

В небольшом количестве молока растворяем соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до температуры 35 – 40С, добавляют муку, яйца (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным правилам и нормам) перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25 – 35С) на 2 – 3 часа. Оладьи выпекают на раскаленных противнях на сливочном масле, температура подачи блюда +65С. Срок реализации 2 – 3 часа с момента приготовления. Подают с повидлом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №63**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощное рагу с курицей отварной**

Наименование сборника рецептур: «Организация рационального питания детей в ДОУ» , 2008 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Куры потрошеные 1 категории  Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о – 25% 54,1 40,6  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 58,0 40,6  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 62,5 40,6  с 01.03 по 31.08 х/о – 40% 67,7 40,6  Капуста белокочанная (х/о 20%) 32,0 25,6  Морковь красная  до 01.01 х/о – 20% 30,0 24,0  с 01.01 х/о-25% 32,0 24,0  Лук репчатый 15,0 12,6  Молоко стерилизованное 3,2% 30,0 30,0  Масло растительное 3,0 3,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 40,0 | 52,5 |  | 60,0 | 52,5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 54,1 | 40,6 |  | 81,15 | 60,9 |
|  | 58,0 | 40,6 |  | 87,0 | 60,9 |
|  | 62,5 | 40,6 |  | 93,75 | 60,9 |
|  | 67,7 | 40,6 |  | 101,55 | 60,9 |
|  | 32,0 | 25,6 |  | 48,0 | 38,4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 30,0 | 24,0 |  | 45,0 | 36,0 |
|  | 32,0 | 24,0 |  | 48,0 | 36,0 |
|  | 15,0 | 12,6 |  | 22,5 | 18,9 |
|  | 30,0 | 30,0 |  | 45,0 | 45,0 |
|  | 3,0 | 3,0 |  | 4,5 | 4,5 |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,45 | 0,45 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рагу овощное | 10,6 | 11,9 | 9,9 | 0,6 | 0,08 | 5,6 | 64,25 | 0,7 | 126,75 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Рагу овощное | 15,83 | 17,93 | 14,85 | 0,09 | 0,12 | 8,4 | 96,4 | 1,05 | 190,13 |

**Способ приготовления:**

Картофель, морковь очистить, промыть, нарезать дольками или кубиками и припустить в небольшом количестве воды со сливочным маслом до полуготовности. Белокочанную капусту нарезать шашечками и припустить в воде. Затем картофель, овощи и отварное куриное мясо, нарезанное мелкими кусочками соединить, добавить соль и продолжать тушить до готовности.

Требования: Овощи должны сохранять форму нарезки. Вкус и запах характерные для тушенных овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №64**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон мясокостный**

Номер рецептуры: № 106 с. 125

Наименование сборника рецептур: : «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. |
|  | Брутто, г Нетто, г | Брутто, г Нетто, г |
| Мясо  Вода  морковь | 35 25  125 125  1 0,8 | 75 50  320 320  3 2,4 |
| **Выход** | **100** | **300** |

**Технология приготовления:**

Приготовленное мясо с костями залить холодной водой и варить при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки 3,5 – 4 часа. За 30-40 минут до окончания варки добавляют овощи. Готовый бульон процеживают, мясо отделяют от костей и после повторной обработки используют в супе.

От 1 года до 3-х лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | бульон | 0,4 | 0,1 | - | 3 | 0,01 | 0,03 | - | 3,2 | 0,04 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | бульон | 1,2 | 0,3 | - | 9 | 0,03 | 0,09 | - | 9,6 | 0,12 |

**КАРТОЧКА – РАСКЛАДКА № 65**

Наименование блюда: **Сосиски молочные отварные детские**

Вес готового блюда: 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Вес  брутто | Вес нетто | Хим.состав | | | Калорийность |
| Б | Ж | У |
| Сосиски молочные | 1 шт. | 50 | 8,00 | 11,00 | 0,06 | 123,0 |
| **Всего:** |  |  | **8,00** | **11,00** | **0,06** | **123,0** |

Сборник рецептур 2003 года, раскладка №188

Сосиски (предварительно сняв с сосисок искусственную оболочку) опускают в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №66**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный с твердым сыром**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Номер рецептуры

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. |
| Хлеб пшеничный  Сыр твердый | 25 25  8 7 | 40 40  10 9 |
| **Выход** | **25/7** | **40/9** |

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см. Сыр зачищают и нарезают на порции.

