



Утверждаю
Заведующий МАДОУ № 50
должность, наименование учреждения

Л.Ю. Куршина
Подпись

«01» июля 2023 г.

ЦИКЛИЧНОЕ ДВАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 50 комбинированного вида»
наименование учреждения

Красноярск, 2023

Пояснительная записка
к проекту единого циклического двадцатидневного меню
для муниципальных дошкольных образовательных
организаций города Красноярска

1. Общие сведения

На территории города Красноярска эксплуатируются муниципальных дошкольных образовательных организаций, которые посещают дети в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет. Количество муниципальных дошкольных образовательных организаций ежегодно увеличивается.

Муниципальные дошкольные образовательные организации эксплуатируются круглый год, режим пребывания детей в них дневной, время пребывания 12 часов.

Питание детей осуществляется муниципальными дошкольными образовательными организациями самостоятельно, приготовление блюд и кулинарных изделий организовано на базе собственных пищеблоков.

В целях обеспечения единого подхода к организации питания детей в муниципальных дошкольных образовательных организациях разработан проект единого циклического двадцатидневного меню.

Проект единого циклического двадцатидневного меню разработан в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20), СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3./2.4.3590-20), МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (далее – МР 2.3.6.0233-21), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) и является основным (организованным) меню.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с учетом п. 8.1.2.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Завтрак в себя включает следующие блюда: основное горячее блюдо (основное горячее блюдо, горячий напиток, закуска – бутерброды). Второй завтрак состоит из напитков (соки, кисломолочные напитки). Обед состоит из закуски, первого, второго, третьего блюда, гарнира. Уплотненный полдник состоит из основного горячего блюда, напитка, фруктов, кондитерских изделий).

Во все приемы пищи (кроме второго завтрака) включают в составе блюд ржаной и пшеничный хлеб.

Калорийность завтрака составляет 20%, второго завтрака 5%, обеда 35%, уплотненного полдника 30%, что обеспечивает соблюдение п. 8.1.2 и п. 8.1.2.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Выполнение натуральных среднесуточных наборов пищевой продукции настоящим проектом единого цикличного меню обеспечивается для восполнения потребности в основных пищевых веществах, витаминов, минеральных веществ и энергетической ценности суточных рационов на 90%.

Меню скорректировано с учетом климато-географических и территориальных особенностей питания населения города Красноярска, при этом соблюдены все требования к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

В проекте единого цикличного меню допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей для изготовления блюд и кулинарных изделий используется только поваренная пищевая йодированная соль.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей муниципальных дошкольных образовательных организаций проектом единого цикличного меню в качестве закусок (салатов) из свежих овощей предусматривается только из свежего урожая в срок до 1 января, после 1 января закуски (салаты) изготавливаются только из овощей, прошедших термическую обработку.

Для изготовления блюд и кулинарных изделий предусмотрены щадящие режимы (варка, запекание, тушение и т.п.).

Изготовление блюд и кулинарных изделий единым цикличным двадцатидневным меню предусматривается в соответствии с технологическими документами (технико-технологическими картами) в соответствии с требованиями п. 2.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в проекте единого цикличного двадцатидневого меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (технико-технологических картах).

Все технологические документы (технико-технологические карты) утверждаются уполномоченными лицами (заведующими производством (шеф-повар)).

2. Режим питания

Режим работы муниципальных дошкольных образовательных организациях принят двенадцатичасовой с 07:00 до 19:00.

Режим питания принят для разных групп принят следующий:

Завтрак: 08:00 час. – 08:25 час.

Второй завтрак: 09:30 час. – 10:00 час.

Обед: 11:50 час. – 12:25 час.

Уплотненный полдник: 15:50 час. – 16:10 час.

С учетом режима работы муниципальных дошкольных образовательных организаций принятым режимом питания обеспечивается соблюдение

требований п. 1.9. СП 2.4.3648-20. Интервалы между приемами пищи не превышают 4-х часов, интервал между промежуточными приемами пищи (завтрак – второй завтрак) не превышает 1,5 часа.

Ужин дети принимают в домашних условиях. Для соблюдения энергетической ценности, восполнения потребности в основных пищевых веществах, витаминах и минералах в каждом дневном рационе, для родителей в доступных местах предусматривается размещение информации с рекомендациями по организации здорового питания детей, а также рекомендуемые блюда домашнего ужина с учетом блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания каждого дня в дошкольной образовательной организации.

К проекту единого циклического двадцатидневного меню прилагается титульный лист, который заполняется для каждой муниципальной дошкольной образовательной организации.

Циклическое двадцатидневное меню утверждается заведующим муниципальной дошкольной образовательной организации.

1 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	1	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,68	7,33	21,85	179
	57	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63
	2	Бутерброд с маслом и сыром	30\5\10	4,5	6,92	24,66	178,92
	3	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	3,5	17,01	109,54
Итого завтрак				18,78	22,35	63,82	530,46
2-й завтрак	4	Молоко кипяченое	180	5,22	4,5	8,69	97,26
Итого 2-й завтрак				5,22	4,5	8,69	97,26
Обед	5	Маринад овощной	60	0,93	6,03	6,2	86,67
	6	Щи из свежей капусты со сметаной, с мясом	206/20	2,94	4,09	6,86	88,49
	7	Плов с мясом	180	12,24	13,7	31,67	298,97
	8	Кисель из свежемороженой ягод	200	0,26	0,1	16,58	71
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
Итого обед				17,17	24,37	85,31	609,73
Уплотненный полдник	79	Овощи консервированные или свежие, или лечо	60	0,48	0,06	1,02	8
	10	Рыбные тефтели	90	9,54	6,75	15,34	180
	11	Пюре картофельное	130	2,4	4,53	15,66	112,95
	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
Итого уплотненный полдник				14,62	12,2	84,05	526,35
ИТОГО ЗА 1 ДЕНЬ				55,79	63,42	241,87	1763,8

2 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	14	Каша пшенная молочная с фруктами	200	8,48	9,33	35,72	259,2
	15	Бутерброд с маслом	30/6	2,8	4,69	44,68	172,13
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72
Итого завтрак				13,58	17,46	97,29	539,05
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2
Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2
Обед	18	Салат из свеклы с чесноком и сыром	60	1,93	3,89	5,37	65,33
	19	Суп «Волна» со сметаной, с мясом птицы	200/6/20	6,45	6,62	14,52	160
	20	Котлеты из говядины	80	10,64	10,53	12,9	195,55
	21	Соус красный основной	40	0,33	1,28	1,89	19,43
	38	Макаронные изделия отварные	130	4,5	4	27,9	161,7
	23	Компот из сухофруктов	180	0,44	0	22,89	96
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	15	0,3	0,1	8,8	36,2
Итого обед				24,99	26,67	107,77	754,31
Уплотненный полдник	24	Картофельная запеканка с мясом	200	10,3	11,62	20,46	245,49
	ГП	Хлеб пшеничный	15	0,3	0,1	8,8	36,2
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	25	Напиток из шиповника	200	0,32	0,15	19,45	80
	ГП	Печенье злаковое	60	1,95	5,85	18	132
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4

	79	Овощи консервированные или свежие, или лечо	60	0,48	0,06	1,02	8
Итого уплотненный полдник				15,11	18,44	97,13	632,59
ИТОГО 2 ДЕНЬ				58,9	68,33	309,39	2032,15

3 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	26	Каша гречневая на молоке с маслом сливочным	200	6,52	6,94	35,19	253
	57	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63
	3	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	3,5	17,01	109,54
	2	Бутерброд с маслом и сыром	30\5\10	4,5	6,92	24,66	178,92
Итого завтрак				18,66	21,96	89,29	654,46
2-й завтрак	118	Напиток витаминизированный "Витошка"	180	0,44	0	16,89	68
Итого 2-й завтрак				0,44	0	16,89	68
Обед	27	Икра кабачковая	60	1,4	10,8	4,1	119,9
	28	Борщ с капустой свежей со сметаной, с мясом	200/6/20	3,51	5,27	9,77	206
	29	Горошница	120	9,6	3,75	24,6	190,8
	37	Голень куриная запеченая	110	10,4	8,17	0,04	252,8
	31	Компот из плодов консервированных	180	0,24	0	38,76	150,36
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				25,95	28,44	101,27	984,46
Уплотненный полдник	32	Запеканка творожная с изюмом, со сгущенным молоком	200/40	20,56	20,06	55,57	716
	33	Булочка домашняя	70	4,2	5,6	20,3	165,3
	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4

	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого уплотненный полдник				26,96	26,52	127,9	1106,7
ИТОГО 3 ДЕНЬ				72,01	76,92	335,35	2813,62

4 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	62	Омлет натуральный	120	7,24	8,67	3	118
	15	Бутерброд с маслом	30/6	2,8	4,69	24,68	172,13
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72
Итого завтрак				12,34	16,8	44,57	397,85
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2
Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2
Обед	79	Овощи консервированные или свежие, или лечо	60	0,7	1,2	4,3	30,6
	36	Суп «Харчо» со сметаной, с мясом	206/20	6,85	5,37	13,42	146,67
	30	Печень «по-строгановски»	75	5,56	6,58	1,48	90,5
	22	Каша перловая рассыпчатая	130	6,08	8,58	38,37	259,74
	23	Компот из сухофруктов	180	0,44	0	22,89	96
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				20,43	22,18	104,46	688,11
Уплотненный полдник	47	Макароны, запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259
	12	Чай с лимоном	180	0,04	0	12,13	50
	48	Сушка на сметане	70	6,17	9,48	37,63	278
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5

	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	119	Салат " Сытный "	60	7,42	2,92	1,48	65,89
Итого уплотненный полдник				23,67	22,09	127,02	828,29
ИТОГО 4 ДЕНЬ				61,66	66,83	283,25	2020,45

5 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	41	Каша "Дружба"	200	6,46	7,45	30,19	212
	2	Бутерброд с маслом и сыром	30\5\10	4,5	6,92	24,66	178,92
	3	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	3,5	17,01	109,54
Итого завтрак				13,46	17,87	71,86	500,46
2-й завтрак	4	Молоко кипяченое	180	5,22	4,5	8,69	97,26
Итого 2-й завтрак				5,22	4,5	8,69	97,26
Обед	42	Салат из моркови с кукурузой (или зеленым горошком) консервированной	60	1	5,07	3,03	57
	43/44	Суп картофельный с бобовыми, с мясом и гренками из пшеничного хлеба	200/20/25	9,97	3,45	34,12	204,57
	45	Гуляш	57/23	7,77	10,7	1,68	153,26
	11	Пюре картофельное	130	2,4	4,53	15,66	112,95
	46	Напиток из свежемороженой ягод	180	0,19	0,04	16,21	65,93
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
Итого обед				21,73	24,04	84,2	613,81
Уплотненный полдник	39	Рыба по-польски	120	10,76	8,23	42	289,11
	40	Рис отварной с овощами	130	3,35	6,07	22,19	183,73
	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5

	ГП	Хлеб пшеничный	15	0,3	0,1	8,8	36,2
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	79	Овощи консервированные или свежие, или лечо	60	0,48	0,06	1,02	8
Итого уплотненный полдник				16,69	15,12	115,54	697,94
ИТОГО 5 ДЕНЬ				57,1	61,53	280,29	1909,47

6 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	56	Каша манная молочная жидкая	200	6,22	7,14	25,94	191
	15	Бутерброд с маслом	30/6	2,8	4,69	24,68	172,13
	57	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72
Итого завтрак				16,42	19,87	67,81	533,85
2-й завтрак	118	Напиток витаминизированный "Витошка"	180	0,44	0	16,89	68
Итого 2-й завтрак				0,44	0	16,89	68
Обед	51	Винегрет овощной	60	1	5,4	4,7	75,1
	52	Суп картофельный с клецками и мясом	200/20	6,75	4,67	12,62	135
	98	Зразы из мяса птицы с луком и яйцом	80	9,62	7,81	7,42	138
	83	Капуста тушеная	180	3,52	3,49	12,96	106,28
	31	Компот из плодов консервированных	180	0,24	0	38,76	150,36
	ГП		Хлеб пшеничный	15	0,3	0,1	8,8

	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
Итого обед				21,83	21,72	98,76	661,04
Уплотненный полдник	54	Плов с сухофруктами	210	6,2	7,6	80,3	523,6
	113	Чай без сахара	180	0	0	2	8
	ГП	Кондитерские изделия	60	1,82	1,56	13,44	76,2
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Фрукты свежие	100	0,9	0,2	8,1	36
Итого уплотненный полдник				9,72	9,76	124,84	732,8
ИТОГО 6 ДЕНЬ				48,41	51,35	308,3	1995,69

7 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	14	Каша пшеничная молочная с фруктами	200	8,48	9,33	35,72	259,2
	50	Бутерброд с повидлом или джемом	30/12	2,5	0,4	32,4	143,2
	58	Чай с молоком	180	1,57	1,79	14,61	80
Итого завтрак				12,55	11,52	82,73	482,4
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2
Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2
Обед	59	Салат "Рубин"	60	1,06	4,04	11,92	88
	60	Рассольник ленинградский со сметаной, с мясом	206/20	3,27	4,09	16,75	110,11
	61	Суфле из печени	130	16,58	8	11,93	199
	38	Макаронные изделия отварные	130	4,5	4	27,9	161,7
	23	Компот из сухофруктов	180	0,44	0	22,89	96
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5

Итого обед				26,65	20,08	115,39	719,41
Уплотненный полдник	9	Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные	50	2,5	0,08	4,17	27,5
	62	Омлет натуральный	120	7,24	8,67	3	118
	107	Твороженник песочный	70	7,5	14,2	30,9	282
	3	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	3,5	17,01	109,54
	ГП	Фрукты свежие	100	0,9	0,2	8,1	36
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого уплотненный полдник				21,44	27,05	84,18	662,04
ИТОГО 7 ДЕНЬ				65,86	64,41	289,5	1970,05

