Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Малобичинский детский сад»

Приказ

От 22.03.2021г. № 10

Об утверждении десятидневного меню

и технологических карт в ДОУ

В соответствии с **Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов",** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Приказываю:

1.Утвердить с 01 апреля 2021 года десятидневное меню для организации питания детей в МБДОУ «Малобичинский детский сад» (Приложение №1).

2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях».

3. Завхозу Мордвинцевой Б.У. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов, выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.

4. Повару Матышевой Л.А. строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню. Членам бракеражной комиссии: Воспитателю Яркова Н.П. помощнику воспитателя Кукуруза Т.В. завхозу Мордвинцевой Б.У. проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Малобичинский детский сад» Л.А.Демидюк

С приказом ознакомлены:

**Приложение №1**

**Приказ №10 от22.03.2021г.**

Примерное двухнедельное меню

для организации питания детей дошкольного возраста

МБДОУ «Малобичинский детский сад» (3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Понедельник,**  **1 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша пшённая с маслом | 200 | 5,9 | 6,9 | 32,9 | 216,8 |
| 693 | Какао - напиток | 200 | 6,2 | 6,2 | 22,36 | 190,0 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **12,3** | **13,3** | **70,06** | **477,1** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 20 | Салат из капусты | 60 | 0,84 | 3,64 | 5,41 | 52,44 |
|  | Рассольник | 250 | 7,62 | 5,1 | 10,93 | 104 |
| 9 | Колбаса отварная | 50 | 6,4 | 11,1 | 0,75 | 128 |
| 317 | Макароны отварные | 150 | 5,50 | 4,57 | 26,44 | 168 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **740,0** | **22,86** | **20,04** | **64,73** | **549,54** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 94 | Суп молочный с рисом | 200 | 7,18 | 12,0 | 46,2 | 301,2 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Полдник** | **430** | **9,68** | **12,2** | **67,4** | **398,3** |
|  | **Итого за день** | **1700,0** | **46,24** | **45,74** | **228,59** | **1537,94** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Вторник.**  **1 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша манная | 200 | 5,8 | 8,8 | 41,0 | 255,6 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 14,99 | 56,25 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **8,1** | **9,0** | **70,79** | **382,15** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113,0** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 13 | Салат из огурцов | 60 | 0,5 | 3,65 | 1,42 | 40,38 |
| 138 | Суп картофельный с горохом и гренками | 250 | 7,55 | 4,6 | 20,15 | 167,0 |
| 437 | Гуляш с мясом | 70 | 9,212 | 6,594 | 1,897 | 103,30 |
| 321 | Картофельное пюре | 150 | 3,1 | 6,1 | 19,8 | 145,8 |
| 376 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,44 | 0,02 | 27,76 | 113,0 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **760,0** | **20,02** | **21,16** | **85,83** | **639,78** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 469 | Булочка домашняя | 50 | 7,3 | 12,6 | 16,2 | 207,8 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
|  | **Итого за Полдник** | **250,0** | **7,5** | **12,6** | **22,6** | **234,60** |
|  | **Итого за день** | **1540,0** | **37,02** | **42,96** | **205,62** | **1369,53** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Среда,**  **1 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша геркулесовая с маслом | 200 | 5,39 | 12,2 | 27,13 | 187,0 |
| 693 | Какао - напиток | 200 | 4,7 | 4,3 | 12,4 | 107,2 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430** | **12,39** | **16,7** | **54,33** | **364,5** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 33 | Салат из свеклы | 60 | 0,85 | 3,65 | 5,19 | 56,34 |
| 151 | Суп с вермишелью на курином бульоне | 200 | 30,0 | 2,0 | 121,6 | 143,2 |
| 493 | Мясо курицы тушеное в сметанном соусе. | 50 | 14,73 | 10,16 | 1,93 | 156,57 |
| 313 | Гречка отварная | 150 | 9,3 | 6,09 | 44,3 | 243,2 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **690,0** | **57,38** | **22,1** | **194,22** | **696,41** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша пшеничная | 200 | 5,43 | 12,0 | 46,2 | 301,2 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Полдник** | **430** | **7,93** | **12,2** | **67,4** | **398,3** |
|  | **Итого за день** | **1650,0** | **79,1** | **34,3** | **342,35** | **1572,21** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Четверг,**  **1 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 93 | Суп молочный с макаронными изделиями | 200 | 7,18 | 6,5 | 23,54 | 181,0 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **9,68** | **6,7** | **44,74** | **278,1** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 20 | Салат из капусты | 60 | 1,6 | 6,1 | 6,4 | 86,8 |
| 58 | Суп крестьянский с крупой (крупа пшено) | 200 | 2,31 | 7,73 | 15,42 | 140,58 |
| 304 | Плов с курицей | 200 | 19,33 | 16,19 | 33,99 | 359,0 |
| 314 | Кисель | 200 | 0,12 |  | 22,42 | 93,96 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **690,0** | **25,66** | **30,22** | **93,03** | **750,64** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 267 | Блины с джемом, или маслом | 100\10 | 11,8 | 10,6 | 72,9 | 434,0 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
|  | **Итого за Полдник** | **310,0** | **12,0** | **10,6** | **76,3** | **460,8** |
|  | **Итого за день** | **1530,0** | **48,74** | **47,72** | **240,66** | **1602,54** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Пятница,**  **1 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 94 | Суп молочный с рисом | 200 | 7,18 | 9,5 | 23,54 | 240,0 |
| 689 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 4,58 | 5,04 | 21,15 | 152,0 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **14,06** | **14,74** | **59,49** | **462,30** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 13 | Салат из огурцов | 60 | 0,5 | 3,65 | 1,42 | 40,38 |
| 87 | Суп из рыбной консервы | 200 | 8,60 | 8,40 | 14,33 | 167,0 |
| 317 | Макароны отварные | 150,0 | 5,50 | 4,57 | 26,44 | 202 |
| 288 | Фрикадельки мясные | 60,0 | 5,67 | 5,73 | 5,21 | 95,0 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **640,0** | **22,77** | **22,39** | **68,6** | **601,48** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша гречневая | 200 | 6,21 | 5,28 | 27,90 | 222,4 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Полдник** | **430** | **8,71** | **5,48** | **49,1** | **319,5** |
|  | **Итого за день** | **1110,01** | **46,94** | **42,81** | **203,59** | **1496,28** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Понедельник,**  **2 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша манная | 200 | 5,8 | 8,8 | 41,0 | 255,6 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **8,3** | **9,0** | **62,2** | **252,7** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 20 | Салат из капусты | 60 | 1,6 | 6,1 | 6,4 | 86,8 |
| 57 | Борщ с капустой и картофелем | 200 | 1,81 | 4,91 | 12,74 | 102,5 |
| 136 | Овощное рагу с мясом | 150, | 15,83 | 17,93 | 14,85 | 190,13 |
| 376 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,44 | 0,02 | 27,76 | 113,0 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **640,0** | **21,98** | **29,16** | **76,55** | **562,73** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 94 | Суп молочный с рисом | 200 | 7,18 | 9,5 | 23,54 | 240,0 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Полдник** | **430,0** | **9,68** | **9,7** | **44,74** | **337,0** |
|  | **Итого за день** | **1510,0** | **41,36** | **48,06** | **209,89** | **1265,43** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Вторник,**  **2 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша пшеничная | 200 | 5,43 | 4,23 | 33,38 | 301,2 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **7,93** | **4,43** | **54,58** | **398,30** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 13 | Салат из свежих огурцов | 60 | 0,5 | 3,65 | 1,5 | 40,38 |
| 151 | Суп с вермишелью на курином бульоне | 200 | 5,9 | 6,69 | 17,59 | 164,07 |
| 493 | Мясо курицы тушеное в сметанном соусе. | 50 | 14,73 | 10,16 | 1,93 | 156,57 |
| 321 | Картофельное пюре | 150 | 3,1 | 6,1 | 19,8 | 145,8 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **690,0** | **26,73** | **26,74** | **62,02** | **603,92** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 458 | Ватрушка с повидлом | 60,0 | 5,09 | 3,40 | 50,42 | 253,0 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
|  | **Итого за Полдник** | **260,0** | **5,29** | **3,40** | **56,82** | **279,80** |
|  | **Итого за день** | **1480,0** | **41,35** | **34,77** | **199,82** | **1395,02** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Среда,**  **2 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша манная | 200 | 5,8 | 8,8 | 41, | 255,6 |
| 693 | Какао -напиток | 200 | 6,2 | 6,2 | 22,36 | 190,0 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **14,30** | **15,2** | **78,16** | **515,9** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 33 | Салат из свеклы | 60 | 0,94 | 3,1 | 11,8 | 78,9 |
| 67 | Щи из свежей капусты | 200 | 2,37 | 6,21 | 10,89 | 150,61 |
|  | Картофельная запеканка с мясом | 150 | 12,72 | 18,44 | 26,09 | 319,58 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **640** | **18,53** | **27,95** | **69,98** | **646,19** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша пшённая с маслом | 200 /5 | 5,9 | 6,9 | 32,9 | 216,8 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Полдник** | **435,0** | **8,4** | **7,1** | **54,1** | **313,9** |
|  | **Итого за день** | **1605,0** | **42,63** | **50,45** | **228,64** | **1588,99** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Четверг,**  **2 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 93 | Суп молочный с макаронными изделиями | 200 | 7,18 | 6,5 | 23,54 | 181,0 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **9,48** | **6,7** | **44,74** | **278,1** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 13 | Салат из свежих огурцов | 60 | 0,5 | 3,65 | 1,5 | 40,38 |
| 138 | Суп гороховый | 250 | 7,55 | 0,66 | 20,15 | 167,0 |
| 345 | Жаркое по домашнему | 200 | 11,69 | 11,95 | 21,34 | 268,12 |
| 314 | Кисель | 200 | 0,12 | 0 | 22,42 | 127,9 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **740,0** | **22,16** | **12,81** | **80,21** | **673,37** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша пшеничная | 200 | 5,43 | 4,23 | 33,38 | 301,2 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Полдник** | **430** | **7,93** | **4,43** | **54,58** | **398,3** |
|  | **Итого за день** | **1700,0** | **40,97** | **24,14** | **205,93** | **1462,77** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Название блюда | Масса | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность |
|  | **Пятница,**  **2 неделя** | г. | г. | г. | г. | ккал |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |
| 168 | Каша геркулесовая с маслом | 200 | 5,39 | 12,2 | 27,13 | 187,0 |
| 689 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 4,58 | 5,04 | 21,15 | 152,0 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Завтрак** | **430,0** | **12,27** | **14,44** | **63,08** | **409,3** |
|  | **Второй завтрак** |  |  |  |  |  |
| Пром. | Сок (Фрукты) | 100 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 113 |
|  | **Итого за второй Завтрак** | **100** | **1,4** | **0,2** | **26,4** | **113** |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |
| 20 | Салат из капусты | 60 | 1,6 | 6,1 | 6,4 | 86,8 |
| 58 | Суп крестьянский с крупой (крупа пшено) | 200 | 2,31 | 7,73 | 15,42 | 140,58 |
| 304 | Плов с курицей | 200 | 19,33 | 16,19 | 33,99 | 359,0 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
| Пром. | Хлеб в ассортименте | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,3 |
|  | **Итого за Обед** | **690,0** | **25,74** | **30,22** | **77,01** | **659,48** |
|  | **Полдник** |  |  |  |  |  |
| 473 | Булочка «Веснушка» | 80 | 6,24 | 4,89 | 43,08 | 241,6 |
| 485 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,4 | 26,8 |
|  | **Итого за Полдник** | **280,0** | **6,44** | **4,89** | **49,48** | **268,4** |
|  | **Итого за день** | **1500,0** | **45,85** | **49,75** | **215,97** | **1450,18** |