От 1 года до 3-х лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Хлеб пшеничный с сыром | 1,95 | 0,71 | 10,35 | 115 | 0,03 | 0,027 | 0,03 | 35,1 | 0,334 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Хлеб пшеничный с сыром | 3,3 | 1,3 | 14,9 | 184 | 0,05 | 0,045 | 0,05 | 58,5 | 0,557 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №67**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из зеленого горошка консервированного**

Сборник рецептур 2003 года, раскладка №435

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»

Номер рецептуры

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. |
| Горошек зеленый консервированный | 45 45 | 60 60 |
| **Выход** | **45** | **60** |

От 1 года до 3-х лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Горошек зеленый консервированный | 1,36 | 1,39 | 2,84 | 29,3 | 0,05 | 0,02 | 4,37 | 8,92 | 0,31 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Горошек зеленый консервированный | 1,81 | 1,85 | 3,78 | 39 | 0,06 | 0,03 | 5,82 | 11,89 | 0,41 |

**Технология приготовления:**

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают. Для воспитанников ясельных групп горошек перед подачей разминается в пюре.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №68**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из кукурузы консервированной**

Сборник рецептур 2003 года

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»

Номер рецептуры

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. |
| Кукуруза консервированная | 45 45 | 60 60 |
| **Выход** | **45** | **60** |

**Технология приготовления:**

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают. Кукурузу подают на стол.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №69**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица отварная**

Сборник рецептур 2007 года

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»

Номер рецептуры

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. |
| Куры потрошеные 1 категории | 127,8 95,63 | 170,4 127,50 |
| Лук репчатый | 3,0 2,5 | 4,0 3,4 |
| Соль йодированная | 1,0 1,0 | 1,0 1,0 |
| **Выход** | **40** | **60** |

От 1 года до 3-х лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Курица отварная | 16,24 | 17,60 | 0,94 | 231,53 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 10,14 | 0,74 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Курица отварная | 21,66 | 23,46 | 1,25 | 308,70 | 0,1 | 0,1 | 1,07 | 13,52 | 0,99 |

**Технология приготовления:**

Обработанную куриную тушку (или филе мяса птицы) кладут в кипящую воду и варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену. В конце варки добавляют соль. Отварную курицу (или филе мяса птицы) охлаждают, удаляют спинную кость, рубят на порции, укладывают на противень, заливают бульоном и кипятят 5-7 минут.

Требования: Консистенция мякоти курицы (или филе мяса птицы) нежная, сочная, не волокнистая; цвет филейной части – белый, ножек – коричневый, вкус и запах соответственные вареной курице.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №71**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба под омлетом**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»

Номер рецептуры

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | |
| Рыба минтай или горбуша потр. обезгл. | 161,71 | 128,35 | 210,22 | 166,85 |
| Масло растительное | 8,0 | 8,0 | 10,4 | 10,4 |
| Яйцо куриное | 33,33 | 33,33 | 0,87 | 43,33 |
| Молоко стерилизованное 3,2% | 60,0 | 60,0 | 78,0 | 78,0 |
| Масло сливочное для смазывания противня | 3,0 | 3,0 | 3,9 | 3,9 |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия | 0,25 | 0,25 | 0,33 | 0,33 |
| **Выход** | **100** | | **130** | |

От 1 года до 3-х лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Рыба под омлетом | 14,8 | 9,7 | 3,2 | 161,34 | 0,02 | 0,16 | 0,1 | 54,01 | 0,70 |

От 3 лет до 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | |
|  |  | Б | Ж | У |  | В1 | В2 | С | Са | Fe |
|  | Рыба под омлетом | 19,23 | 12,6 | 4,16 | 209,74 | 0,03 | 0,21 | 0,13 | 70,21 | 0,91 |

**Технология приготовления:**

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе без кожи и без костей, кладут на разогретый с маслом противень.