8 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	64	Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая с фруктами	200	7,73	10,05	27,6	231,2
	15	Бутерброд с маслом	30/5	2,8	4,69	24,68	172,13
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72
Итого завтрак				12,83	18,18	69,17	511,05
2-й завтрак	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
Итого 2-й завтрак				0,04	0	12,13	50
Обед	35	Салат "Полевой"	60	1,09	2,84	6,31	54,67
	65	Суп крестьянский с крупой, с мясом говядины	200/20	4,37	3,732	10,31	87
	66/112	Голубцы ленивые в сметанном соусе	210/25	10,75	14,72	17,66	257
	8	Кисель из свежемороженых ягод	200	0,26	0,1	16,58	71
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				17,27	21,842	74,86	534,27

Уплотненный полдник	67	Суп – уха с рыбой	200	9,51	3,24	1,65	137,5
	68	Гренки с сыром	50	7,09	6,33	15,04	146
	ГП	Кондитерское изделие	60	1,82	1,56	13,44	76,2
	113	Чай без сахара	180	0	0	2	8
	ГП	Фрукты свежие	100	0,9	0,2	8,1	36
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого уплотненный полдник				19,72	11,53	50,73	448,2
ИТОГО 8 ДЕНЬ				49,86	51,552	206,89	1543,52

9 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	1	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,68	7,33	21,85	179
	2	Бутерброд с маслом и сыром	30\5\10	4,5	6,92	24,66	178,92
	57	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63
	3	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	3,5	17,01	109,54
Итого завтрак				17,78	22,35	63,82	530,46
2-й завтрак	4	Молоко кипяченое	180	5,22	4,5	8,69	97,26
Итого 2-й завтрак				5,22	4,5	8,69	97,26
Обед	69	Салат с кальмарами "Морской" с яблоком	60	7,42	2,97	1,48	65,89
	70	Суп шахтерский со сметаной, с мясом	206/20	3,32	4,83	15,74	115,2
	71	Жаркое по-домашнему	200	10,41	11,34	16,9	225

	118	Напиток витаминизированный "Витошка"	180	0,44	0	16,89	68
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				22,39	19,59	75,01	538,69
Уплотненный полдник	73	Вареники ленивые с маслом сливочным	150	15	14,53	39,52	340,79
	12	Чай с лимоном	180	0,04	0	12,13	50
	78	Булочка «Татарочка» с курагой	70	6,31	5,66	33,92	177,01
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого уплотненный полдник				23,51	21,05	125,47	743,2
ИТОГО 9 ДЕНЬ				68,9	67,49	272,99	1909,61

10 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	74	Каша "Рябчик"	200	6,64	7,54	27,61	203
	50	Бутерброд с повидлом или джемом	30/12	2,5	0,4	32,4	143,2
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72
Итого завтрак				11,44	11,38	76,9	453,92
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2
Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2
Обед	79	Овощи консервированные или свежие, или лечо	60	0,48	0,06	1,02	8
	76	Суп картофельный с макаронными изделиями, с говядиной тушеной	200	6,59	3,87	17,34	129
	77	Котлеты куриные	110	11,97	11,33	7,22	193

	83	Капуста тушеная	180	3,52	3,49	12,96	106,28
	23	Компот из сухофруктов	180	0,44	0	22,89	96
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	15	0,3	0,1	8,8	36,2
Итого обед				24,61	25,18	88,44	666,58
Уплотненный полдник	24	Картофельная запеканка с мясом	200	10,3	11,62	24,89	245,49
	ГП	Кондитерские изделия	60	0	0	17,32	63,6
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	15	0,3	0,1	8,8	36,2
	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	5	Маринад овощной	60	0,93	6,03	6,2	86,67
Итого уплотненный полдник				13,33	18,41	98,74	612,86
ИТОГО 10 ДЕНЬ				54,6	60,73	271,28	1839,56

11 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	41	Каша «Дружба»	200	6,46	7,45	30,19	212
	15	Бутерброд с маслом	30/6	2,8	4,69	24,68	172,13
	3	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	3,5	17,01	109,54
Итого завтрак				11,76	15,64	71,88	493,67
2-й завтрак	4	Молоко кипяченое	180	5,22	4,5	8,69	97,26
Итого 2-й завтрак				5,22	4,5	8,69	97,26
Обед	18	Салат из свеклы с чесноком и сыром	60	1,93	3,89	5,37	65,33
	80	Щи с курицей со сметаной	190/15	4,5	4,5	5,6	85,3
	81	Бефстроганов	80	13,2	16,4	3	213,3

Обед	11	Пюре картофельное	130	2,4	4,53	15,66	112,95
	46	Напиток из свежемороженой ягод	180	0,19	0,04	16,21	65,93
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				23,02	29,81	69,84	607,41
Уплотненный полдник	47	Макаронь, запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259
	63	Булочка дорожная	70	5,19	8,23	34,79	248,5
	12	Чай с лимоном	180	0,04	0	12,13	50
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	119	Салат " Сытный "	60	7,42	2,92	1,48	65,89
Итого уплотненный полдник				22,69	20,84	124,18	798,79
ИТОГО 11 ДЕНЬ				62,69	70,79	274,59	1997,13

12 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	26	Каша гречневая на молоке с маслом сливочным	200	6,52	6,94	38,19	253
	2	Бутерброд с маслом и сыром	30\5\10	4,5	6,92	24,66	178,92
	57	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72
Итого завтрак				18,42	21,9	80,04	602,64
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2
Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2
	69	Салат с кальмарами "Морской" с яблоком	60	7,42	2,97	1,48	65,89
	82	Суп с пшеном и мясом	200	2	4,4	13,1	94,8

Обед	84	Тефтели из говядины	80	12,72	12,28	15,31	222,67
	112	Соус сметанный	25	0,4	4,32	1,47	47
	22	Каша перловая рассыпчатая	130	6,08	8,58	38,37	259,74
	23	Компот из сухофруктов	180	0,44	0	22,89	96
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				29,86	33	116,62	850,7
Уплотненный полдник	61	Суфле из печени	130	16,58	7,5	11,93	199
	116	Икра морковная	130	2,85	5,96	14,1	121,43
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Кондитерские изделия	60	0	0	17,32	63,6
	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
Итого уплотненный полдник				21,63	14,32	95,38	609,43
ИТОГО 12 ДЕНЬ				75,13	74,98	299,24	2168,97

13 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	64	Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая с фруктами	200	7,73	10,05	27,6	231,2
	15	Бутерброд с маслом	30/6	2,8	4,69	24,68	172,13
	58	Чай с молоком	180	1,57	1,79	14,61	80
Итого завтрак				12,1	16,53	66,89	483,33
2-й завтрак	118	Напиток витаминизированный "Витошка"	180	0,44	0	16,89	68
Итого 2-й завтрак				0,44	0	16,89	68

Обед	27	Икра кабачковая	60	1,4	10,8	4,1	119,9
	91	Суп с домашней лапшой с мясом птицы	200	6,6	3,9	17,3	128,7
	7	Плов с мясом	180	10,24	13,7	31,67	298,97
	31	Компот из плодов консервированных	180	0,24	0	38,76	150,36
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				19,28	28,85	115,83	762,53
Уплотненный полдник	62	Омлет натуральный	120	7,24	8,67	3	118
	89	Пирожок печеный с печенюю	60	2,7	1,4	18,3	94,5
	55	Чай с сахаром	200	0	0	11,98	48
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	51	Винегрет овощной	60	1	5,4	4,7	75,1
Итого уплотненный полдник				13,1	16,33	77,88	511
ИТОГО 13 ДЕНЬ				44,92	61,71	277,49	1824,86

14 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	34	Каша ячневая молочная жидкая с фруктами	200	8,48	9,33	35,72	259,2
	2	Бутерброд с маслом и сыром	30\5\10	4,5	6,92	24,66	178,92
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72
Итого завтрак				15,28	19,69	77,27	545,84
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2

Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2
Обед	42	Салат из моркови с кукурузой (или зеленым горошком) консервированной	60	1	5,07	3,03	57
	36	Суп «Харчо» со сметаной, с мясом	206/20	6,82	5,33	13,42	146,67
	95	Рыба, запеченная с картофелем "по-русски"	200	10	4,3	7,3	118,5
	23	Компот из сухофруктов	180	0,44	0	22,89	96
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	15	0,3	0,1	8,8	36,2
Итого обед				24,26	19,15	81,34	582,47
Уплотненный полдник	96	Запеканка из творога с молоком сгущенным	170/26	17,2	21,68	33,01	373,36
	48	Сушка на сметане	70	6,17	9,48	37,63	278
	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого уплотненный полдник				25,57	32,02	122,67	876,76
ИТОГО 14 ДЕНЬ				70,33	76,62	288,48	2111,27

15 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	14	Каша пшенная молочная с фруктами	200	8,48	9,33	35,72	259,2
	57	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63
	15	Бутерброд с маслом	30/6	2,8	4,69	24,68	172,13
	3	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	3,5	17,01	109,54
Итого завтрак				18,88	22,12	77,71	603,87

2-й завтрак	118	Напиток витаминизированный "Витошка"	180	0,44	0	16,89	68
Итого 2-й завтрак				0,44	0	16,89	68
Обед	79	Овощи консервированные или свежие, или лечо	60	0,48	0,06	1,02	8
	94	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	5,3	4,1	12,4	108
	66/112	Голубцы ленивые в сметанном соусе	210/25	12,75	14,72	17,66	257
	72	Лимонный напиток	180	0,21	0,02	15,66	68
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				19,54	19,35	70,74	505,6
Уплотненный полдник	97	Оладьи со сгущенным молоком	100/20	6,2	5,8	54,3	293,8
	58	Чай с молоком	180	1,57	1,79	14,61	80
	ГП	Печенье злаковое	60	1,95	5,85	18	132
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого уплотненный полдник				11,88	14,3	126,81	681,2
ИТОГО 15 ДЕНЬ				50,74	55,77	292,15	1858,67

16 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	26	Каша гречневая на молоке с маслом сливочным	200	6,52	6,94	38,19	253
	50	Бутерброд с повидлом или джемом	30/12	2,5	0,4	32,4	143,2
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72

Итого завтрак				11,32	10,78	87,48	503,92
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2
Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2
Обед	35	Салат "Полевой"	60	1,09	2,84	6,31	54,67
	28	Борщ с капустой свежей со сметаной, с мясом	200/6/20	3,51	5,27	9,77	206
	37	Голень куриная запеченая	110	12,4	8,7	0,04	252,8
	38	Макаронные изделия отварные	130	4,5	4	27,9	161,7
	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				22,34	21,26	80,15	789,77
Уплотненный полдник	1	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,68	7,33	21,85	179
	100	Сырники из творога со сметаной	150/20	21,8	22,36	49	499,83
	55	Чай с сахаром	200	0	0	11,98	48
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого уплотненный полдник				30,64	30,55	122,73	902,23
ИТОГО 16 ДЕНЬ				69,52	68,35	297,56	2302,12

17 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	34	Каша ячневая молочная жидкая с фруктами	200	8,48	9,33	35,72	259,2
	2	Бутерброд с маслом и сыром	30\5\10	4,5	6,92	24,66	178,92

	3	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	3,5	17,01	109,54
Итого завтрак				15,48	19,75	77,39	547,66
2-й завтрак	4	Молоко кипяченое	180	5,22	4,5	8,69	97,26
Итого 2-й завтрак				5,22	4,5	8,69	97,26
Обед	102	Салат из морской капусты с яйцом	60	1,43	5,46	0,6	78
	43/44	Суп картофельный с бобовыми, с мясом и гренками из пшеничного хлеба	200/20/25	9,97	3,45	34,12	204,57
	71	Жаркое по-домашнему	200	10,41	11,34	16,9	225
	8	Кисель из свежемороженых ягод	200	0,26	0,1	16,58	71
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	15	0,3	0,1	8,8	36,2
Итого обед				22,77	20,7	90,5	634,87
Уплотненный полдник	103	Котлеты рыбные	90	22,5	6,8	34,8	301,9
	40	Рис отварной с овощами	130	3,35	6,07	22,19	183,73
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	12	Чай с лимоном	180	0,04	0	12,13	50
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	79	Овощи консервированные или свежие, или лечо	60	0,48	0,06	1,02	8
Итого уплотненный полдник				28,13	13,33	88,02	622,03
ИТОГО 17 ДЕНЬ				71,6	58,28	264,6	1901,82

18 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	74	Каша "Рябчик"	200	6,64	7,54	27,61	203

Завтрак	57	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63
	50	Бутерброд с повидлом или джемом	30/12	2,5	0,4	32,4	143,2
	58	Чай с молоком	180	1,57	1,79	14,61	80
Итого завтрак				15,81	14,33	74,92	489,2
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2
Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2
Обед	75	Салат «Овощная мозайка»	60	0,91	6,08	4,71	78
	67	Суп – уха с рыбой	200	9,51	3,24	1,65	137,5
	104	Бефстроганов из куриного филе	80	9,9	15,3	4,4	196,3
	11	Пюре картофельное	130	2,4	4,53	15,66	112,95
	23	Компот из сухофруктов	180	0,44	0	22,89	96
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого обед				24,44	29,66	74,33	693,35
Уплотненный полдник	96	Запеканка из творога с молоком сгущенным	170/26	19,6	21,68	33,01	373,36
	78	Булочка «Татарочка» с курагой	70	6,31	5,66	33,92	177,01
	ГП	Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50
	13	Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4
	ГП	Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5
Итого уплотненный полдник				28,11	28,2	118,96	775,77
ИТОГО 18 ДЕНЬ				73,58	77,95	275,41	2064,52

19 день							
Прием пищи	№ ТК	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	56	Каша манная молочная жидкая	200	6,22	7,14	25,94	191
	2	Бутерброд с маслом и сыром	30\5\10	4,5	6,92	24,66	178,92