**Технологические карты блюд и кулинарных изделий для питания детей в МБДОУ «Малобичинский детский сад»**

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания в общеобразовательных учреждениях.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с

3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.

6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.

7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

**ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА, САЛАТЫ, НАРЕЗКИ**

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки (п.6.29 СанПиН 2.4.5.249-08).

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

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

Холодные закуски, салаты должны иметь температуру подачи не ниже +15°C.

**Технологическая карта № 1**

Наименование изделия: Салат из свеклы

Номер рецептуры:  №33

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Свекла | 48 | 73 | 38 | 54 |
| с 01.01 | 51 | 75 | 38 | 54 |
| Масло растительное | 2,4 | 3,6 | 2,4 | 3,6 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 40 | 60 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,77 | 2,43 | 3,34 | 37,56 | 14,46 | 0,53 | 0,007 | 0,015 | 3,8 |
| 0,85 | 3,65 | 5,19 | 56,34 | 21,69 | 0,79 | 0,011 | 0,022 | 5,7 |

Технология приготовления: отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид:  свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

            Консистенция:  мягкая, сочная

            Цвет: темно - малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

**Технологическая карта № 2**

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры:  №20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Капуста белокочанная | 39 | 59 | 31 | 47 |
| Морковь | 5 | 7,5 | 4 | 6 |
| с 01.01 | 5,5 | 8 | 4 | 6 |
| Кислота лимонная | 0,12 | 0,18 | 0,12 | 0,18 |
| Вода кипяченная | 3,8 | 5,8 | 3,8 | 5,8 |
| Сахар | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Масло растительное | 2 | 3 | 2 | 3 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 40 | 60 |

 Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,56 | 2,43 | 3,6 | 34,96 | 14,94 | 0,2 | 0,01 | 0,01 | 12,98 |
| 0,84 | 3,64 | 5,41 | 52,44 | 22,42 | 0,3 | 0,02 | 0,02 | 19,47 |

 Технология приготовления: лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль. Раствор лимонной кислоты нагревают непрерывно помешивая не менее 2 минут при температуре 95-100 oC. Охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

 Требования к качеству:

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

 Консистенция:  овощей – хрустящая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах :свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта № 3**

Наименование изделия:  Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры:  №13

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Огурцы свежие | 47 | 71 | 38 | 57 |
| Масло растительное | 2,4 | 3,6 | 2,4 | 3,6 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 40 | 60 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,30 | 2,43 | 0,95 | 26,91 | 8,74 | 0,22 | 0,011 | 0,015 | 3,8 |
| 0,45 | 3,65 | 1,42 | 40,38 | 13,11 | 0,34 | 0,017 | 0,022 | 5,7 |

Технология приготовления: Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают на ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

 Внешний вид:  нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

 Консистенция:  хрустящая

 Цвет: соответствующий сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

**Технологическая карта № 4**

Наименование изделия:  Салат из свежих помидор

Номер рецептуры:  №14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Помидоры свежие | 47 | 71 | 38 | 57 |
| Масло растительное | 2,4 | 3,6 | 2,4 | 3,6 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 40 | 60 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,30 | 2,43 | 0,95 | 26,91 | 8,74 | 0,22 | 0,011 | 0,015 | 3,8 |
| 0,45 | 3,65 | 1,42 | 40,38 | 13,11 | 0,34 | 0,017 | 0,022 | 5,7 |

*Технология приготовления:*

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Помидоры заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс +4°C Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс +4°C

Температура подачи не ниже +15°C

*Требования к качеству:*

*Внешний вид:* помидоры уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция помидоров – упругая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту помидоров

*Вкус:* свойственный свежим помидорам, в меру соленый

*Запах:* свежих помидоров и растительного масла.

**ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

Супы можно приготавливать с различными мясными, рыбными и консервированными продуктами.

Овощи для приготовления супов сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

При приготовлении супов с крупами следует помнить, что крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой.

При использовании консервированных продуктов потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

При отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Молочные супы варят на молоке, смеси молока и воды, на сгущенном молоке (согласно таблицы норм взаимозаменяемости). Супы готовят с макаронными изделиями, крупами. Молочные супы варят: с макаронными изделиями – 10-40 мин (в зависимости от сорта), с дроблеными крупами – 10-15 мин, с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшено) – 20-30 мин. Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 20-30 мин. Готовые супы заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи горячих супов +60…+65°C.

**Технологическая карта № 5**

Наименование изделия: Бульон мясной, куриный, рыбный

Номер рецептуры:  № 15

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Мясо бескостное | 50,2 | 63,7 | 50,2 | 63,7 |
| или кура обработанная | 50,2 | 63,7 | 50,2 | 63,7 |
| или филе рыбы | 50,2 | 63,7 | 50,2 | 63,7 |
| Вода | 150 | 250 | 150 | 250 |
| Лук репчатый | 3 | 5 | 2,5 | 4,2 |
| Морковь | 3,1 | 5,2 | 2,5 | 4,2 |
| с  01.01 | 3,3 | 5,6 | 2,5 | 4,2 |
| Соль | 0,7 | 1,2 | 0,7 | 1,2 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150 | 250 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|  | белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| Мясн. | 1,56 | 0,34 | 1,07 | 14 | 13,2 | 0,11 | 0,02 | 0,046 | 0,75 |
| Мясн. | 2,64 | 0,57 | 1,78 | 23 | 22 | 0,19 | 0,04 | 0,08 | 1,25 |
| Курин. | 0,72 | 0,06 | 0,8 | 6 | 12,1 | 0,05 | 0,003 | 0,06 | 0,28 |
| Курин. | 1,22 | 0,1 | 1,20 | 10 | 20,2 | 0,09 | 0,005 | 0,10 | 0,47 |
| Рыбн. | 3,14 | 0,5 | 0,8 | 20 | 25 | 0,18 | 0,03 | 0,03 | 2,35 |
| Рыбн. | 5,23 | 0,9 | 1,1 | 34 | 43 | 0,3 | 0,05 | 0,05 | 3,99 |

Технология приготовления:

Подготовленное мясо или птицу, или рыбное филе заливают холодной водой, доводят до кипения, затем варят при слабом кипении до готовности. В процессе варки снимают жир и пену. За 30-40 минут до готовности бульона добавляют подпечённые лук и морковь. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*бульон прозрачный.

*Консистенция :*однородная, жидкая.

*Цвет:*светло-коричневый.

*Вкус:*свежесваренного бульона

*Запах:*свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

**Технологическая карта № 6**

Наименование изделия: Суп гороховый с гренками на мясокостном бульоне со сметаной

Номер рецептуры: № 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.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох – в виде целых, не разваренных зерен.

*Консистенция:*картофель и горох – мягкие, горох лущеный пюре образный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа

*Цвет:*светло-желтый – супа горохового

*Вкус:*умеренно соленый, свойственный гороху

*Запах:*продуктов, входящих в суп

**Технологическая карта № 7**

Наименование изделия: Рассольник

Номер рецептуры:  №73

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Картофель | 60 | 100 | 45 | 75 |
| Молодой | 56 | 94 | 45 | 75 |
| с 01.11-31.12 | 64 | 107 | 45 | 75 |
| с 01.01-28.02 | 69 | 115 | 45 | 75 |
| с 01.03 | 75 | 125 | 45 | 75 |
| Лук репчатый | 7,2 | 12 | 6 | 10 |
| Огурцы соленые | 10 | 16,7 | 9 | 15 |
| Масло растительное | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Бульон или вода | 112,5 | 187,5 | 112,5 | 187,5 |
| Для бульона |  |  |  |  |
| Мясо бескостное |  |  | 37,7 | 62,8 |
| Или птица обработанная |  |  | 37,7 | 62,8 |
| Вода |  |  | 112,5 | 187,5 |
| Лук | 2,25 | 3,75 | 1,9 | 3,2 |
| Морковь | 2,36 | 3,94 | 2,0 | 3,0 |
| с 01.03 | 2,6 | 4,0 | 2, | 3,0 |
| Соль | 0,7 | 1,1 | 0,7 | 11 |
| Сметана |  |  | 3 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150 | 250 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,97 | 3,04 | 6,56 | 62 | 14,04 | 0,51 | 0,052 | 0,031 | 4,52 |
| 7,62 | 5,06 | 10,93 | 104 | 23,4 | 0,85 | 0,087 | 0,052 | 7,54 |

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или кусочками, доводят до кипения, подавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы. В конце варки добавляют соль.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – дольками или брусочками, лук – соломкой

*Консистенция:*овощей – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и твердой части

*Цвет:*желтый, жира на поверхности желтый, овощей - натуральный

*Вкус:*умеренно соленый, с умеренной кислотностью

*Запах:*продуктов, входящих в рассольник

**Технологическая карта № 8**

Наименование изделия: Суп  с рыбными консервами

Номер рецептуры:  №87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Консервы рыбные в собственном соку | 24 | 40 | 24 | 40 |
| Картофель | 56 | 94 | 42 | 70 |
| Молодой | 52 | 85 | 42 | 70 |
| с 01.11-31.12 | 60 | 97 | 42 | 70 |
| с 01.01-28.02 | 65 | 104 | 42 | 70 |
| с 01.03 | 70 | 113 | 42 | 70 |
| Морковь | 12 | 20 | 10 | 16 |
| с 01.01 | 18 | 21 | 10 | 16 |
| Лук репчатый | 5,7 | 9,5 | 4,8 | 8 |
| Крупа рисовая | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Масло сливочное | 2,25 | 3,75 | 2,25 | 3,75 |
| Зелень | 1,08 | 1,8 | 1,05 | 1,75 |
| Вода | 120 | 200 | 120 | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150 | 200 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 5,16 | 5,04 | 8,60 | 100 | 27,18 | 0,76 | 0,06 | 0,087 | 5,47 |
| 8,60 | 8,40 | 14,33 | 167 | 45,3 | 1,26 | 1,0 | 0,145 | 9,11 |

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 мин до окончания варки закладывают предварительно  протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

 Требования к качеству:

*Внешний вид:*картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

*Консистенция:*овощей – мягкая, овощи сохранили форму

*Цвет:*бульона – золотисто – серый, овощей - натуральный

*Вкус:*рыбы, овощей и риса, в меру соленый

*Запах:*продуктов, входящих в суп

**Технологическая карта № 9**

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры:  №67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Капуста белокочанная | 37,5 | 62,5 | 30 | 50 |
| Картофель | 24 | 40 | 18 | 30 |
| молодой | 23 | 38 | 18 | 30 |
| с 01.11-31.12 | 26 | 43 | 18 | 30 |
| с 01.01-28.02 | 28 | 46 | 18 | 30 |
| с 01.03 | 30 | 50 | 18 | 30 |
| Морковь | 9,45 | 15,7 | 7,5 | 12,5 |
| с 01.01 | 10,0 | 17,0 | 7,5 | 12,5 |
| Лук репчатый | 7,2 | 12 | 6 | 10 |
| Томатное пюре | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 2,5 |
| Масло растительное | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Бульон или вода | 120 | 200 | 120 | 20 |
| для бульона |  |  |  |  |
| Мясо бескостное |  |  | 40,2 | 67 |
| или Птица обработанная |  |  | 40,2 | 67 |
| Вода |  |  | 120 | 200 |
| Лук | 2,4 | 4 | 2,04 | 3,4 |
| Морковь | 2,52 | 4,2 | 2,04 | 3,4 |
| с 01.01 | 2,7 | 4,5 | 2,04 | 3,4 |
| Соль | 0,7 | 1,1 | 0,7 | 1,1 |
| Сметана |  |  | 3 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150 | 200 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 1,04 | 2,93 | 5,09 | 35 | 25,99 | 0,47 | 0,034 | 0,027 | 11,07 |
| 1,74 | 4,88 | 9,21 | 85 | 43,32 | 0,79 | 0,057 | 0,045 | 18,45 |

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*в жидковатой части щей – капуста, нарезанная квадратиками. Морковь, лук, картофель – дольками.