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПина 2.3.6.1079-01), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока не появится пена. Готовой смесью заливают рыбу и запекают в жарочном шкафу до полной готовности.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №73**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая молочная с маслом сливочным**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Крупа рисовая  Вода питьевая  Молоко пастер. 3,2% жирности  Соль  Сахарный песок  Масло сладко-сливочное несоленое |  | 22,28 | 22,28 |  | 30,0 | 30,0 |
|  | 40,0 | 40,0 |  | 50,0 | 50,0 |
|  | 80,0 | 80,0 |  | 100,0 | 100,0 |
|  | 0,6 | 0,6 |  | 0,8 | 0,8 |
|  | 2,93 | 2,93 |  | 3,91 | 3,91 |
|  | 5,0 | 5,0 |  | 7,0 | 7,0 |
| **Выход** |  |  | **100** |  |  | **150** |

1 – 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша рисовая молочная с маслом сливочным | 3,86 | 6,24 | 21,38 | 0,04 | 0,04 | 0,99 | 105,93 | 0,99 | 157,41 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Каша рисовая молочная с маслом сливочным | 5,15 | 8,32 | 28,51 | 0,05 | 0,05 | 1,32 | 141,24 | 1,32 | 209,88 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления:*** |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. |
|  |
|
| ***Источник рецептуры:*** |
| Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с. |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №74**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп с вермишелью на мясокостном бульоне со сметаной**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г.

Наименование сборника рецептур: «Картотека рецептур блюд и кулинарных изделий для детских дошкольных учреждений» 1994 г. №151

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Мясо (говядина) 1 категории  Макаронные изд. высш. сорт  Картофель Картофель  с 01.09 по 31.10 х/о-25% 32,7 24,5  с 01.11 по 31.12 х/о – 30% 35,0 24,5  с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% 38,0 24,5  с 01.03 по 31.08 х/о – 40%    Лук репчатый (х/о-16%) 5,0 4,2  Морковь красная до 01.01 х/о-20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о-25% 8,5 6,4  Сметана 15% жирности    Бульон мясной  Масло растительное 120,0 120,0  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия |  | 31,2 | 23,4 |  | 31,2 | 23,4 |
|  | 12,0 | 12,0 |  | 20,0 | 20,0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 49,5 | 36,75 |  | 81,75 | 61,25 |
|  | 52,5 | 36,75 |  | 87,5 | 61,25 |
|  | 57,0 | 36,75 |  | 95,0 | 61,25 |
|  | 61,2 | 36,75 |  | 102,0 | 61,25 |
|  | 12,5 | 6,3 |  | 6,0 | 5,06 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 12,0 | 9,6 |  | 12,5 | 10,0 |
|  | 12,75 | 9,6 |  | 21,25 | 16,0 |
|  | 9,0 | 9,0 |  | 11,0 | 11,0 |
|  | 180,0 | 180,0 |  | 300,0 | 300,0 |
|  | 1,0 | 1,0 |  | 1,9 | 1,9 |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,5 | 0,5 |
| **Выход** | **150** |  |  | **250** |  |  |

1 – 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп с вермишелью | 3,63 | 4,79 | 6,55 | 0,12 | 0,11 |  | 24,83 | 0,66 | 68,51 |

3 – 7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Суп с вермишелью | 6,05 | 7,98 | 10,92 | 0,2 | 0,18 |  | 41,38 | 1,1 | 114,18 |

**Способ приготовления:**

Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящий мясной бульон кладут картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая), доводят до полуготовности. Добавляют морковь и лук (замороженные овощи - не размораживая), макаронные изделия, соль и варят при слабом огне до полной готовности супа. В готовый суп кладут сметану.

Требования:

Цвет супа золотистый, овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция овощей и макарон мягкая, запах соответствует набору продуктов.