Завтрак	14	Каша пшеничная молочная с фруктами	200	6,48	9,33	35,72	259,2	
	50	Бутерброд с повидлом или джемом	30/12	2,5	0,4	32,4	143,2	
	16	Какао с молоком	180	2,3	3,44	16,89	107,72	
Итого завтрак				11,28	13,17	85,01	510,12	
2-й завтрак	17	Кисломолочный напиток	180	5,22	5,76	7,2	106,2	
Итого 2-й завтрак				5,22	5,76	7,2	106,2	
Обед	108	Салат из соленых (свежих) огурцов с луком	60	1,46	3,08	4,29	50	
	109	Свекольник со сметаной, с мясом	206/20	3,37	4,49	11,02	110,11	
	61	Суфле из печени	130	12,58	7,5	11,93	199	
	38	Макаронные изделия отварные	130	4,5	4	27,9	161,7	
	23	Компот из сухофруктов	180	0,44	0	22,89	96	
	ГП	Хлеб ржаной	25	0,4	0,25	13,5	20,1	
	ГП	Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5	
	Итого обед				23,15	19,52	102,03	681,41
	Уплотненный полдник	110	Рыба, тушеная в соусе	80/30	10	12,3	2,6	161,1
111		Картофель отварной	130	2,31	5,32	16,12	129,57	
ГП		Сок обогащенный	200	0,04	0	12,13	50	
ГП		Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	10,5	44,5	
ГП		Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	10,5	44,5	
13		Фрукты свежие	100	1,36	0,46	18,9	86,4	
9		Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные	50	2,5	0,08	4,17	27,5	
Итого уплотненный полдник				17,01	18,56	74,92	543,57	
Итого 20 день				56,66	57,01	269,16	1841,3	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 1

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 171

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	135	135	180	180
Вода	15	15	20	20
Макаронные изделия группы А	12	12	16	16
Масло коровье сладкосливочное	1,5	1,5	2	2
Сахар	2	2	3	3
Выход		150		200

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны - 15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,01	5,50	16,39	134,25	0,88

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества	Витамин С, мг
------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,68	7,33	21,85	179,00	1,17

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 2

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 96,97

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	35	35	50	50
Масло коровье сладкосливочное	5	5	5	5
Сыр твердый	7,5	7	10,7	10
Выход с маслом и сыром		35/5/7		50/5/10

Технология приготовления

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

Температура подачи 15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,0	5,62	17,28	131,7	0,04

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

4,5	6,92	24,66	178,92	0,07
-----	------	-------	--------	------

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

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

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

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

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 3

Наименование изделия: Кофейный напиток на молоком

Номер рецептуры: 513,514

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток (злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2	2	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	85	85	102	102
Или, молоко цельное сгущенное с сахаром		32,3		38,76
Вода	79	79	95	95
Сахар	9	9	12	12
Выход		150		180

Технология приготовления

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества	
------------------	--

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
2,2	2,92	13,17	87,76	1,10

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,5	3,50	17,01	109,54	1,33

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 4

Наименование изделия: Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 534

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	157/188	157/188	189/210	189/210
Масса молока кипяченого		150/180		180/200
Выход		150/180		180/200

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) молоко кипяченое 150 гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,35	3,75	7,24	81,05	1,96

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) молоко кипяченое 180 гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,22	4,50	8,69	97,26	2,35

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) молоко кипяченое 180 гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,22	4,50	8,69	97,26	2,35

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) молоко кипяченое 200 гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,80	5,00	9,66	108,07	2,61

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 5

Наименование изделия: Маринад овощной

Номер рецептуры: 472

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	40	32	53	43
С 1 января	43	32	57	43
Лук репчатый	13	11	17	15
Томатная паста	3	3	4	4
Масло растительное	5	5	7	7
Лимонная кислота	0,04	0,04	0,05	0,05
Сахар	1,6	1,6	2	2
Вода	4	4	5	5
Выход		45		60

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют,

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

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос	

			ть, ккал	
0,7	4,52	4,65	65	2,02

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,93	6,03	6,20	86,67	2,69

Требования к качеству

Внешний вид: маринад уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-красный.

Вкус: овощей, солоноватый.

Запах: овощей, входящим в блюдо.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 6

Наименование изделия: Щи из свежей капусты со сметаной, с мясом

Номер рецептуры:144

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				
Капуста белокочанная	30	24	50	40
Картофель				
с 01.09-31.10	33	25	56	42
с 31.10-31.12	36	25	60	42
с 31.12-28.02	39	25	65	42
с 29.02-01.09	42	25	70	42
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	13	10

С 1 января до 1 сентября	8	6	14	10
Лук репчатый	6	5	10	8
Томатная паста	0,4	0,4	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	2	2
Бульон или вода	96	96	160	160
Выход		120		200
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	6	6
Выход супа со сметаной		124		206
Говядина отварная		5		8
Выход супа со сметаной/с мясом		124/5		206/5

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

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

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,76	2,45	4,12	53,09	9,32

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,94	4,09	6,86	88,49	15,54

Требования к качеству

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

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

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

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

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	----------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 7

Наименование изделия: Плов с мясом

Номер рецептуры:375

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	68	60	81	72
Или говядина 1 категории на костях	83	60	99	72
Масса вареного мяса		45		54
Морковь				
До 1 января	15	12	18	14
С 1 января	16	12	19	14
Масло коровье сладкосливочное	2,5	2,5	3	3
Масло растительное	2,5	2,9	3	3
Лук репчатый	14	12	17	14
Крупа рисовая	38	38	45	45
Бульон или вода	65	65	77	77
Выход		150		180

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
10,2	11,82	26,39	252,74	1,80

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
12,24	13,70	31,67	298,97	2,16

Требования к качеству

Внешний вид: плов уложен горкой.

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

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

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

Запах: мяса говядины, с ароматом риса и овощей.

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из
свежемороженных ягод

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Дети с 1-3 лет		Дети 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Черная смородина, малина, облепиха, вишня, клубника (свежемороженные)	19	19	25	25
Вода	135	135	180	180
Сахар	7	7	10	10
Крахмал	5	5	6	6
Выход		150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Смородину, клубнику, облепиху или малину размораживают. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1/5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения, охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже + 20° С. Кисель разлит в стаканы
Срок годности киселя согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кисель прозрачный.

Цвет - свойственный ягоде из которой готовился.

Вкус и запах: кисло -сладкий свойственный виду ягод.

Запах: свежих ягод или плодов.

Консистенция: однородная, средней густоты, без комков

6.2 Микробиологические показатели киселя соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe

0,19	0,075	12,46	54	38	8,79	5,82	0,26
------	-------	-------	----	----	------	------	------

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
0,26	0,10	16,58	71	50	11,7	7,75	0,35

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 9

Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные

Номер рецептуры:181

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Дети с 1-3 лет	Дети с 3-7 лет

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	46	46	77	77
или кукуруза консервированная	50	50	84	84
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)		30		50
Выход		30		50

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,50	0,05	2,50	16,50	3,00

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,50	0,08	4,17	27,50	5,0

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый - горошка, желтый –кукурузы.

Вкус: горошка или кукурузы отварной.

Запах: горошка или кукурузы отварной.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 10

Наименование изделия: Рыбные тефтели

Номер рецептуры: 355

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Терпуг с головой потрошенный	75	45	97	58
Или терпуг с головой непотрошенный	78	45	101	58
Или горбуша с головой потрошенная	67	45	86	58
Или минтай без головы потрошенный	69	45	89	58
Вода	14	14	18	18
Рис	4	4	5	5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	14	14	18	18
Лук репчатый	10	8	12	10
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Мука пшеничная	6	6	8	8
Масса полуфабриката		83		107
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовых тефтелей		70		90
Выход		70		90

Технология приготовления

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

Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке добавляют воду, бланшированный репчатый лук, охлажденный рассыпчатый рис, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики, панируют их в муке, добавляют воду и тушат 10-15 минут. Можно запекать в жарочном шкафу.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,42	5,25	15,82	140,00	1,30

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
9,54	6,75	20,34	180,00	1,67

Требования к качеству

Внешний вид: изделия хорошо сохранили форму.

Консистенция: рыхлые, мягкие, сочные.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 11

Наименование изделия: Пюре картофельное

Номер рецептуры: 434

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	136	102	148	111
с 31.10-31.12	146	102	159	111
с 31.12-28.02	157	102	171	111
с 29.02-01.09	170	102	185	111
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	18	18	20	20
Масса кипяченого молока		17		19
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Выход		120		130

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирачную машину!

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину.

Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,2	4,18	14,46	104,26	12,21

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,40	4,53	15,66	112,95	13,23

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 12

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 501,504,505

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	38	38	45	45
Чай-заварка		38		45
Сахар	9	9	12	12
Лимон свежий	5	4	6	5
Вода	99	99	118	118
Выход		150		180

Технология приготовления

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

Температура подачи +60...+65° С

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0	9,10	37	1,6

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность	

			ть, ккал	
0,04	0	12,13	50	2,0

Технология приготовления

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 13

Наименование изделия: Фрукты свежие

Номер рецептуры:118

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	80	70*	80	70*
Груша	78	70*	78	70*
Банан	117	70*	117	70*
Яблоко	114	100*	114	100*
Груша	111	100*	111	100*
Банан	167	100*	167	100*
Яблоко	126	110*	126	110*
Груша	123	110*	123	110*
Банан	184	110*	184	110*
Яблоко	143	125*	143	125*
Груша	139	125*	139	125*
Банан	209	125*	209	125*
Яблоко	149	130*	149	130*
Груша	145	130*	145	130*
Банан	217	130*	217	130*

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

Технология приготовления

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

Химический состав данного блюда яблоко 70

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,28	0,28	6,881	33,0	7,0

Химический состав данного блюда груша 70

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,28	0,21	7,21	32,91	3,51

Химический состав данного блюда банан 70

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,95	0,32	13,23	60,48	6,3

Химический состав данного блюда яблоко 100

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,40	0,40	9,83	47,16	10,03

Химический состав данного блюда груша 100

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,40	0,30	10,30	47,02	5,02

Химический состав данного блюда банан 100

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,36	0,46	18,9	86,4	9

Химический состав данного блюда яблоко 110

Пищевые вещества			

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	Витамин С, мг
0,44	0,44	10,81	51,88	11,03

Химический состав данного блюда груша 110

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,44	0,33	11,33	51,72	5,52

Химический состав данного блюда банан 110

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,50	0,51	20,79	95,04	9,90

Химический состав данного блюда яблоко 125

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,50	0,50	12,28	58,95	12,53

Химический состав данного блюда груша 125

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,50	0,38	12,88	58,77	6,27

Химический состав данного блюда банан 125

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,70	0,58	23,63	108,00	11,25

Химический состав данного блюда яблоко 130

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,52	0,52	12,77	61,31	13,03

Химический состав данного блюда груша 130

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
0,52	0,40	13,40	61,12	6,52

Химический состав данного блюда банан 130

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,77	0,60	24,58	112,32	11,70

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду фрукта.

Вкус: соответствует виду фрукта.

Запах: соответствует виду фрукта.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная молочная с фруктами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	23	23	39	39
Молоко	108	108	144	144
Фрукты (яблоко, груша, банан, куруга)	13	9	17	12
Вода	15	15	20	20
Сахар	2	2	3	3
Масса каши		147		195
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупу пшенную перебирают, промывают проточной водой.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, всыпают крупу и варят, периодически помешивая, варят до готовности.

За 20 минут до готовности добавляют нарезанные кубиками очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЮ

Температура подачи +65°C.

Срок годности блюда согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и привкусом сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели каши пшеничной должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
6,4	7,0	26,9	194,9	1,4	137,4	39,2	0,9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
8,48	9,33	35,72	259,2	1,87	182,78	52,16	1,15

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 15

Номер рецептуры: Бутерброд с маслом

Наименование изделия: 99,100

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	35	35	50	50
Масло коровье сладкосливочное	6	6	6	6
Выход		35/6		50/6

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества	Витамин С, мг
------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,5	4,57	17,30	120,33	0

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,8	4,69	24,68	152,13	0

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

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

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

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 16

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 508,509

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао	1	1	1,2	1,2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	85	85	102	102
Или, молоко цельное сгущенное с сахаром		32,3		38,76
Вода	79	79	95	95
Сахар	9	9	12	12
Выход		150		180

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко или, молоко цельное сгущенное с сахаром и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,0	2,87	13,07	86,11	1,10

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества	Витамин С, мг
------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,3	3,44	16,89	107,72	1,33

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 17

Наименование изделия: Кисломолочный напиток

Номер рецептуры: 535

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

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

Технология приготовления

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

Кисломолочные напитки порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) кисломолочный напиток 150 гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,35	4,8	6,0	88,5	1,05

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) кисломолочный напиток 180 гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

5,22	5,76	7,2	106,2	1,26
------	------	-----	-------	------

**Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) кисломолочный напиток
180 гр.**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,22	5,76	7,2	106,2	1,26

**Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) кисломолочный напиток
200 гр.**

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,80	6,33	8,00	118,00	1,40

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 18

Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком и сыром

Номер рецептуры: 58

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	35	35	70	70
С 1 января	38	38	75	75
Масса отварной очищенной свеклы		28		55
Сыр твердых сортов	3	2	5	4
Масло растительное	2	2	3	3
Чеснок	0,3	0,2	0,4	0,3
Выход		30		60

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

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

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

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным.

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

не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожицы, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр очищают от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, добавляют чеснок, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным. Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет) салат из свеклы с сыром

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,97	1,95	2,69	32,67	2,46

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) салат из свеклы с сыром

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,93	3,89	5,37	65,33	4,92

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями сыра.