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

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

*Вкус:*капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

*Запах:*продуктов входящих в щи.

**Технологическая карта № 10**

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры:  №57

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Свекла | 30 | 50 | 24 | 40 |
| с 01.01 | 32 | 53 | 24 | 40 |
| Капуста свежая | 15 | 25 | 12 | 20 |
| или квашенная | 13 | 22 | 12 | 20 |
| Картофель | 16 | 27 | 12 | 20 |
| молодой | 15 | 25 | 12 | 20 |
| с 01.11-31.12 | 17 | 29 | 12 | 20 |
| с 01.01-28.02 | 18 | 31 | 12 | 20 |
| с 01.03 | 20 | 33 | 12 | 20 |
| Морковь | 9 | 16 | 8 | 13 |
| с 01.01 | 10 | 17 | 8 | 13 |
| Лук репчатый | 7 | 12 | 6 | 10 |
| Томатное пюре | 5 | 8 | 5 | 8 |
| Масло растительное | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Сахар | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Бульон или вода | 120 | 200 | 120 | 200 |
| Для бульона: |  |  |  |  |
| Мясо бескостное |  |  | 40 | 67 |
| Или птица обработанная |  |  | 40 | 67 |
| Вода | 120 | 200 | 120 | 200 |
| Лук репчатый | 2 | 4 | 2 | 3 |
| Морковь | 3 | 4 | 2 | 3 |
| с 01.01 | 2,6 | 4 | 2 | 3 |
| Соль | 0,7 | 1,1 | 0,7 | 1,1 |
| Сметана |  |  | 3 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150 | 200 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 1,09 | 2,95 | 7,64 | 61,5 | 26,62 | 0,72 | 0,03 | 0,02 | 6,17 |
| 1,81 | 4,91 | 12,74 | 102,5 | 44,37 | 1,19 | 0,05 | 0,04 | 10,28 |
| 1,04 | 2,94 | 7,32 | 60 | 25,18 | 0,70 | 0,02 | 0,02 | 4,82 |
| 1,73 | 4,9 | 12,2 | 100 | 41,97 | 1,16 | 0,045 | 0,04 | 8,04 |

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель,  нерезаный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Квашенную капусту вводят в тушеном виде вместе со свеклой

Требования к качеству:

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

*Консистенция:*свекла и овощи – мягкие, капуста свежая –упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. *Цвет:*малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.  *Вкус:*кисло – сладкий, умеренно соленный.*Запах :*продуктов, входящих в блюд

**Технологическая карта № 11**

Наименование изделия: Суп «Крестьянский»

Номер рецептуры:  № 58

Наименование сборника рецептур: Организация рационального питания  детей в ДОУ 2010г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Капуста белокочанная | 22,5 | 37,5 | 18 | 30 |
| Картофель | 20 | 34 | 15 | 25 |
| Молодой | 18 | 31 | 15 | 25 |
| с 01.11-31.12 | 21 | 36 | 15 | 25 |
| с 01.01-28.02 | 23 | 38 | 15 | 25 |
| с 01.03 | 25 | 42 | 15 | 25 |
| Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная | 6 | 10 | 6 | 10 |
| Морковь | 7,5 | 12,5 | 6 | 10 |
| с 01.01 | 8 | 13 | 6 | 10 |
| Лук репчатый | 7,5 | 12,5 | 6 | 10 |
| Масло растительное | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Бульон: |  |  | 130 | 220 |
| Мясо | 43,5 | 56 | 43,5 | 56 |
| Или кура | 43,5 | 56 | 43,5 | 56 |
| Вода | 130 | 220 | 130 | 220 |
| Лук репчатый | 2,6 | 4,4 | 2,2 | 3,7 |
| Морковь | 2,7 | 4,6 | 2,2 | 3,7 |
| с 01.01 | 2,9 | 4,9 | 2,2 | 3,7 |
| Сметана |  |  | 3 | 5 |
| Выход: |  |  | 150 | 200 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 1,38 | 4,64 | 9,25 | 84,35 | 25,9 | 0,47 | 0,03 | 0,02 | 11,0 |
| 2,31 | 7,73 | 15,42 | 140,58 | 43,3 | 0,79 | 0,05 | 0,04 | 18,4 |

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Промытую крупу закладывают в кипящую воду (1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки заправляют сметаной, зеленью и доводят до кипения.

Требования к качеству:

*Внешний вид :*крупа хорошо набухла, но не разварилась, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки

*Консистенция:*овощи мягкие

*Цвет:*на поверхности блестки жира, бульон полупрозрачный

*Вкус*: без горечи, в меру соленый.*Запах:*с ароматом овощей.

**Технологическая карта № 12**

Наименование изделия: Суп с вермишелью на курином бульоне

Номер рецептуры: №151

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. | | |
| 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 |  |  | 200 |  |  |

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 № 13**

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры:  №93

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Молоко | 105 | 175 | 105 | 175 |
| Вода | 45 | 75 | 45 | 75 |
| Вермишель | 12 | 20 | 12 | 20 |
| Сахар | 1,2 | 2 | 1,2 | 2 |
| Масло сливочное | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 2,5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  | 150 |  | 200 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,3 | 3,5 | 14,12 | 108 | 121,2 | 0,38 | 0,064 | 0,15 | 0,66 |
| 7,18 | 6,5 | 23,54 | 181 | 202 | 0,63 | 0,107 | 0,25 | 1,13 |

 Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны-15-20 минут, лапшу-10-12 минут, вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

 Требования к качеству:

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

*Консистенция:* макаронных изделий- мягкая

*Цвет:* супа- молочно-белый, сливочного масла- желтый.

*Вкус:* молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

*Запах:*продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта № 14**

Наименование изделия: Суп молочный с рисом

Номер рецептуры:  №94

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Молоко | 105 | 175 | 105 | 175 |
| Вода | 45 | 75 | 45 | 75 |
| Рис | 12 | 20 | 15 | 30 |
| Сахар | 1,2 | 2 | 1,2 | 2 |
| Масло сливочное | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 2,5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  | 150 |  | 200 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,3 | 3,5 | 14,12 | 108 | 121,2 | 0,38 | 0,064 | 0,15 | 0,66 |
| 7,18 | 6,5 | 23,54 | 181 | 202 | 0,63 | 0,107 | 0,25 | 1,13 |

Технология приготовления:

Рис варят в воде до полуготовности -20-30 минут, затем добавляют молоко и, периодически помешивая варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

 Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа крупа разваренная, на поверхности сливочное масло.

*Консистенция:* в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:* супа- молочно-белый, сливочного масла- желтый.