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

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

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 19

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

Номер рецептуры:101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	18	16	31	27
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	18	16	31	27
Морковь				
До 1 января	1,8	1,4	3,0	2,4
С 1 января	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	80	60	133	100
с 31.10-31.12	86	60	143	100
с 31.12-28.02	92	60	154	100
с 29.02-01.09	100	60	167	100
Морковь				
До 1 января	7,5	6	12,5	10
С 1 января	8	6	13,3	10
Лук репчатый	5	4	10	8

Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Яйцо	¼ шт.	10	1/3 шт.	16
Бульон или вода	84	84	140	140
Выход супа		120		200
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	6	6
Выход со сметаной		124		206
Отварная мякоть птицы без кожи		6		10
Выход со сметаной/с мясом птицы		124/6		206/10

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную

кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделяют на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

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

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

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,87	3,97	8,71	96,00	6,36

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,45	6,62	14,52	160,00	10,60

Требования к качеству

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

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

Цвет: светло – коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты из говядины.

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений / Под общ.ред. профессора А.Я. Перевалова. – Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	58	52	77	69
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	70	52	93	69
Сухари	7	7	9	9
Хлеб пшеничный	11	11	15	15
Молоко	14	14	19	19
Или сухое молоко	2	2	2	2
Масса полуфабриката		75		100
Масло растительное	5	5	6	6
Масса готовых изделий		60		80
Выход		60		80

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° с белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Говядину предварительно промывают.

Промытое мясо говядины пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта,

предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют соль, и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

Температура подачи +65°С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
9,5	7,9	9,7	147,0	0,2	22,6	14,9	0,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
12,64	10,53	12,9	195,55	0,24	30,06	19,86	1

Требования к качеству

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 21

Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: 465

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	1	1	1,7	1,7
Масло коровье сладкосливочное	1	1	1,7	1,7
Томатная паста	0,2	0,2	0,5	0,5
Лук	1,5	1,3	2,8	2,4
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	5	4	10	8
С 1 января до 1 сентября	5,3	4	11	8
Бульон или вода	20	20	40	40
Выход		20		40

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатная паста и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,17	0,64	0,94	9,71	0,27

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	1,28	1,89	19,43	0,55

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови. *Запах:* овощей в сочетании с томатной пастой.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 22

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 248

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	23	23	40	40
Вода	56	56	96	96
Масса каши		67		115
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Выход с маслом		70		120

Технология приготовления

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного и доведенного до кипения сливочного масла и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140°C, затем взрыхляют, добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

2,28	3,21	14,35	97,13	0
------	------	-------	-------	---

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,9	5,5	24,6	166,5	0,0

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: серый.

Вкус: перловой каши в сочетании с маслом сливочным.

Запах: перловой каши в сочетании с маслом сливочным.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 23

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 527

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	15	15	20	20
Сахар-песок	9	9	14	14
Вода	143	143	172	172
Выход		150		180

Технология приготовления

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

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

Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,33	0	15,67	66	0,3

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,44	0	22,89	96	0,40

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 24

Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом**Номер рецептуры:**382**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	68	57	75	63
Или говядина 1 категории на костях	77	57	85	63
Масса отварного мяса		36		40
Картофель				
с 01.09-31.10	205	154	227	171
с 31.10-31.12	220	154	245	171
с 31.12-28.02	237	154	263	171
с 29.02-01.09	257	154	289	171
Масса отварного протертого картофеля		149		166
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	33	26	36	29
С 1 января до 1 сентября	35	26	39	29
Лук репчатый	13	11	14	12
Масло коровье сладкосливочное	2	2	2,5	2,5
Масса пассерованного лука и моркови		21		23
Масло коровье сладкосливочное для смазки	2	2	2,5	2,5

Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Масса полуфабриката		211		234
Масса запеченного блюда		180		200
Выход		180		200
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Выход с маслом		180/3		200/4

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Отварную говядину нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, соль. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180° в течение 8-10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, предварительно

пассерованный лук репчатый с морковью, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая, картофель смазывают яйцом, , сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°С. Готовую запеканку нарезают на порции. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Запеканку можно готовит в виде рулета или зраз.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
9,3	10,46	22,40	220,94	2,88

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
10,3	11,62	24,89	245,49	3,20

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: белый, фарша - серый.

Вкус: картофеля и мяса, солоноватый.

Запах: картофеля и мяса.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 25

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 538

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник	15	15	17	17
Сахар	11	11	12	12
Вода	173	173	192	192
Выход		150		200

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества	Витамин С, мг
------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,24	0,11	14,59	60	49

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,32	0,15	19,45	80,00	65,33

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 26

Каша гречневая на молоке с маслом сливочным

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	36	36	48	48
Молоко	150	150	200	200
Вода	25	25	33	33
Масса каши		143		190
Масло сливочное	8	8	10	10
Выход		150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, в 2 частях) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, всыпают крупу гречневую и варят до готовности затем плотно закрывают крышкой и

оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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

Консистенция: однородная- жидкая, крупинки плотные, рассыпчатые.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,9	5,2	28,7	190,2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,52	6,94	38,19	253,0

Зав производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая
(промышленного производства)

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений / Под общ.ред. профессора А.Я. Перевалова. – Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая (промышленного производства) без содержания уксусной эссенции	65	60	65	60
Выход		60		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
1,02	7,98	3,06	88,8	4,20	25,70	9,0	0,42

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
1,02	7,98	3,06	88,8	4,20	25,70	9,0	0,42

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

После вскрытия банки снимается первый слой.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 28

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

Номер рецептуры:133

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				

Свекла				
С 1 сентября до 1 января	24	19	40	32
С 1 января до 1 сентября	26	19	43	32
Капуста свежая	12	10	20	16
Картофель				
с 01.09-31.10	27	20	44	33
с 31.10-31.12	29	20	47	33
с 31.12-28.02	31	20	51	33
с 29.02-01.09	33	20	55	33
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	8	6	13	10
С 1 января до 1 сентября	9	6	14	10
Лук репчатый	3	2	5	4
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Лимонная кислота	0,12	0,12	0,2	0,2
Сахар	1	1	2	2
Бульон или вода	90	90	150	150
Выход		120		200
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	6	6
Выход супа со сметаной		124		206
Говядина отварная		5		8
Выход супа с со сметаной/с мясом		124/5		206/8

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,70	2,90	5,34	65,00	5,31

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
3,51	5,27	9,77	206	9,74

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 29

Наименование изделия: Горошница

Номер рецептуры: 425

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горох лущенный	33	33	57	57
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		70		120

Технология приготовления

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

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

После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, оставляют их на 15-20 минут, отвар сливают.

Готовые бобовые заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,6	2,19	14,35	111,3	0

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества	Витамин С, мг
------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
9,6	3,75	24,6	190,8	0

Требования к качеству

Внешний вид: бобовые уложены горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: умеренно соленый, бобовых отварных.

Запах: отварных бобовых.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень «по-строгановски»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень	70	58	93	77,5
Масло растительное	5	5	7	7
Масса жареной печени		34		45
Сметана	8	8	10	10
Вода или отвар	17	17	23	23
Мука пшеничная	2	2	3	3
Масса соуса сметанного	23	23	30	30
Выход		56		75

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Зачищенную от пленок печень нарезают тонкими брусочками 3*3*35мм и посыпают йодированной солью, обжаривают 3-4 мин., помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

Отпускается с гарниром и соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже +65°C.

Печень по-строгановски укладывается в тарелки

Срок годности Печень по-строгановски согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - печень сохранила форму нарезки.

Цвет: печень на разрезе серого цвета.

Соус: однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Запах: тушеной печени

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
5,56	6,58	1,48	90,5	0,65	12,4	9,35	1,45

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
4,2	4,9	1,1	68,0	0,5	9,3	7,0	1,1

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 31

Наименование изделия: Компот из плодов консервированных

Номер рецептуры: 533

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Персики, или абрикосы, или др. (половинки или кусочки)	60	60	72	72
Сахар-песок	10	10	12	12
Сироп консервированного компота	41	41	49	49
Вода	45	45	54	54
Выход		150		180

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,2	0	32,3	125,3	2,0

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,24	0	38,76	150,36	2,4

Требования к качеству

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

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

Цвет: соответствующий.

Вкус: типичный для вареных плодов.

Запах: типичный для вареных плодов.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожная с изюмом, со сгущенным молоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в период летней оздоровительной компании, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое в ООО «НВА» на территории детских оздоровительных лагерей.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	140	140	187	186
Крупа манная	11	11	14	14
Или мука пшеничная	10	10	13	13
Сахар	10	10	13	13
Яйцо		5		6
Масло сливочное	5	5	7	7
Изюм	9	9	12	12
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Сметана	5	5	7	7
Масса готовой запеканки		150		200
Молоко сгущенное	30	30	40	40
Выход с молоком сгущенным		150/30		200/40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу. Запеканку необходимо выпекать в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20 - 30 минут при высоте слоя не более 3 - 4 см.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают запеканку с молоком сгущенным. Температура подачи +65°С.

Срок годности блюда согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая. Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

6.2 Микробиологические показатели запеканки соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
33,4	24,1	41,7	537,1	0,6	369,2	48,1	1,1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
44,56	32,06	55,57	716	0,83	492,14	64,16	1,41

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 33

Наименование изделия: Булочка домашняя

Номер рецептуры:583

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	35	35	40	40

Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,7	1,7	2	2
Сахар-песок	7	7	8	8
Сахар-песок (для отделки)	1,7	1,7	2	2
Яйцо	1/11 шт.	3,6	1/10 шт.	4
Масло коровье сладкосливочное	10	10	11	11
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,9	0,9	1,1	1,1
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,2	0,2	0,3	0,3
Молоко	15	15	17	17
Масса полуфабриката		73		85
Масло растительное (для смазки)	0,9	0,9	1	1
Выход		60		70

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,6	4,8	17,4	141,69	0,23

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,2	5,6	20,3	165,3	0,27

Требования к качеству

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

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

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежесвепеченного изделия.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша ячневая молочная
жидкая с фруктами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	23	23	39	39
Молоко	108	108	144	144
Вода	15	15	20	20
Фрукты (яблоко, груша, банан, курога)	13	9	17	12
Сахар	2	2	3	3
Масса каши		147		195
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		150		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупу пшеничную перебирают, промывают проточной водой.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, всыпают крупу и варят, периодически помешивая, варят до готовности.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЮ

Температура подачи +65°C.

Срок годности блюда согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и привкусом сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели каши пшеничной должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
6,4	7,0	26,9	194,9	1,4	137,4	39,2	0,9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
8,48	9,33	35,72	259,2	1,87	182,78	52,16	1,15

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 35

Наименование изделия: Салат «Полевой» (картофельный с огурцами солеными и зеленым горошком)

Номер рецептуры: 71

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	19	19	38	38
с 31.10-31.12	21	21	41	41
с 31.12-28.02	23	23	45	45
с 29.02-01.09	24	24	48	48
Масса отварного очищенного картофеля		14		28
Лук репчатый	3	2	5	4
Огурцы соленые	7	4	13	7
Морковь				
До 1 января	7,5	6	12,6	12,6
С 1 января	8	6	13	13
Масса отварной очищенной моркови		5		10
Зеленый горошек консервированный	6	6	12	12
Масса отварного		4		8

зеленого горошка без жидкой части				
Масло растительное	2	2	4	4
Выход		30		60

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют,

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

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

Картофель отваривают в кожуре.

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

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

Температура подачи не ниже $+15^\circ\text{C}$.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,24	0,03	0,75	4,20	3,00

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,09	2,84	6,31	54,67	6,25

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо, солоноватый.

Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	----------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 36

Наименование изделия: Суп «Харчо» со сметаной, с мясом

Номер рецептуры:101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Говядина тушеная (консервы)		27		36
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
До 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	48	36	80	60
С 1 ноября по 31 декабря	52	36	86	60
С 1 января по 28-29 февраля	56	36	93	60
С 1 марта	60	36	100	60
Крупа рисовая	3	3	5	5

Морковь				
До 1 января	6	5	10	8
С 1 января	7	5	11	8
Лук репчатый	6	5	10	8
Томатная паста	1	1	2	2
Чеснок	1,9	1,7	3,2	2,8
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Бульон или вода	90	90	150	150
Выход		120		200
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	6	6
Выход со сметаной		124		206
Говядина отварная		5		8
Выход со сметаной, с мясом		124/5		206/8

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,11	3,22	8,05	88,00	4,30

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,85	5,37	13,42	146,67	7,17

Требования к качеству

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

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

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

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

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО
ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
N 37**

Голень куриная запеченная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Голень куриная	175	175
Масло растительное для смазки листа	8	8
Выход		110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, в 2 частях) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную голень птицы укладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу до готовности. Время приготовления 40-60 минут при температуре 180-200 °С.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И
ХРАНЕНИЮ**

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: порционные кусочки мяса птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса птицы, корочки - золотистый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный жареной птицы.

Запах: свойственный мясу птицы.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА

Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энерг. ценность, ккал
12,40	9,17	0,04	261,8

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 38

Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 297

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	34	34	51	51
Вода	204	204	306	306
Масса отварных макаронных изделий		97		145
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Выход		100		150

Технология приготовления

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,48	2,78	21,35	122,00	0,00

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,21	4,59	32,03	186,00	0,00

Требования к качеству

Внешний вид: форма макаронных изделия сохранена, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый.

Вкус: отварных макаронных изделия в сочетании со сливочным маслом, вкус солоноватый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании со сливочным маслом.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 39

Наименование изделия: Рыба по-польски

Номер рецептуры: 343

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Терпуг с головой потрошенный	122	76	162	101
Или терпуг с головой непотрошенный	126	76	168	101
Или горбуша с головой потрошенная	108	76	144	101
Или минтай без головы потрошенный	111	76	148	101
Масло растительное	5	5	7	7
Яйца	3/4 шт.	25	¾ шт.	34
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	17	17	22	22
Мука пшеничная	9	9	12	12
Масса омлета		31		41
Масса полуфабриката		98		130
Выход		90		120

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

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

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

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
8,82	6,17	31,50	216,81	8,82

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
11,76	8,23	42,00	289,11	0,52

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах: рыбный.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 40

Наименование изделия: Рис отварной с овощами

Номер рецептуры: 421

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	21	21	39	39
Вода	126	126	234	234
Масса отварного риса		58		108
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Морковь				
До 1 января	14	11	26	21
С 1 января	15	11	28	21
Лук репчатый	6	5	12	10
Томат-пюре	2	2	4	4
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	2	2,6	3	3
Масса пассерованных овощей		14		26
Выход		70		130

Технология приготовления

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

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна

набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,8048	3,7	11,9	102,9	2,78

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,35	6,07	22,19	183,73	5,16

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 41

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Номер рецептуры: 275

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	11	11	15	15
Крупа пшено	8	8	11	11
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	20	20	26	26
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,85	5,59	22,64	159,00	1,46

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,46	7,45	30,19	212,00	1,95

Технология приготовления

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

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, растекающаяся.