*Вкус:* сладковатый, молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

**БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ, КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИ**

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, тушению, запеканию.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Однако содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворимы в воде, поэтому очищенные овощи действующий СанПиН запрещает оставлять на длительный срок в холодной воде. Особенно это относится к картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожуре. При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (зеленый горошек, капусту) варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Для припускания и тушения овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (воду – в количестве 10-15% от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 8.19 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

**БЛЮДА ИЗ КРУП**

Из круп приготавливаются каши (их разнообразие представлено в разделе «Гарниры»), а также изделия из каш.

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят из на молоке, на воде, на смеси молока и вода, при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виде при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и друге дробленные крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиНа 2.4.5.2409-08).

При изготовлении блюд из круп чаще всего используют сваренную вязкую кашу. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

При варке вязкой каши следует учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 минут), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются «Геркулес», манная и дробленные крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№№ 4, 5, 7, «Артек»). Ячневую крупу или «Геркулес» засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95 оС почти полностью набухает, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Из таких каш готовят крупеники, запеканки и пудинги (запеченные)

***\*блюда из макаронных изделий***

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки (согласно п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали косков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Согласно требований п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2-2,3 л воды и 30 г соли).

Количество масла сливочного и сметаны можно изменять: масла 10-20 г, сметаны 20 или 40 г на порцию, при этом соответственно изменяется выход блюда.

При использовании в рецептурах блюд яиц следует помнить, что перед использованием проводят обработку в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке (п.8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08):

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;

не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C (п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

**ГАРНИРЫ**

Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво аппетитно оформить блюдо и тем самым вызвать аппетит у малыша и повысить усвояемость пищи.

В питании детей используют крупяные и овощные гарниры.

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые и вязкие каши. Каши можно варить из любого вида крупы. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиН 2.4.5.2409-08): пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе после промывания остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают.

Макаронные изделия используют для гарнира отварными, бобовые – отварными и в виде пюре.

Широкое применение находят овощные гарниры для их приготовления используют свежие, квашеные, отварные, припущенные овощи.

Согласно п.п. 8.12, 8.17-8.19, 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 следует соблюдать следующие правила обработки овощей:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

- Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6), без последующей промывки (п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для приготовления гарниров рекомендуется использовать сливочное масло, в некоторых случаях – растительное масло.

**Технологическая карта № 15**

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры:  №317

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Макароны | 34 | 52 |  |  |
| Масса отварных макарон | - | - | 97 | 145 |
| Масло сливочное | 3,5 | 5 | 3,5 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 100 | 150 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 3,67 | 3,01 | 17,63 | 112 | 3,24 | 0,73 | 0,03 | 0,017 | - |
| 5,50 | 4,57 | 26,44 | 168 | 4,86 | 1,09 | 0,04 | 0,052 | - |

Технология приготовления:

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6л воды, 30 гр соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

*Консистенция:*мягкая, но упругая

*Цвет:*от белого до светло-кремового

*Вкус :*вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

*Запах:*вареных макаронных изделий и сливочного масла

**Технологическая карта № 16**

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры:  №313

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Гречневая крупа | 35 | 50 | 35 | 50 |
| Вода | 71 | 106,5 | 71 | 106,5 |
| Соль | 0,025 | 0,037 | 0,025 | 0,037 |
| Масса гречневой каши |  |  | 97 | 145 |
| Масло сливочное |  |  | 3,5 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 100 | 150 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 5,73 | 4,06 | 25,76 | 162 | 9,88 | 3,04 | 0,13 | 0,07 | - |
| 8,59 | 6,09 | 38,64 | 243 | 14,82 | 4,56 | 0,1449 | 0,10 | - |

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

*Консистенция:*рассыпчатая, легкая, однородная

*Цвет:*от светло коричневого до коричневого

*Вкус :*каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

*Запах:*каши из данного вида крупы с маслом

**Технологическая карта № 17**

Наименование изделия:  Пюре картофельное

Номер рецептуры:  №321

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Картофель | 114 | 171 | 85,5 | 128 |
| молодой | 107 | 160 | 85,5 | 128 |
| С 01.11-01.12 | 122 | 182 | 85,5 | 128 |
| С 01.01 -28.02 | 131 | 196 | 85,5 | 128 |
| С 01.03 | 142 | 213 | 85,5 | 128 |
| Молоко | 15,8 | 24 | 15 | 22 |
| Масло сливочное | 3,5 | 5 | 3,5 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 100 | 150 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 2,04 | 3,2 | 13,62 | 92 | 24,65 | 0,67 | 0,09 | 0,07 | 12,1 |
| 3,06 | 4,8 | 20,43 | 138 | 36,97 | 1,00 | 0,13 | 0,10 | 18,15 |

Технология приготовления: очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 oC. В горячий пропаренный картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее прокипяченное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*протертая картофельная масса

*Консистенция:*густая, пышная, однородная

*Цвет:*белый с кремовым оттенком

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

*Запах:*свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

**II БЛЮДА**

**Технологическая карта № 18**

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: № 345

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 |  |  | 200 |  |  |

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 к качеству:

*Внешний вид:*кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

*Консистенция :*мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая

*Цвет:*мяса – серый, свойственный овощам и соусу

*Вкус:*свойственный продуктам, входящими в блюдо

*Запах:*свойственный продуктам входящими в блюдо

**Технологическая карта № 19**

Наименование изделия: Плов из птицы, мяса

Номер рецептуры:  №304

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Куры | 177 | 189 | 157 | 182 |
| Бройлер-цыпленок | 187 | 217 | 138 | 161 |
| Говядина | 130 | 154 | 96 | 114 |
| Масса отварной птицы | - | - | 60 | 70 |
| Масса отварного мяса | - | - | 60 | 70 |
| Масло сливочное | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Морковь | 14 | 16 | 11 | 13 |
| с 01.01. | 14,6 | 17,3 | 11 | 13 |
| Лук репчатый | 7 | 11 | 6 | 9 |
| Томатное пюре | - | 7 | - | 7 |
| Крупа рисовая | 31 | 46 | 31 | 46 |
| Масса готового риса с овощами | - | - | 90 | 130 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150 | 200 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 14,17 | 11,96 | 25,08 | 264 | 31,59 | 1,47 | 0,03 | 0,08 | 0,38 |
| 19,33 | 16,19 | 33,99 | 359 | 42,95 | 2,08 | 0,05 | 0,11 | 0,96 |

Технология приготовления: мясо птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелконарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре предварительно прокипятить. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*мясо равномерно запечено, рис рассыпчатый

*Консистенция:*мясо – мягкая, риса – мягкая

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

*Вкус*: свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:*свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта № 20**

Наименование изделия: Фрикадельки мясные

Номер рецептуры:  №288

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Говядина | 62 | 72 | 46 | 53 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 10 | 9 | 10 |
| Молоко или вода | 12 | 14 | 21 | 14 |
| Лук репчатый | 5 | 5,25 | 4 | 4,3 |
| Масса полуфабриката |  |  | 71 | 82 |
| Масло сливочное |  |  | 3 | 4 |
| Масса готовых фрикаделек |  |  | 60 | 70 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 60 | 70 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,72 | 4,78 | 4,21 | 79 | 13,95 | 0,45 | 0,02 | 0,04 | 0,23 |
| 5,67 | 5,73 | 5,21 | 95 | 24,01 | 0,53 | 0,03 | 0,05 | 0,30 |

 Технология приготовления: котлетное мясо с добавлением репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделывают в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

 Требования к качеству:

*Внешний вид:*фрикадельки в виде шариков, с равномерной без трещин корочки

*Консистенция:*в меру сочная, однородная

*Цвет*: фрикаделек - коричневый

*Вкус*: тушеного мяса

*Запах:*тушеного мяса

**Технологическая карта № 21**

Наименование изделия: 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.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

*Консистенция:*нежная, сочная

*Цвет:*продуктов, входящих в блюдо

*Вкус*: свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:*свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта № 22**

Наименование изделия:  Колбаса (порциями)

Номер рецептуры:  №9

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Колбаса вареная | 51 | 61 | 50 | 60 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 50 | 60 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 6,4 | 11,1 | 0,75 | 128 | 14,5 | 0,85 | 0,11 | 0,07 | - |
| 7,6 | 13,3 | 0,9 | 154 | 17,4 | 1,02 | 0,13 | 0,04 | - |

Технология приготовления: С колбасы удаляют оболочку, очищают, нарезают поперек батона по 2-3 кусочка на порцию. Подготовленную колбасу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении 5-7 минут. Отпускают как самостоятельное блюдо, без гарнира.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*кружочки одинакового диаметра

*Консистенция:* мягкая, не крошащаяся

*Цвет:*соответствующий виду колбасы

*Вкус*: соответствующий виду колбасы

*Запах :*соответствующий виду колбасы

**Технологическая карта № 23**

Наименование изделия: Овощное рагу с мясом

Номер рецептуры: № 136

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 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 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 |
|  | 0,3 | 0,3 |  | 0,45 | 0,45 |
| Выход | 100 |  |  | 150 |  |  |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |

3-7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 № 24**

Наименование изделия: 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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 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.

**КАШИ МОЛОЧНЫЕ**

**Технологическая карта № 25**

Наименование изделия: Каша вязкая рисовая с маслом

Номер рецептуры: № 168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Рис | 33 | 44 | 33 | 44 |
| Молоко | 100 | 130 | 100 | 130 |
| Вода | 50 | 70 | 50 | 70 |
| Сахар | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150/4 | 200/5 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 2,32 | 3,96 | 24,08 | 14,2 | 4,5 | 0,34 | 0,02 | 0,02 | - |
| 3,09 | 4,07 | 32,09 | 177,0 | 5,7 | 0,45 | 0,03 | 0,02 | - |

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта № 26**

Наименование изделия: Каша вязкая пшенная с маслом

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Пшено | 37 | 50 | 37 | 50 |
| Молоко | 100 | 130 | 100 | 130 |
| Вода | 50 | 70 | 50 | 70 |
| Сахар | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150/4 | 200/5 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,27 | 4,86 | 24,48 | 159,0 | 11,8 | 1,01 | 0,11 | 0,01 | - |
| 5,67 | 5,28 | 32,55 | 200,0 | 15,5 | 1,34 | 0,15 | 0,02 | - |

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта № 27**

Наименование изделия: Каша вязкая геркулесовая с маслом

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Крупа «Геркулес» | 33 | 44 | 33 | 44 |
| Молоко | 100 | 130 | 100 | 130 |
| Вода | 50 | 70 | 50 | 70 |
| Сахар | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Выход: |  |  | 150/4 | 200/5 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,05 | 5,69 | 20,36 | 149,0 | 18,9 | 1,16 | 0,11 | 0,03 | - |
| 5,39 | 6,38 | 27,13 | 187,0 | 24,5 | 1,54 | 0,14 | 0,04 | - |

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта № 28**

Наименование изделия: Каша вязка пшеничная с маслом

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Крупа пшеничная | 37 | 50 | 37 | 50 |
| Молоко | 100 | 130 | 100 | 130 |
| Вода | 50 | 70 | 50 | 70 |
| Сахар | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Выход: |  |  | 150/4 | 200/5 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,08 | 4,08 | 25,05 | 153,0 | 16,6 | 1,74 | 0,08 | 0,03 | - |
| 5,43 | 4,23 | 33,38 | 193,0 | 21,5 | 2,32 | 0,11 | 0,04 | - |

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта № 29**

Наименование изделия: Каша манная с маслом

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Крупа манная | 33 | 44 | 33 | 44 |
| Молоко | 100 | 130 | 100 | 130 |
| Вода | 50 | 70 | 50 | 70 |
| Сахар | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Выход: |  |  | 150/4 | 200/5 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 3,40 | 3,96 | 22,94 | 141,0 | 8,4 | 0,34 | 0,03 | 0,02 | - |
| 4,52 | 4,07 | 30,57 | 177,0 | 10,6 | 0,45 | 0,04 | 0,02 | - |

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта № 30**

Наименование изделия: Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Крупа гречневая | 37 | 50 | 37 | 50 |
| Молоко | 100 | 130 | 100 | 130 |
| Вода | 50 | 70 | 50 | 70 |
| Сахар | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 4 | 5 |
| Выход: |  |  | 150/4 | 200/5 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,67 | 4,86 | 20,94 | 146,0 | 9,2 | 2,48 | 0,11 | 0,06 | - |
| 6,21 | 5,28 | 27,90 | 184,0 | 12,1 | 3,30 | 0,15 | 0,08 | - |

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**СЛАДКИЕ БЛЮДА**

В состав сладких блюд включены свежие плоды и ягоды, компоты, кисели, пудинги.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, соки, а также яйца, молоко, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд используют в детском питании лимонную кислоту, какао.

В качестве желирующих веществ действующим СанПиНом разрешен крахмал картофельный.

Плоды и ягоды перед использованием перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промываю проточной водой.

Компоты приготовляют из свежих, сушеных плодов и ягод как в различном сочетании, так и из одного какого-либо вида. Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя сорные примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для улучшения вкуса компоты из смеси сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

Кисели приготавливают из свежих и сушеных плодов и ягод, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и жидкие кисели. Жидкие кисели можно использовать в качестве сладких соусов при отпуске сладких блюд, запеканок и крупяных блюд.

Густые и средней густоты кисели используются в качестве самостоятельного блюда.

Воздушные пироги (суфле), пудинги – горячие сладкие блюда.

**Технологическая карта № 31**

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры:  №

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Сок томатный, или морковный или яблочный или абрикосовый или виноградный | 150 | 180 | 150 | 180 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150 | 180 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| Том | 1,50 | 0,15 | 4,35 | 25 | 10,5 | 0,75 | 0,05 | 0,05 | 16,0 |
| 1,80 | 0,18 | 5,22 | 30 | 12,6 | 0,80 | 0,02 | 0,05 | 18,0 |
| морк | 1,65 | 0,15 | 0,30 | 84 | 28,5 | 0,90 | 0,02 | 0,03 | 4,50 |
| 1,98 | 0,18 | 22,68 | 100 | 34,2 | 1,08 | 0,02 | 0,04 | 5,40 |
| Ябл | 0,75 | - | 15,15 | 64 | 10,5 | 2,10 | 0,02 | 0,02 | 3,00 |
| 0,90 | - | 18,18 | 76 | 12,6 | 2,52 | 0,02 | 0,02 | 3,60 |
| Абр | 0,75 | - | 19,05 | 79 | 30,0 | 0,36 | 0,03 | 0,02 | 6,0 |
| 0,90 | - | 22,86 | 95 | 36,0 | 0,45 | 0,04 | 0,02 | 7,2 |
| вишн | 0,45 | 0,30 | 24,45 | 102 | 30 | 0,60 | 0,02 | 0,02 | 3,0 |
| 0,54 | 0,36 | 29,34 | 123 | 36 | 0,72 | 0,03 | 0,02 | 3,60 |

 Технология приготовления: сок, выпускаемый, промышленностью разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

 Требования к качеству:

*Внешний вид:*сок налит в стаканы

*Консистенция:*жидкая

*Цвет:*соответствует соку

*Вкус*: соответствует соку

*Запах:*соответствует соку

**Технологическая карта № 32**

Наименование изделия: 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  Вода питьевая  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 |  |  |