Цвет: белый с желтым оттенком.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	----------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 42

Наименование изделия: Салат из моркови с кукурузой консервированной

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	23	23	45	45
С 1 января	25	24	48	48
Масса отварной очищенной моркови		18		36
Горошек зеленый консервированный	18	18	36	36
Кукуруза консервированный отварной (без жидкой части)		10		20
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		30		60

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

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

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

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов

при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

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

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,5	2,4	1,52	28,5	1,43

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,0	5,07	3,03	57	2,85

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

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

Цвет: оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 43

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом

Номер рецептуры: 149,150

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Говядина тушеная (консервы)		27		36
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	32	24	53	40
с 31.10-31.12	34	24	57	40
с 31.12-28.02	37	24	62	40
с 29.02-01.09	40	24	67	40
Горох лущеный	11	10	17	16

Или фасоль сухая	11	10	17	16
Или фасоль консервированная	17	10	27	16
Или горошек зеленый консервированный	15	10	25	16
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	5	4	9	7
С 1 января до 1 сентября	6	4	10	7
Лук репчатый	6	5	10	8
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Бульон или вода	84	84	140	140
Выход супа		120		200
Говядина отварная		5		8
Выход с мясом		120/5		200/8

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,18	1,89	10,27	70,00	2,75

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,97	3,15	17,12	116,67	4,58

Требования к качеству

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

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

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 44

Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба

Номер рецептуры: 176

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

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

Технология приготовления

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,8	0,2	10,2	52,7	0,0

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,0	0,3	17,0	87,9	0,0

Требования к качеству

Внешний вид: одинаковые по размеру.

Консистенция: хрустящие.

Цвет: белый.

Вкус и запах: хлеба.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 45

Наименование изделия: Гуляш

Номер рецептуры: 373

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	92	84	105	96
Или говядина 1 категории на костях	114	84	130	96
Масло растительное	1,8	1,8	2	2
Лук репчатый	2,1	1,8	3	2
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Томатная паста	0,6	0,6	0,7	0,7
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,7	1,7
Масса тушеного мяса		50		57
Масса соуса		20		23
Выход с соусом		50/20		57/23

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

6,80	9,36	1,47	134,10	0,17
------	------	------	--------	------

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,77	10,7	1,68	153,26	0,19

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 46

Наименование изделия: Напиток из свежемороженой ягод

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептур: Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плоды и ягоды быстрозамороженные	20	20	20	20
Сахар-песок	15,4	15,4	15,4	15,4
Вода питьевая	163,0	163,0	163,0	163,0
Выход		180		180

Химический состав данного блюда (черная смородина) на 180 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,19	0,04	16,21	65,93	15,12

Технология приготовления

Свежемороженые ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду, добавить сахар, вновь довести до кипения. Компот охладить до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству

Цвет и запах - в зависимости от сорта ягод (черная смородина, клюква, черника и т.д.)

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 47

Наименование изделия: Макароны, запеченные с сыром

Номер рецептуры:302

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	35	35	53	53
Вода	210	210	318	318
Масса отварных макаронных изделий		100		150
Масло коровье сладкосливочное	4	4	6	6
Сыр	9	8	13	12
Масса полуфабриката		112		168
Масса запеченных макарон		100		150
Выход		100		150

Технология приготовления

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

280° С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,25	5,89	23,9	172,67	0,13

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,88	8,83	35,88	259	0,19

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 48

Наименование изделия: Сушка на сметане

Номер рецептуры: 583

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана с м. д.ж. не более 15%	16	16	22	22
Мука пшеничная	35	35	49	49
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Яйцо	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7
Сахар	7	7	10	10
Масса полуфабриката		61		85
Масло растительное (для смазки листов)	0,7	0,7	1	1
Выход		50		70

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,41	6,77	26,88	198,57	0,13

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,17	9,48	37,63	278,00	0,18

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

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

Цвет: корочки - светло-коричневый. *Вкус и запах:* приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 49

Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая с фруктами

Номер рецептуры: 273

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	19	19	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	17	17	22	22
Фрукты (яблоко, груша, банан, куруга)	13	9	17	12
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Технология приготовления

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

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,27	5,82	21,31	156,75	

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,02	7,76	28,41	209,00	

Требования к качеству

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

Цвет: желтый.

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

Запах: пшенной каши в сочетании с молоком и маслом.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 50

Наименование изделия: Бутерброд с джемом или повидлом

Номер рецептуры: 101,102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	35	35	50	50
Джем или повидло	10	10	12	12
Выход		35/10		50/12

Технология приготовления

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.
Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,3	0,28	23,72	119,53	0,05

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,5	0,40	32,4	143,2	0,06

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или батона, намазанные джемом или повидлом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба или батона с джемом или повидлом.

Вкус: джема или повидла в сочетании со свежим батоном или хлебом.

Запах: джема или повидла в сочетании со свежим батоном или хлебом.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 51

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: 82

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	38	38	44	44
С 1 ноября по 31 декабря	41	41	47	47
С 1 января по 28-29 февраля	43	43	50	50
С 1 марта	49	49	57	57
Масса отварного очищенного картофеля		26		30
Свекла				
До 1 января	23	23	27	27
С 1 января	26	26	30	30
Масса отварной очищенной свеклы		21		24
Морковь				
До 1 января	15	15	17	17
С 1 января	17	17	20	20
Масса отварной очищенной моркови		12		14
Огурцы соленые	23	17	27	20

Зеленый горошек	35	35	42	42
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		23		27
Лук репчатый	27	23	32	27
Масло растительное	12	12	14	14
Выход		130		150

Технология приготовления

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

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

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

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

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

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,22	12,17	10,57	169	11,58

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества	Витамин С, мг
------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,57	15,20	12,2	195	13,37

Требования к качеству

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

Консистенция: овощей - мягкая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

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

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

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 52

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками с мясом

Номер рецептуры:151

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Говядина тушеная (консервы)		27		36
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		84		140
Клецки				
Мука пшеничная	7	7	12	12
Масло коровье сладкосливочное	0,6	0,6	1	1
Яйца	1/40 шт.	1	1/20 шт.	2
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	7	7	12	12
Масса теста		13		22

Выход клецек		14		24
Суп картофельный с клецками				
Картофель				
с 01.09-31.10	28	21	47	35
с 31.10-31.12	30	21	50	35
с 31.12-28.02	32	21	54	35
с 29.02-01.09	35	21	58	35
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	5	4	9	7
С 1 января до 1 сентября	6	4	10	7
Лук репчатый	6	5	10	8
Масло коровье сладкосливочное	1	1	1,6	1,6
Клецки готовые		15		25
Бульон	84	84	140	140
Выход супа		120		200
Говядина отварная		5		8
Выход с мясом говядины		120/5		200/8

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и

морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Если говядина тушеная: консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке.

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

Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сладкосливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

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

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

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,98	2,58	7,36	72,00	2,45

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,97	4,30	12,27	120,00	4,08

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сладкосливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

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

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

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 53

Наименование изделия: Бигус с птицей

Номер рецептуры:409,428

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	65	57	76	67
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	65	57	76	67
Или филе куриное	58	57	68	67
Лук репчатый	3	2	4	3
Морковь				
До 1 января	3,8	3	5,0	4
С 1 января	4	3	5,3	4
Масса отварной птицы		40		47
Капуста свежая	186	149	218	174
Масло растительное	3	3	4	4
Томатная паста	3	3	4	4
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	6,3	5	7,5	6
С 1 января до 1 сентября	6,7	5	8	6
Лук репчатый	11	9	13	11

Мука пшеничная	1,5	1,5	2	2
Сахар	3	3	4	4
Выход капусты тушеной		140		163
Выход капусты тушеной с мясом птицы		180		210

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,3	7,68	9,78	133,44	22,26

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,35	8,96	11,41	155,68	25,97

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Сваренные тушки вынимают из бульона и нарубают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

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

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с птицей.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО
ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
N 54**

Плов с сухофруктами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	52	52	69	69
Масса вареного риса	0	111		147
Изюм	14	12	18	16
Масса вареного изюма	0	20		27
Курага	14	12	18	16
Масса вареной кураги	0	20		27
Выход		80		110

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, в 2 частях) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Рис отваривают в большом количестве подсоленной жидкости 1:6 до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Изюм перебирают, промывают, обсушивают и отваривают 5 минут. Курагу перебирают, промывают, обсушивают, нарезают кубиком 0,5*0,5 см и припускают в воде. В отваренный рис добавляют сахар, изюм, курагу, масло, перемешивают и помещают в сотейник. Доводят до готовности на слабом огне, затем на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160°C. Готовый плов взрыхляют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: плов уложен горкой.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: риса – белый, кураги - коричневый, изюма - черный или коричневый.

Вкус: умеренно сладкий, риса в сочетании с изюмом и курагой.

Запах: риса в сочетании с изюмом и курагой.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,86	4,52	63,53	326,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,86	4,52	63,53	326,5

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 55

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 501,502,503

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Дети с 1-3 лет	Дети с 3-7 лет

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	38	38	45	45
Чай-заварка		38		45
Сахар	9	9	12	12
Вода	103	103	143	143
Выход с сахаром		180		200

Технология приготовления

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0	0	8,98	36	0

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0	0	11,98	48	0

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	----------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 56

Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры: 268

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	23	23	31	31
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,67	5,36	19,46	143,50	1,46

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,22	7,14	25,94	191,00	1,95

Технология приготовления

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 57

Наименование изделия: Яйцо отварное

Номер рецептуры:306

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	1 шт.	40
Выход		40		40

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (40 гр.)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,1	4,6	0,30	63	0

Химический состав данного блюда (20 гр, ½ шт)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,55	2,30	0,15	31,50	0

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 58

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: 501,506,507

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	38	38	45	45
Чай-заварка		38		45
Сахар	9	9	12	12
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	47	47	56	56
Или, молоко цельное сгущенное с сахаром		32,3		38,76
Вода	56	56	67	67
Выход с сахаром		150		180

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипяток, горячее кипяченое молоко, сахар или молоко цельное сгущенное с сахаром и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	1,50	11,19	63	0,61

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,57	1,79	14,61	80	0,73

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 59

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

Номер рецептуры: 59

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	29	29	57	57
С 1 января	31	31	61	61
Масса отварной очищенной свеклы		23		45
Изюм без косточки	3,2	3	6,4	6
Чернослив без косточки	2,7	3	5,4	6
Масло растительное	2	2	4	4
Выход		30		60

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

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

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

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,53	2,02	5,96	44,00	2,14

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,06	4,04	11,92	88,00	4,28

Требования к качеству.

Внешний вид:

салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями чернослива и изюма.

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

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

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	----------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 60

Наименование изделия: Рассольник ленинградский со сметаной, с мясом

Номер рецептуры:139

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Говядина тушеная (консервы)		27		36
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	48	36	80	60
с 31.10-31.12	51	36	86	60
с 31.12-28.02	55	36	92	60
с 29.02-01.09	60	36	100	60
Крупа (перловая, или пшеничная,	2	2	4	4

или рисовая, или овсяная)				
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	6	5	10	8
С 1 января до 1 сентября	7	5	11	8
Лук репчатый	3	2	5	4
Огурцы соленые	8	7	14	12
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Бульон или вода	90	90	150	150
Выход		120		200
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	6	6
Вход супа со сметаной		124		206
Говядина отварная		5		8
Выход супа со сметаной/с мясом		124/5		206/8

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и

морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

Крупку закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупку, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,96	2,45	10,05	66,07	3,94

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,27	4,09	16,75	110,11	6,57

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 61

Наименование изделия: Суфле из печени

Номер рецептуры: 07018; 120538

Наименование сборника рецептур:

Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города

Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	87	65	96,36	78
Молоко	28	28	35	35
Мука Пшеничная	13	13	19	19
Яйцо*	5	5	5	5
Соль	0,6	0,6	0,6	0,6
Масло растительное	3	3	3	3
Выход		90		110

Примечание:

*Яйца обрабатывают согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления

Печень разморозить, зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, пропустить через мясорубку.

Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печень, тщательно вымешивая получившееся пюре. Желток ввести в пюре, посолить и вымешать. Белок взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 4-6 см на смазанный маслом растительным

противень и запечь в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.
Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,96	2,45	10,05	171,51	20,03

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
14,4	5,78	11,93	198,17	24,93

Требования к качеству

Внешний вид: Характерный данному блюду.

Консистенция: Характерная данному блюду, слегка упругая.

Цвет: Серовато коричневый

Вкус: Характерный данному блюду, без посторонних вкусов и привкусов.

Запах: Характерный данному блюду.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 62

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 307

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	50	50	50	50
Масса омлетной смеси		90		90
Масло коровье сладкосливочное	1	1	1	1
Масса готового омлета		88		88
Масло коровье сладкосливочное	2	2	2	2
Выход с маслом сливочным		90		90

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают

на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,24	7,67	2,67	103,00	0,65

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,24	7,67	2,67	103,00	0,65

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	----------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 63

Наименование изделия: Булочка дорожная

Номер рецептуры: 584

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	31	31	43	43
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1	1	1,2	1,2
Сахар-песок	6	6	8	8
Масло коровье сладкосливочное	6	6	8	8
Масло коровье сладкосливочное (для смазки)	1	1	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,9	0,9	1,1	1,1
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,2	0,2	0,3	0,3
Молоко	16	16	22	22
Масса полуфабриката без крошки		56		79
Масло растительное (для смазки)	0,7	0,7	1	1
Крошка:				

Мука пшеничная высшего сорта	1	1	1,2	1,2
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Масса полуфабриката с крошкой		59		83
Выход		50		70

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

Безопасный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30° С воду (молоко), предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой не выше 30°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще раз.