*Химический состав данного блюда* 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 № 33**

Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов

Номер рецептуры:  №376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3годо | 3-7лет | 1-3годо | 3-7лет |
| Фрукты сушеные (смесь) | 15 | 20 | 15 | 20 |
| или курага | 15 | 20 | 15 | 20 |
| или изюм | 15 | 20 | 15 | 20 |
| или чернослив | 24 | 20 | 24 | 20 |
| Сахар | 12 | 16 | 12 | 16 |
| Кислота лимонная | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,2 |
| Вода | 152 | 205 | 152 | 205 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  | 150 | 200 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,33 | 0,015 | 20,82 | 84,75 | 23,86 | 0,93 | 0,0015 | 0,004 | 0,30 |
| 0,44 | 0,02 | 27,76 | 113 | 31,82 | 1,24 | 0,002 | 0,006 | 0,4 |

 Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компот из плодов или ягод , сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

 Требования к качеству:

*Внешний вид :*плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

*Консистенция:*отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

*Вкус*: сладкий

*Запах:*ароматов плодов или ягод

**Технологическая карта № 34**

Наименование изделия: 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 |  |  |

*Химический состав данного блюда*

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 № 35**

Наименование изделия: 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 |  |  |

*Химический состав данного блюда*

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 № 36**

Наименование изделия: Кисель плодово-ягодный

Номер рецептуры: № 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 | 20  5 5  15 15  150 150 | 25 25  7 7  20 20  200 200 |
| Выход | 150 | 200 |

*Химический состав данного блюда*

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.

**ФРУКТЫ**

**Наименование блюда: Яблоки свежие**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №368

Вид обработки: Без обработки

Вес блюда 100гр.

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Яблоки](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/11/32.php) | 114 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 0.4 |
| Жиры, г | 0.4 |
| Углеводы, г | 9.8 |
| Калорийность, ккал | 44 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 10 |
| Ca, мг | 16 |
| Fe, мг | 2.2 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен. Требования к качеству Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку Консистенция: соответствует виду плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод |

**Наименование блюда: Груши свежие**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №368

Вид обработки: Без обработки

Вес блюда 100гр.

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Груши](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/11/74.php) | 111 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 0.4 |
| Жиры, г | 0.3 |
| Углеводы, г | 10.3 |
| Калорийность, ккал | 46 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.03 |
| C, мг | 5 |
| Ca, мг | 19 |
| Fe, мг | 2.3 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Груши свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен. Требования к качеству Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку Консистенция: соответствует виду плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод |

**Наименование блюда: Бананы свежие**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №368

Вид обработки: Без обработки

Вес блюда 100 гр.

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Бананы](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/11/96.php) | 167 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 1.5 |
| Жиры, г | 0.5 |
| Углеводы, г | 21 |
| Калорийность, ккал | 95 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.05 |
| C, мг | 10 |
| Ca, мг | 8 |
| Fe, мг | 0.6 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Очищенные бананы нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен. Требования к качеству Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку Консистенция: соответствует виду плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод |

**ВЫПЕЧКА**

**Технологическая карта № 37**

Наименование изделия: Блины

Номер рецептуры:  №267

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| Мука пшеничная |  | 66 | 66 |  |
| Молоко или вода |  | 110 | 110 |  |
| Яйца |  | ¼ | ¼ |  |
| Сахар |  | 4 |  |  |
| Масло сливочное |  | 5 | 4 |  |
| Соль |  | 1,2 | 1,2 |  |
| Дрожжи прессованные |  | 4 | 4 |  |
| Масса теста |  | - | 195 |  |
| Масло растительное |  | 5 | 5 |  |
| Масло сливочное |  | 10 | 10 |  |
| Джем |  | 20,2 | 20 |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход с маслом: |  |  | 150/10 |  |
| Выход с джемом: |  |  | 150/20 |  |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| с  маслом | 11,3 | 17,65 | 62,8 | 428 | 129,6 | 2,00 | 0,23 | 0,27 | 0,56 |
| с джемом | 11,8 | 10,6 | 72,9 | 434 | 132,4 | 2,09 | 0,23 | 0,20 | 0,73 |

Технология приготовления: В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 30-35oC, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Затем вливают растопленное сливочное масло и снова перемешивают и оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесло перемешивают. Блины выпекают с обеих сторон диаметром 15см. отпускают по 3 шт на порцию.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*блины одинакового размера и толщины, хорошо прожарены

*Консистенция:* пышная, мягкая

*Цвет:*от желтого до золотистого

*Вкус*: свежевыпеченного дрожжевого теста, приятный, слабосоленый

*Запах:*выпеченных блинов.

**Технологическая карта № 38**

Наименование изделия: Булочка молочная

Номер рецептуры: №479

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | 1 порция | 1 порция | 1 порция |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная | 39 | 39 | 68 | 68 |
| Мука (на подпыл) | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Дрожжи прессованные | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 |
| Молоко | 20 | 20 | 32 | 32 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 |
| Масса полуфабриката |  | 58 |  | 93 |
| Выход: |  | 50 |  | 80 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 4,64 | 0,99 | 26,11 | 132,0 | 30,2 | 0,73 | 0,08 | 0,06 | 0,13 |
| 7,42 | 1,58 | 41,7 | 211,0 | 48,3 | 1,16 | 0,13 | 0,09 | 0,20 |

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формуют шарики массой 58г, или 93 г. кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для растойки на 20-25 мин. перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 оС.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* форма - круглая, поверхность-с 3-4 косыми неглубокими надрезами

*Консистенция:*мягкая, хорошо пропеченная

*Цвет:* от желтого до светло-коричневого

*Вкус:*свойственный свежевыпеченному дрожжевому изделию

*Запах:* приятный, свойственный свежевыпеченному дрожжевому изделию.

**Технологическая карта № 39**

Наименование изделия: Булочка «Веснушка»

Номер рецептуры: № 473

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |
| 100 шт. | 1 шт. | 1 шт. |
| Мука пшеничная | 3500 | 35 | 58 |
| Мука на подпыл | 71 | 0,7 | 1,1 |
| Дрожжи | 107 | 1 | 1,7 |
| Соль | 36 | 0,4 | 0,6 |
| Сахар | 357 | 4 | 6 |
| Маргарин | 321 | 3 | 5,1 |
| Меланж для смазки | 107 | 1 | 1,7 |
| Изюм | 179 | 2 | 3 |
| Вода | 1430 | 14 | 23 |
| Масса полуфабриката | 5000 | 50 | 94 |
|  |  |  |  |
| Выход: | 5000 | 50 | 80 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 3,90 | 3,06 | 26,93 | 151,0 | 11,3 | 0,73 | 0,07 | 0,04 | - |
| 6,24 | 4,89 | 43,08 | 241,6 | 18,08 | 1,16 | 0,11 | 0,06 | - |

 Технология приготовления: Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 минут. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 оС в течение 30-40 минут.

 Требования к качеству:

*Внешний вид:* форма круглая, или четырехугольная с тремя, четырьмя притисками

*Консистенция:*мягкая, хорошо пропеченная, пористая

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:*приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

*Запах:* приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

**Технологическая карта № 40**

Наименование изделия: Булочка  домашняя

Номер рецептуры: № 469

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |
| 100 шт. | 1 шт. | 1 шт. |
| Мука пшеничная | 3209 | 0,032 | 0,051 |
| Мука пшеничная на подпыл | 169 | 1,7 | 2,7 |
| Сахар | 550 | 5,5 | 9 |
| Сахар для отделки | 160 | 1,6 | 2,6 |
| Маргарин | 742,5 | 7 | 12 |
| Меланж  для смазки | 95 | 1 | 1,5 |
| Соль | 30 | 0,3 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные | 85 | 1 | 1,4 |
| Вода | 1425 | 14,25 | 0,023 |
| Масса полуфабриката | 6040 | 60 | 96 |
|  |  |  |  |
| Выход: | 5000 | 50 | 80 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 3,64 | 6,26 | 26,96 | 179,0 | 13,7 | 0,65 | 0,06 | 0,03 | - |
| 5,82 | 10,01 | 43,13 | 286,0 | 21,9 | 1,04 | 0,09 | 0,04 | - |

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формуют шарики , кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для подъема на 30-40 мин. поверхность смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 минут при температуре 230-240 оС.

 Требования к качеству:

*Внешний вид:* форма - круглая, поверхность посыпана сахаром

*Консистенция:*мягкая, хорошо пропеченная, пористая

*Цвет:* от золотистого до светло-коричневого

*Вкус:*свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

*Запах:* приятный,  свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

**Технологическая карта № 41**

Наименование изделия: Пирог открытый

Номер рецептуры: №459

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |
| 1000г | 50г | 80 г |
| Мука пшеничная | 546 | 27 | 44 |
| Сахар | 33 | 2 | 2,6 |
| Масло сливочное | 27 | 2 | 2 |
| Меланж | 27 | 2 | 2 |
| Дрожжи | 16 | 0,5 | 1,3 |
| Соль | 5 | 0,25 | 0,4 |
| Вода | 230 | 12 | 18,5 |
| Масса теста | 860 | 43 | 69 |
| Повидло | 300 | 15 | 24 |
| Масло раст. для смазки | 3 | 0,15 | 0,24 |
| Меланж для смазки | 3 | 0,125 | 0,2 |
|  |  |  |  |
| Выход: | 1000 | 50 | 80 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,30 | 0,16 | 2,76 | 13,75 | 0,97 | 0,06 | 0,005 | 0,003 | 0,004 |
| 6,18 | 3,22 | 55, 32 | 275,0 | 19,5 | 1,39 | 0,11 | 0,07 | 0,08 |
| 0,54 | 0,25 | 4,42 | 22,0 | 1,56 | 0,11 | 0,008 | 0,005 | 0,006 |

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной 1 см., кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают слоем повидла. Края пласта загибают на 1,5 – см. из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность теста и выпекают при температуре 220-250 оС в течение 10-15 минут. Охлажденный пирог нарезают на порции.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая

*Консистенция:* мягкая, пышная

*Цвет:* от желтого до светло-коричневого

*Вкус:*выпеченного изделия из дрожжевого теста и повидла

*Запах:* выпеченного изделия из дрожжевого теста.

**СОУСЫ**

**Технологическая карта № 42**

Наименование изделия: Соус белый основной

Номер рецептуры: № 347

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 порция | | | | 1 порция | | | |
| брутто, г | | | | нетто, г | | | |
| 1000 | 50 | 40 | 30 | 1000 | 50 | 40 | 30 |
| Масло сливочное | 50 | 3 | 2 | 1,5 | 50 | 3 | 2 | 1,5 |
| Мука | 50 | 2 | 2 | 1,5 | 50 | 2 | 2 | 1,5 |
| Лимонная кислота | 1 | 0,15 | 0,04 | 0,03 | 1 | 0,15 | 0,04 | 0,03 |
| Вода или бульон |  |  |  |  | 1000 | 50 | 44 | 33 |
| Выход: |  |  |  |  | 1000 | 50 | 40 | 30 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 6,01 | 35,15 | 36,66 | 487 | 117,3 | 1,59 | 0,12 | 0,10 | 2,75 |
| 0,30 | 1,75 | 1,83 | 24,35 | 5,86 | 0,07 | 0,006 | 0,005 | 0,13 |
| 0,24 | 1,40 | 1,46 | 19,48 | 5,6 | 0,06 | 0,004 | 0,004 | 0,11 |
| 0,18 | 1,05 | 1,09 | 14,61 | 3,5 | 0,04 | 0,003 | 0,003 | 0,08 |

Технология приготовления: муку подсушивают при температуре 110-120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до температуры 60-70 С, растирают со сливочным маслом, постепенно вливают ¼ часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки.

*Консистенция:*вязкая, эластичная, нежная.

*Цвет:*светло-кремовый

*Вкус:*соответствующий используемым продуктам, свойственный томату.

*Запах:*продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта № 43**

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: №354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 1 порция | | | | 1 порция | | | |
| брутто, г | | | | нетто, г | | | |
| 1000 | 50 | 40 | 30 | 1000 | 50 | 40 | 30 |
| Сметана | 250 | 13 | 10 | 7,5 | 250 | 13 | 10 | 7,5 |
| Мука пшеничная | 75 | 4 | 3 | 2 | 75 | 4 | 3 | 2 |
| Вода или отвар |  |  |  |  | 750 | 40 | 30 | 22 |
| Масса белого соуса |  |  |  |  | 750 | 40 | 30 | 22 |
| Соль |  |  |  |  | 8 | 0,4 | 0,3 | 0,2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  |  |  | 1000 | 50 | 40 | 30 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 14,06 | 40,96 | 58,68 | 741,0 | 273,0 | 2,08 | 0,21 | 0,29 | 0,38 |
| 0,70 | 2,04 | 2,93 | 37,05 | 13,65 | 0,10 | 0,01 | 0,01 | 0,019 |
| 0,57 | 1,63 | 2,34 | 29,64 | 10,92 | 0,08 | 0,008 | 0,01 | 0,015 |
| 0,42 | 1,22 | 1,76 | 22,2 | 8,34 | 0,06 | 0,006 | 0,008 | 0,011 |

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до температуры 60-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану , соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*однородная масса, без комочков неразварившейся муки

*Консистенция:*вязкая, полужидкая, эластичная

*Цвет:* от белого до светло-кремового

*Вкус:*свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

*Запах:* свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта № 44**

Наименование изделия: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: №351

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 1 порция | | | | 1 порция | | | |
| брутто, г | | | | нетто, г | | | |
| 1000 | 50 | 40 | 30 | 1000 | 50 | 40 | 30 |
| Молоко | 500 | 25 | 20 | 15 | 500 | 25 | 20 | 15 |
| Масло сливочное | 45 | 2 | 1,8 | 1,3 | 45 | 2 | 1,8 | 1,3 |
| Мука пшеничная | 45 | 2 | 1,8 | 1,3 | 45 | 2 | 1,8 | 1,3 |
| Вода | 500 | 25 | 20 | 15 | 500 | 25 | 20 | 15 |
| Сахар | 80 | 4 | 3 | 2 | 80 | 4 | 3 | 2 |
| Ванилин | 0,05 | 0,002 | 0,002 | 0,001 | 0,05 | 0,002 | 0,002 | 0,001 |
| Выход: |  |  |  |  | 1000 | 50 | 40 | 30 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 19,43 | 45,19 | 132,45 | 1015 | 627,1 | 1,69 | 0,25 | 0,74 | 3,25 |
| 0,97 | 2,25 | 6,62 | 50,75 | 31,35 | 0,08 | 0,01 | 0,03 | 0,16 |
| 0,77 | 1,8 | 5,3 | 40,6 | 23,0 | 0,06 | 0,01 | 0,023 | 0,15 |
| 0,58 | 1,35 | 3,97 | 30,45 | 18,8 | 0,05 | 0,007 | 0,02 | 0,09 |

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, без изменения цвета. Муку охлаждают и разводят молоком с водой и растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей воде.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки.

*Консистенция:* полужидкая, эластичная, нежная

*Цвет:* кремовый

*Вкус:*нежный, сладкий, молочный

*Запах:* кипяченого молока, запах ванилина.