Дрожжевое тесто разделяют на кусочки, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают крошкой и выпекают при температуре 230-240° С.

Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают и протирают через сито.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,71	5,88	24,85	177,5	4,08

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
5,19	8,23	34,79	248,50	5,71

Требования к качеству

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

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

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежесыпеченного изделия.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО
ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 64**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая с фруктами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	22	22	28,8	28,8
Молоко	114	114	151	151
Фрукты (яблоко, груша, банан, куруга)	13	9	17	12
Вода	15	15	20	20
Сахар	2	2	3	3
Масса каши		147		195
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		150		200

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° с белки молочного

порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные хлопья засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

За 20 минут до готовности добавляют нарезанные кубиками или соломкой очищенные бананы.

Кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Каша разливается в глубокую тарелку. Температура подачи +65С.

Срок годности каши, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Цвет - свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

6.2 Микробиологические показатели каши из «Геркулеса» должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
7,73	10,05	27,6	231,2	1,96	201,52	58,08	1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (от 1-3 лет)

Пищевые вещества	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
------------------	------------------	------------------------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
5,8	7,6	20,8	173,8	1,5	151,5	43,7	0,8

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой, с мясными консервами

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	13	12	17	16
Говядина тушеная (консервы)	27	27	36	36
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	17	12	22	16
Морковь				
До 1 января	2	2	3	2
С 1 января	2	2	3,3	2
Лук репчатый	2	1	2	1
Вода	150	150	200	200
Капуста свежая	21	17	28	22
Картофель				
С 1.09-31.10	20	14	26	19
С 1.11-31.12	20	14	27	19

С 1.01-28-29.02	23	14	30	19
С 1.03	24	14	32	19
Крупа рисовая, перловая,	5	5	7	7
Морковь				
До 1 января	6	5	8	7
С 1 января	7	5	9	7
Лук репчатый	6	5	8	7
Масло сливочное	3	3	3,5	3,5
Бульон или вода	122	122	162	162
Выход супа		143		190
Говядина отварная		8		10
Выход супа с мясом		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
4,37	3,732	10,31	87	2,43	18,02	15,97	0,49

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
3,3	2,8	7,8	65,4	1,8	13,5	12,0	0,4

Технология приготовления

Перед использованием крупу рисовую, перловую перебирают, промывают проточной водой. Говядину предварительно промывают.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. 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.

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

Если говядина тушеная: консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Отпускают суп с мясом говядины. Температура подачи +75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	----------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 66

Наименование изделия: Голубцы ленивые, в сметанном соусе

Номер рецептуры: 377

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории	88	80	116	105

бескостная				
Или говядина 1 категории на костях	108	80	143	105
Крупа рисовая	10	10	13	13
Масса отварного риса		22		29
Лук репчатый	12	10	15	13
Яйцо	1/6 шт.	14	¼ шт.	19
Масло растительное	3	3	4	4
Масса пассерованного лука		4		6
Капуста белокочанная	120	96	158	126
Масса отварной капусты		90		118
Мука пшеничная	26	26	34	34
Масса полуфабриката		194		254
Масло растительное	6	6	8	8
Масс готовых голубцов		160		210
Выход		160		210

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно

удалить наружные листья.

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
9,88	8,32	12,95	168,00	5,08

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
12,35	10,40	16,19	210,00	6,35

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкуси запах: мяса и капусты.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 67

Наименование изделия: Суп – уха с рыбой

Номер рецептуры:159

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Терпуг с головой потрошенный	6	37	82	49
Или терпуг с головой непотрошенный	64	37	85	49
Или горбуша с головой потрошенная	55	37	73	49
Или минтай без головы потрошенный	56	37	75	49
Или консерва рыбная	31	30	41	40
Масса отварной рыбы	0	30		40
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес»	4	4	5	5
Бульон или вода	105	105	140	140

Картофель	0	0		
с 01.09-31.10	52	39	69	52
с 31.10-31.12	56	39	74	52
с 31.12-28.02	60	39	80	52
с 29.02-01.09	65	39	87	52
Морковь	0	0		
С 1 сентября до 1 января	8	6	10	8
С 1 января до 1 сентября	8	6	11	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло растительное	2	2	2	2
Выход	0	150		200

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные лук репчатый и морковь, кусочки сырой рыбы, разделанной на филе без кожи и костей, соль и варят при слабом кипении до готовности.

Рыбную консерву закладывают за 10-15 минут до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры,	Углеводы,	Энерг. ценнос	

	г	г	ть, ккал	
7,61	2,59	15,72	110	5,9

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
9,51	3,24	1,65	137,5	7,38

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: рыбы и овощей.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 68

Наименование изделия: Гренки с сыром

Номер рецептуры: 177

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Батон	20	20	30	30
Молоко	5	5	6	6
Сыр	16	15	21	20
Масло сливочное для смазки	2	2	3	3
Выход		35		50

Технология приготовления

Кусочки батона смачивают в молоке, сверху посыпают сыром, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° 2-3 минуты.

Температура подачи 14° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,14	4,74	10,07	105	0,16

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

7,09	6,33	15,04	146	0,22
------	------	-------	-----	------

Требования к качеству

Внешний вид: форма гренки сохранена, сверху приправленный сыр.

Консистенция: мягкая, хрустящая.

Цвет: коричневый.

Вкус: батона в сочетании с сыром.

Запах батона в сочетании с сыром.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат с кальмарами,
морской с яблоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кальмары мороженые обезглавленные (филе с кожицей) (х/о 10%) (т/о-варка- 46%) масса отварной тушки кальмара	20	18	39	35
Масса отварного кальмара	0	10		19
Яблоки	13	9	25	17
Горошек зеленый консервированный натуральный	10	6	19	12
Яйцо куриное		4		7
Масло		2		4

подсолнечное рафинированное				
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия		0,1		0,2
Выход		30		60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Кальмары размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают, затем опускают в кипящую подсолненную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин. Кальмары вареные охлаждают до температуры от 8 до 10 С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают соломкой. Горошек зеленый консервированный доводят до кипения в собственном отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 С. Яйца куриные варят, мелко нарезают. Подготовленные компоненты соединяют, перемешивают и заправляют растительным маслом или соусом салатным. Украшают салат продуктами, входящими в его состав.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже + 10° С, + 14° С. не более одного часа с момента приготовления

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – свойственный продуктам входящим в состав блюда.

Цвет – бледновато-белый.

Вкус и запах: свойственный продуктам входящим в состав блюда.

Запах: свойственный продуктам входящим в состав блюда..

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

6.2 Микробиологические показатели киселя соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С

3,9	3,0	1,6	48,6	1,9
-----	-----	-----	------	-----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
7,7	5,9	3,2	97,2	3,8

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 70

Наименование изделия: Суп шахтерский со сметаной, с мясом

Номер рецептуры:101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Говядина тушеная (консервы)		27		36
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
До 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	48	36	80	60
с 31.10-31.12	52	36	86	60
с 31.12-28.02	56	36	93	60
с 29.02-01.09	60	36	100	60
Крупа гречневая	2	2	4	4
Лук репчатый	6	5	10	8

Морковь				
До 1 января	6	5	10	8
С 1 января	7	5	11	8
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Бульон или вода	90	90	150	150
Выход		120		200
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	6	6
Выход супа со сметаной		124		206
Говядина отварная		5		8
Выход супа со сметаной/с мясом		124/5		206/8

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Если говядина тушеная: консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке.

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

В кипящий бульон или воду закладывают предварительно подготовленную гречневую крупу, затем нарезанный кубиками картофель, пассерованные лук и морковь. Варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,99	2,90	9,44	69,12	3,78

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,32	4,83	15,74	115,2	6,3

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки, крупа не разварена.

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

Цвет: желтоватый, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: свойственный овощам.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	----------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 71

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 374

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина на кости	77	57	86	63
Или говядина 1 категории бескостная	62	57	69	63
Картофель				
с 01.09-31.10	128	96	142	107
с 31.10-31.12	137	96	153	107
с 31.12-28.02	148	96	165	107
с 29.02-01.09	160	96	179	107
Лук репчатый	13	11	14	12
Масло растительное	4	4	5	5
Томатная паста	0,9	0,9	1	1
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	33	26	36	29
С 1 января до 1 сентября	35	26	39	29
Масса готового тушеного мяса		36		40
Масса готовых овощей		144		160
Выход		180		200

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
11,17	10,21	15,21	202,50	8,38

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
12,41	11,34	16,90	225,00	9,31

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 72

Наименование изделия: Лимонный напиток

Номер рецептуры: 526

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лимон	19	19	23	23
Сахар-песок	13	13	15	15
Вода	94	94	113	113
Выход		150		180

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,18	0,01	13,05	56,67	7,67

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,21	0,02	15,66	68	9,2

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

Вкус: лимонов, сладковато-кисловатый.

Запах: лимонов.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 73

Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным

Номер рецептуры:331

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	90	89	114	113
Мука пшеничная	30	30	35	35
Сахар	12	12	14	14
Яйца	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
Вареники ленивые (полуфабрикат)		120		144
Масса вареных вареников		130		150
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход		130/3		150/5

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом

толщиной 10-12 мм. И нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
12,0	10,91	31,61	272,63	0,22

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,0	14,53	39,52	340,79	0,28

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 74

Наименование изделия: Каша «Рябчик»

Номер рецептуры: 266

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	6	6	8	8
Крупа гречневая	6	6	8	8
Крупа пшено	6	6	8	8
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	20	20	26	26
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Технология приготовления

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

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,98	5,66	20,71	152,25	1,46

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,64	7,54	27,61	203,00	1,95

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. *Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	----------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 75

Наименование изделия: Салат «Овощная мозайка»

Номер рецептуры: 72

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	17	17	23	23
с 31.10-31.12	18	18	24	24
с 31.12-28.02	19	19	25	25
с 29.02-01.09	20	20	27	27
Масса отварного очищенного картофеля		12		16
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	12,6	12,6	17	17
С 1 января до 1 сентября	13,4	13,4	18	18
Масса отварной очищенной моркови		10		13
Огурцы соленые	15	8	20	11
Лук репчатый	8	7	11	9
Горошек зеленый консервированный	8	8	11	11
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		5		7
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		45		60

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

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

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

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

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

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

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,68	4,56	3,53	58,5	2,64

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,91	6,08	4,71	78	3,52

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: овощей соответствующий.

Вкус: входящих ингредиентов, входящих в блюдо, солоноватый.

Запах: входящих ингредиентов, входящих в блюдо.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями, с говядиной тушеной

Номер рецептуры: 152,409

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений / Под общ.ред. профессора А.Я. Перевалова. – Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина тушеная (консервы)	27	27	36	36
Морковь				
До 1 января	2	2	3	2
С 1 января	2	2	3,3	2
Лук репчатый	2	1	2	1
Вода	150	150	200	200
Картофель				
С 1.09-31.10	20	14	26	19
С 1.11-31.12	20	14	27	19
С 1.01-28-29.02	23	14	30	19
С 1.03	24	14	32	19
Макаронные изделия	5	5	7	7
Морковь				
До 1 января	6	5	8	7
С 1 января	7	5	9	7
Лук репчатый	6	5	8	7
Масло сливочное	3	3	3,5	3,5
Бульон или вода	122	122	162	162
Выход супа		143		190
Выход супа с мясом птицы		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
------------------	---------------	---------------------------

Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
5,0	2,9	13,0	97,0	4,9	11,9	15,2	0,7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
6,59	3,87	17,34	129	6,50	15,84	20,17	0,93

Технология приготовления

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Тушки птицы промывают проточной водой в цехе «куры сырые» и укладывают-вают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленное промытое сырое мясо птицы закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 1-2 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа. Можно макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

Отпускают суп с мясом птицы. Температура подачи +75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, макаронные изделия. Форма макаронных изделий сохранена.

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, макаронных изделий.

Запах: пассерованных овощей.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 77

Наименование изделия: Котлеты куриные

Номер рецептуры:422

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Цыпленок бройлер 1 категории потрошенный охлажденный	124	68	171	94
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	124	68	171	94
Или филе куриное охлажденное	71	68	98	94
Хлеб пшеничный	18	18	25	25
Молоко	24	24	33	33
Или сухое молоко	2,7	2,7	4	4
Вода для разведения сухого молока	22	22	30	30
Масса полуфабриката		106		146
Масло растительное	7	7	10	10
Масса готовых изделий		80		130
Выход		80		110

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г.

кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° с белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой в цехе «куры сырые» и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

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

Температура подачи +65°С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
11,97	11,33	7,22	193	0,10	30,98	14,45	1,06

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
7,6	9,0	2,0	124,4	0,9	17,1	12,9	2,0

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена, без трещин.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: коричневый, на разрезе-серый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: птицы.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№78

Наименование изделия: Булочка «Татарочка» с курагой

Номер рецептуры:578

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	35	35	49	49
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,9	0,9	1,2	1,2
Сахар-песок	4	4	6	6
Яйцо	1/10 шт.	4	1/7 шт.	6
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,9	0,9	1,1	1,1
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Яйцо (для смазки)	1/44 шт.	0,9	1/33 шт.	1,2
Курага	5	4	6	5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	14	14	20	20
Масса теста		58	81	81
Масса полуфабриката		59	82	82
Масло растительное для смазки листов	0,7	0,7	1	1
Выход		50		70

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,51	4,04	24,23	126,44	0,24

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос	

			ТЬ, ккал	
6,31	5,66	33,92	177,01	0,34

Требования к качеству

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

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная. На разрезе в булочке вкрапления кураги.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежесыпеченного изделия.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 79

Наименование изделия: Овощи консервированные или свежие

Номер рецептуры: 112, 113

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые в банках (с рассолом)	100	55	109	60
Или огурцы соленые в банках (с рассолом)	100	55	109	60
Помидоры свежие	56	55	61	60
Или огурцы свежие	56	55	61	60
Или перцы свежие сырые	73	55	80	60
Или томаты в собственном соку	56	55	61	60
Или лечо	56	55	61	60
Выход		55		60

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Лечо, томаты в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) помидоры соленые

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,59	0,07	1,83	10,27	7,33

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) помидоры соленые

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,48	0,06	1,5	8,4	6,0

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) огурцы соленые

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,44	0,05	0,93	7	2,75

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) огурцы соленые

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,48	0,06	1,02	8	3

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) помидоры свежие

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,6	0,11	2,09	13	13,75

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) помидоры свежие

Пищевые вещества				Витамин С, мг
------------------	--	--	--	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,66	0,12	2,28	14	15

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) огурцы свежие

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,44	0,05	1,43	8	5,5

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) огурцы свежие

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,48	0,06	1,56	8	6

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) перец свежий

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,7	0,05	2,69	14	110

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) перец свежий

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,78	0,06	2,94	16	120

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) лечо

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,6	1,1	4,0	28,1	0,0

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) лечо

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	

0,7	1,2	4,3	30,6	0,0
-----	-----	-----	------	-----

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) томаты в собственном соку

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,0	0,0	2,2	8,8	0,0

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) томаты в собственном соку

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,0	0,0	2,4	9,6	0,0

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей (или овощей порционно) сохранена.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие; помидоры, перцы лечо томаты в собственном соку мягкие.

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров и перцев– красный или желтый, лечо и томатов-красный.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев, или томатов, или лечо.

Солоноватый

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев, или томатов, или лечо.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 80

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи с курицей со сметаной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в период летней оздоровительной компании, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое в ООО «НВА» на территории детских оздоровительных лагерей.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо птицы	15	14	20	18
Морковь				
До 1 января	2	2	3	3
С 1 января	3	2	4	3
Лук репчатый	2	2	3	2
Вода	150	150	200	200
Капуста белокочанная свежая	35	28	46	37
Картофель				
С 1.09-31.10	22	17	29	22
С 1.11-31.12	23	17	31	22
С 1.01-28-29.02	26	17	34	22
С 1.03	28	17	37	22
Морковь				

До 1 января	6	6	8	8
С 1 января	7	6	9	8
Лук репчатый	6	5	8	7
Томатное пюре	2	2	2	2
Или томатная паста	1	1	1	1
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	110	110	147	147
Выход супа		137		183
Сметана	10	10	10	10
Выход супа со сметаной		143		190
Птица отварная		8		10
Выход супа со сметаной/ с мясом птицы		140/10		190/10

Примечание: для приготовления 1 кг томатного пюре используют 400 гр. томатной пасты (с содержанием сухих веществ 25%) и 600 мл охлажденной кипяченой воды.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Говядину предварительно промывают.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. 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.

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

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи +75°C.

Срок годности блюда согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

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

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

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

6.2 Микробиологические показатели щи должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
3,4	3,4	4,2	64,0	10,1	28,6	15,4	0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
4,5	4,5	5,6	85,3	13,4	38,1	20,5	0,7

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 81

Наименование изделия: Бефстроганов

Номер рецептуры:250

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	69	59	92	79
Или говядина 1 категории на костях	80	59	107	79
Лук репчатый	13	11	17	14
Масло растительное	4	4	5	5
Масса пассерованного лука		5		7
Мука пшеничная	2	2	2	2
Сметана	11	11	14	14
Масса жареного мяса		38		50
Масса соуса и пассерованного лука		23		30
Выход		60		80

Технология приготовления

Говядину предварительно промывают.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 гр.

Промытые и порционные кусочки слегка обжаривают в жарочном шкафу, солят. Из пассерованной без масла муки и сметаны готовят соус, в соус кладут пассерованный лук, заливают им мясо и доводят до кипения.

Температура подачи +65°C.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
9,9	12,3	2,3	160,4	0,4	22,7	13,5	0,7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
13,2	16,4	3,0	213,3	0,5	30,2	17,9	0,9

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена и вместе с соусом уложено горкой на тарелку.

Консистенция: мяса - мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло-коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с пшеном и мясом

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	18	13	22	16
Крупа пшеничная	5	5	6	6
Морковь	6	5	8	6
Лук репчатый	6	5	8	6
Масло растительное	2	2	3	3
Вода	109	109	136	136
Говядина бескостная	12	11	15	14
Сметана	4	4	5	5
ВЫХОД:		160		200

Технология приготовления

Крупу промывают, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую нарезанную шашками белокочанную капусту, нарезанный брусочками картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук.

Мясо приготавливают отдельно. Хранят его в горячем бульоне и закладывают в суп непосредственно перед раздачей.

Дополнительно в суп при раздаче можно положить прокипяченную сметану.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,6	3,5	10,5	75,8
2,0	4,4	13,1	94,8

Требования к качеству:

На поверхности супа блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 83

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры:428

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	191	153	238	190
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Томатная паста	4	4	5	5
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	12,5	10	15	12
С 1 января до 1 сентября	13,3	10	16	12
Лук репчатый	12	10	14	12
Мука пшеничная	2	2	2,5	2,5
Сахар	4	4	5	5
Выход		145		180

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом

помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,84	2,81	10,44	85,61	22,94

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,52	3,49	12,96	106,28	28,48

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 84

Наименование изделия: Тефтели из говядины

Номер рецептуры:395

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	51	46	67	61
Или говядина 1 категории на костях	64	46	85	61
Вода	6	6	8	8
Крупа рисовая	5	5	7	7
Масса готового рассыпчатого риса		16		21
Лук репчатый	19	16	25	21
Яйцо	1/20 шт.	2	1/13 шт.	3
Масло растительное	1	1	2	2
Масса пассерованного лука		7		9
Мука пшеничная	10	10	13	13
Масса полуфабриката		79		105
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		60		80

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду, добавляют воду и тушат 8-10 мин. Можно запекать в жарочном шкафу.

При отпуске тефтели гарнируют.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
9,54	9,21	11,48	167,00	1,20

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	

12,72	12,28	15,31	222,67	1,60
-------	-------	-------	--------	------

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно соленый.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 89

Наименование изделия: Пирожки, печенные из сдобного теста с фаршем из печени с капустой

Номер рецептуры: 557, 561, 606, 607

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое:		43
Мука пшеничная в/с	27,5	27,5
Сахар	2	2
Масло сливочное	3	3
Яйца	1/13 шт.	3
Соль йодированная	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1	1
Молоко 7,4	7,4	7,4
Мука на подпыл	0,9	0,9
Фарш*	25	25
Капуста белокочанная свежая	37,8	30,2
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,6	1,6
Яйцо куриное пищевое столовое	0,05 шт	1,8
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,7	0,7
Петрушка свежая (зелень)	0,3	0,3
Соль пищевая	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,2	0,2
Яйцо куриное пищевое столовое	0,02 шт.	0,7
Выход		60

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин. Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным. Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Фарш из свежей капусты Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите. Фарш из свежей капусты Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до

жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,63	4,24	21,9	140,12	0

Требования к качеству

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша соответствует требованиям.

Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;

Цвет — поверхности от золотистого до светло-коричневого;

Запах — свежесыпеченного пирожка, фарша — свежий;

вкус — свежесыпеченного пирожка с фаршем;

консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО
ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 90**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша Геркулеса с фруктами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждениях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	22	22	28,8	28,8
Молоко	114	114	151	151
Вода	15	15	20	20
Фрукты (яблоко, груша, банан, курога)	13	9	17	12
Сахар	2	2	3	3
Масса каши		147		195
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		150		200

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° с белки молочного

порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные хлопья засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

За 20 минут до готовности добавляют нарезанные кубиками или соломкой очищенные бананы.

Кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Каша разливается в глубокую тарелку. Температура подачи +65С.

Срок годности каши, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Цвет - свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

6.2 Микробиологические показатели каши из «Геркулеса» должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
м	10,05	27,6	231,2	1,96	201,52	58,08	1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (от 1-3 лет)

Пищевые вещества	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
------------------	------------------	------------------------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
5,8	7,6	20,8	173,8	1,5	151,5	43,7	0,8

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп домашней лапшой, с мясом птицы

Номер рецептуры: 152,409

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений / Под общ.ред. профессора А.Я. Перевалова. – Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Цыплята 1 категории потрошенные	12	11	16	14
Или цыплята 1 категории полупотрошенные	16	11	21	14
Морковь		1		1
До 1 января	2	2	3	3
С 1 января	3	2	4	3
Лук репчатый	2	2	3	2
Вода	150	150	200	200
Варка супа				
Макаронные изделия	5	5	7	7
Картофель				
С 1.09-31.10	57	43	76	57
С 1.11-31.12	62	43	82	57
С 1.01-28-29.02	66	43	88	57
С 1.03	72	43	96	57
Морковь				19
До 1 января	7	5	9	7
С 1 января	8	5	10	7
Лук репчатый	7	5	9	7
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	100	100	133	133
Выход супа		143		190
Птица отварная		8		10
Выход супа с мясом птицы		150		200

Технология приготовления

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Тушки птицы промывают проточной водой в цехе «куры сырые» и укладывают-вают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленное промытое сырое мясо птицы закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 1-2 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа. Можно макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее. Отпускают суп с мясом птицы. Температура подачи +75°С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
6,6	3,9	17,3	128,7	6,3	15,8	20,2	0,9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	Fe
5,0	2,9	13,0	96,5	4,7	11,9	15,2	0,7

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, макаронные изделия. Форма макаронных изделий сохранена.

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, макаронных изделий.

Запах: пассерованных овощей.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 92

Наименование изделия: Манник со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 583

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло коровье сладкосливочное	2,5	2,5	3	3
Сахар-песок	5	5	6	6
Яйцо	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
Сметана с м. д.ж. не более 15%	23	23	27	27
Крупа манная	32	32	38	38
Масса полуфабриката		67		80
Масло растительное для смазки листа	1	1	2	2
Выход		50		60
Молоко сгущенное	25	25	30	30
Выход		50/25		60/30

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, сметану, муку, манку, пищевую соду. Полученную массу оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
6,23	11,21	35,06	283,00	0,43

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,48	13,45	42,07	339,60	0,52

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

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

Цвет: корочки - светло-коричневый. *Вкус и запах:* приятный, свежесдобитого изделия.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 93

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком

Номер рецептуры: 27

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	23	23	45	45
С 1 января	25	24	48	48
Масса отварной очищенной моркови		18		36
Горошек зеленый консервированный	18	18	36	36
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		10		20
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		30		60

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

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

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

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

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

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

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,5	2,4	1,52	28,5	1,43

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,0	5,07	3,03	57	2,85

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: моркови- мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 83, 121

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.

Могильного и В.А. Тутельяна.

-М.: ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	86	64	107	80
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Томатное пюре	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Бульон или вода	112	112	140	140
Фрикадельки мясные готовые:		16		20
Говядина (котлетное мясо)	25	18	31	23
Лук репчатый	2	2	2	2
Вода	2	2	2	2
Яйца		2		2
Соль		1		1
Масса полуфабриката		22		27
Выход		160		200

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для детей 1,5-3 года готовят без томатного пюре.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

4,2	3,3	9,9	86,4	4,2
-----	-----	-----	------	-----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,3	4,1	0,0 12,4	108,0	5,3

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкости части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; фрикадельки – упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа.

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 95

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в период летней оздоровительной компании, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое в ООО «НВА» на территории детских оздоровительных лагерей.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба – филе	81	77	108	103
Или терпуг без головы потрошенный	113	77	150	103
Или горбуша (кета) без головы потрошенная	94	77	125	103
Или минтай без головы потрошенный	113	77	150	103

Или камбала без головы потрошенная	96	77	128	103
Масса готовой рыбы	0	62		83
Картофель	0	0		0
С 1.09-31.10	85	62	113	83
С 1.11-31.12	90	62	120	83
С 1.01-28-29.02	98	62	130	83
С 1.03	105	62	140	83
Масло сливочное	4	4	5	5
Соус белый на рыбном бульоне	0	41		55
Бульон рыбный	0	47		63
Мука пшеничная	2	2	3	3
Масло сливочное	2	2	3	3
Лимонная кислота	0	2		3
Выход соуса белого на рыбном бульоне	0	41		55
Сухари	2	2	3	3
Выход	0	150		200

*- масса отварного очищенного картофеля

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 12° С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей и без костей, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250° С в течение 30-40 минут.

Для приготовления соуса на рыбном бульоне: муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, лимонную кислоту, затем доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи +65°C.

Рыба с картофелем аккуратно уложены на тарелку

Срок годности рыбы с картофелем «по-русски» согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох.

Цвет - рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус и запах: рыбы, умеренно соленый. Запах: рыбный, с ароматом соуса

6.2 Микробиологические показатели рыбы с картофелем «по-русски» должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
4,0	1,7	2,9	47,4	2,2	14,0	22,5	0,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
10,0	4,3	7,3	118,5	5,5	35,0	56,3	2,0

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 96

Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 319

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	122	121	159	158
Крупа манная	9	9	12	12
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши	32	32	42	42
Сахар	9	9	12	12
Яйцо	1/8 шт.	5	1/7 шт.	7
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	5	5
Масса готовой запеканки		130		170
Молоко сгущенное	20	20	26	26
Выход с молоком сгущенным		130/20		170/26

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (или молоке) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С слоем 3-4 см до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
18,3	16,58	25,24	323,58	0,41

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
21,12	21,68	33,01	373,36	0,54

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 97

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 327

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений - под ред. доц. Коровка Л. С., проф. академик А.Я. Перевалов и др., Уральский региональный центр питания, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Тесто для оладий		94		117
Мука пшеничная	46	44	57	55
Яйца		2		3
Молоко	46	46	57	57
Дрожжи прессованные	2	2	2	2
Сахар	2	2	2	2
Соль	1	1	1	1
Масло растительное	5	5	6	6
Молоко цельное сгущенное		10		20
Масса готовых оладий		80/10		100/20

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

В небольшом количестве воды растворяют соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы.

Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах, оладьи выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин, подают с маслом, джемом или повидлом, сахаром, сгущенным молоком.

Температура подачи блюда 65°C.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С
6,2	5,8	54,3	293,8	0,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)
Белки, г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С
4,1	3,9	36,2	195,9	0,0

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», форма не расплывчатая.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - золотистый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста, приятный, без излишней кислоты.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

№ 98

Наименование изделия: Рулет из мяса птицы с луком и яйцом

Номер рецептуры: №295

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Птица	86	98	37	43
Хлеб пшеничный	6	7	6	7
Молоко или вода	10	11	10	11
Котлетное мясо	-	-	48	56
Фарш				
Лук репчатый	17	20	14	16
Масло сливочное	2	2,6	2	2,6
Масса припущенного лука			10	12
Яйца	1/10 шт	1/9 шт	4	4,4
Петрушка (зелень)	2	2,6	1,7	1,75
Мясо фарша			1,6	
Яйца	1/13	1/12 шт	3	3,5
Сухари	2	2,6	2	2,6
Масса полуфабрикатов			68	88
Масло растительное	1		1	1
Масса готового рулета			60	80
Выход:			60	80

Технология приготовления

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш из

приготовленного лука на масле с рубленым яйцом, зеленью петрушки. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, смачивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции.

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
7,18	5,92	5,39	104	18,5	0,84	0,04	0,09	1,98
9,62	7,81	7,42	138	24,2	1,13	0,06	0,11	2,45

Требования к качеству:

Внешний вид: рулет нарезан ровными кусками, поверхность изделия – без трещин

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки – свойственный замешанному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 99

Наименование изделия: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: 452

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	18,75	18,75	37,5	37,5
Вода	6,25	6,25	12,5	12,5
Мука пшеничная	1	1	2	2
Масло сливочное	1	1	2	2
Сахар	2,5	2,5	5	5
Ванилин	0,01	0,01	0,02	0,02
Выход		25		50

Технология приготовления: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют ванилин.

Соус подают к блюдам из круп, творога, овощей.

Химический состав данного блюда на 25 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,65	1,77	3,94	30,30	0,12

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,3	3,54	7,88	60,6	0,24

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый или слегка кремовый, запах молока, ванилина, вкус сладкий.

Ответственный

Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№100**

Наименование изделия: Сырники из творога с джемом или повидлом

Номер рецептуры:327

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99	136	135
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Сахар	12	12	16	16
Мука пшеничная	4	4	5	5
Крупа манная	18*	18*	24*	24*
Масса полуфабриката		125		170
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Масло растительное (для смазки листов)	2	2	3	3
Масса готовых сырников		110		150
Джем или повидло	15	15	20	20
Выход с джемом или повидлом		110/15		150/20

*крупу можно заменить на муку пшеничную

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
15,3	12,73	34,48	313,69	0,28

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
20,87	17,36	47,00	427,76	0,38

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО № 101

Каша рисовая молочная с фруктами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое на правом берегу Красноярского водохранилища, территория КГУ «Красноярское лесничество» и реализуемое в ООО на правом берегу Красноярского водохранилища, территория КГУ «Красноярское лесничество»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	19	19	25	25
Молоко	89	89	119	119
Вода	44	44	59	59
Сахар	4	4	5	5
Фрукты (яблоко, груша, банан, курога)	13	9	17	12
Масса каши		145		193
Масло сливочное	5	5	7	7
Выход		150		200

Примечание: Для получения 1 литра восстановленного молока берут 110-130 г просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70°C). При температуре воды выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем, помешивая, доливают остальную

водную Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий дл предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, в 2 частях) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко (восстановленное сухое молоко). Добавляют соль, сахар, предварительно перебранную, промытую, ошпаренную и нарезанную курагу и продолжают варку до готовности. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: рисовой каши в сочетании с молоком и маслом.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал
1,7	3,8	20,3	193,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 7-11 лет)

Пищевые вещества

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,2	5,1	27,1	257,3

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 102

Наименование изделия: Салат из морской капусты с яйцом

Номер рецептуры: 11

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морская капуста (консервированная) промышленного производства	22	21	43	42
Яйцо	1/10 шт.	4	1/5 шт.	8
Лук репчатый	5	4	8	7
Масло растительное	2	2	4	4
Выход		30		60

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

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

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

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно

перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,72	2,73	0,30	39,00	0,80

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,43	5,46	0,60	78,00	1,59

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

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

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

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	----------------	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО № 103

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или рыбные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в период летней оздоровительной компании, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое в ООО «НВА» на территории детских оздоровительных лагерей.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба – филе	56	54	75	72
Или терпуг без головы потрошенный	83	54	110	72
Или горбуша без головы потрошенная	69	54	92	72
Или минтай без головы потрошенный	83	54	110	72
Хлеб пшеничный	13	13	17	17
Молоко	10	10	13	13
Или сухое молоко	1	1	1	1

Вода для разведения сухого молока	8	8	11	11
Яйца		4		5
Масса полуфабриката		80		107
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса жареных изделий		70		90
Выход		70		90

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° с белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 12⁰ С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут. При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи +65°С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Котлеты овальной формы аккуратно уложены в тарелку с гарниром
Срок годности рыбных котлет согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой форм, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

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

Вкус и запах- жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Консистенция сочная, рыхлая, однородная

6.2 Микробиологические показатели рыбных котлет должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
27,5	6,8	34,8	301,9	0,6	142,8	86,7	2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
14,7	3,6	18,6	161,0	0,3	76,2	46,2	1,1

Ответственный
Зав производством

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО
№ 104**

Бефстроганов из куриного филе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое на правом берегу Красноярского водохранилища, территория КГУ «Красноярское лесничество» и реализуемое в ООО на правом берегу Красноярского водохранилища, территория КГУ «Красноярское лесничество»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-7 лет		7-11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе птицы	38	38	50	50
Лук репчатый	20	17	27	23
Масло растительное	5	5	7	7
Масса лука репчатого		8		11
Мука пшеничная	3	3	4	4
Сметана	8	8	10	10
Масса жареного мяса		24		32
Масса соуса и пассерованного лука		36		48

Выход		60		80
-------	--	----	--	----

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под ред. Ф. Л. Марчука, в 2 частях) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанное широкими кусками филе птицы отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой по 5-7 г.

Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-180° С, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Готовят соус сметанный, в соус кладут пассерованный лук, заливают им мясо и доводят до кипения.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается блюдо на порционной тарелке. Температура подачи блюда не ниже 65°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: мясо, нарезанное брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложено горкой.

Консистенция: мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло – коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГОТОВОГО БЛЮДА

Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энерг. ценность, ккал
18,54	28,71	8,31	368

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал
9,9	15,3	4,4	196,3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7,4	11,5	3,3	147,6

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 105

Наименование изделия: Суп из овощей со сметаной, с мясом

Номер рецептуры:99

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Говядина тушеная (консервы)		27		36
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				
Капуста белокочанная	13	10	21	17
Картофель				
с 01.09-31.10	32	24	53	40

с 31.10-31.12	34	24	57	40
с 31.12-28.02	37	24	62	40
с 29.02-01.09	40	24	67	40
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	6	5	10	8
С 1 января до 1 сентября	7	5	11	8
Лук репчатый	6	5	10	8
Горошек зеленый консервированный	6	4	11	7
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Бульон	90	90	150	150
Выход супа		120		200
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	6	6
Выход со сметаной		124		206
Говядина отварная		5		8
Выход супа со сметаной/с мясом		124/5		206/8

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Если говядина тушеная: консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пасерованные овощи, горошек зеленый консервированный, сметану, соль и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,65	2,91	4,47	61,00	5,24

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
4,42	4,85	7,45	101,67	8,73

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части капуста, коренья, горошек зеленый консервированный. Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: овощей, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 106

Наименование изделия: Сложный гарнир (рис отварной, овощи тушеные)**Номер рецептуры:** 60**Наименование сборника рецептур:** Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	33,6	33,6	38,6	38,6
Вода питьевая	72	72	72	72
Масса готовой каши		94		94
Масло сливочное несоленое	4,8	4,8	4,8	4,8
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6	0,6	0,6
Морковь красная до 01.01 х/о-20%	24,9		24,9	
с 01.01 х/о-25%	24	19,2	24	19,2
или	25,8	19,2	25,8	19,2
Морковь красная быстрозамороженная			19,2	19,2
	19,2	19,2		
Масса припущенной моркови		18		20
Лук репчатый	6	5	7	6
Или				
Лук репчатый быстрозамороженный			7	7
	5	5		
Масса припущенного лука		2,5		4,5
Масло подсолнечное рафинированное	2,4	2,4	2,4	2,4
Выход		120		130

Химический состав на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,61	4,68	20,32	139,03	9,96

Химический состав на 1 порцию (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,21	5,46	23,7	162,2	11,62

Технология приготовления

Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Подготовленные морковь и репчатый лук (замороженные овощи

- не размораживая) припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. В готовую рисовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло, припущенные овощи перемешать. Подавать в качестве гарнира к блюдам из мяса, рыбы и птицы.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 107

Наименование изделия: Творожники песочные

Номер рецептуры:596

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука высшего сорта	18	18	25	25
Масло коровье сладкосливочное	8	8	11	11
Яйцо	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Сахар-песок	4	4	6	6
Сметана	2	2	3	3
Масса теста		33		46
Мука высшего сорта	3	3	4	4
Сахар песок	4	4	6	6
Яйцо	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	17	16	23	22
Ванилин	0,02	0,02	0,03	0,03
Натрий двууглекислый	0,07	0,07	0,1	0,1
Масса фарша		25		35

Масса полуфабриката		58		81
Масса готового изделия		50		70
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	1	1
Выход		50		70

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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 ДО.

Масло сливочное, сахар, яйцо, соль, эссенцию перемешивают в течение 20-30 минут, до получения однородной массы. Песочно тесто должно иметь гладкую поверхность без комочком и непромеса.

Приготовлении е фарша: творог и сметану взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 минут до однородной массы. Во взбивальную машину добавляют муку, яйца, сахар и взбивают еще 10 минут, в конце взбивания добавляют ванилин. Готовое песочное тесто развешивают и раскатывают в круглые лепешки.

На середину лепешки раскладывают творожный фарш. Края лепешки накладывают друг на друга. Сформированные изделия выпекают 10-15 минут при температуре 230-250°C.

Температура подачи 14° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,35	10,14	22,08	201,4	0,02

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества	Витамин С, мг
------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,5	14,2	30,9	282,0	0,03

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена.

Консистенция: мягкая, рассыпчатая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свежесыпеченного изделия.

Запах: свежесыпеченного изделия.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 108**

Наименование изделия: Салат из соленых (свежих) огурцов с луком

Номер рецептуры:36

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	51	28	87	48
Или огурцы свежие	35	28	60	48
Лук репчатый	7	6	12	10
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		35		60

Технология приготовления

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

Огурцы очищают от кожицы и нарезают тонкими ломтиками (огурцы свежие -тонкими кружочками или мелкими кубиками), добавляют бланшированный репчатый лук, салат заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) салат из соленых огурцов с луком репчатым

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,85	1,79	2,50	29,17	3,38

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) салат из соленых огурцов с луком репчатым

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
1,46	3,08	4,29	50	5,8

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет) салат из свежих огурцов с луком репчатым

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,30	2,37	1,20	26,83	3,38

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет) салат из свежих огурцов с луком репчатым

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,52	4,06	2,06	46,00	5,80

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый с белыми вкраплениями лука репчатого.

Вкус: соленых огурцов (или свежих огурцов), лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Запах: соленых огурцов (или свежих огурцов), лука репчатого в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 109

Наименование изделия: Свекольник со сметаной, с мясом

Номер рецептуры:136

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	9	8	14	13
Говядина тушеная (консервы)		27		36
Или говядина 1 категории на костях	11	8	18	13
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	1,8	1,4	3,04	2,4
С 1 января до 1 сентября	1,9	1,4	3,2	2,4
Лук репчатый	1,2	1	1,9	1,6
Вода	150	150	250	250
Выход бульона		120		200
Варка супа				
Свекла				
С 1 сентября до 1 января	38	31	64	51
С 1 января до 1 сентября	41	31	68	51
Картофель				
с 01.09-31.10	27	20	45	34

с 31.10-31.12	29	20	49	34
с 31.12-28.02	31	20	52	34
с 29.02-01.09	33	20	57	34
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	6	5	10	8
С 1 января до 1 сентября	7	5	11	8
Лук репчатый	6	5	10	9
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Сахар	0,6	0,6	1	1
Томатная паста	0,4	0,4	0,6	0,6
Бульон или вода	96	96	160	160
Выход супа		120		200
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	6	6
Выход супа со сметаной		124		206
Говядина отварная		5		8
Супа со сметаной/с мясом		124/5		206/8

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,02	2,69	6,61	66,07	4,78

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,37	4,49	11,02	110,11	7,97

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 110

Наименование изделия: Рыба, тушенная в соусе**Номер рецептуры:** 348**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба – филе		73		96
Терпуг с головой потрошенный	117	73	154	96
Или терпуг с головой непотрошенный	122	73	160	96
Или горбуша с головой потрошенная	104	73	137	96
Или минтай без головы потрошенный	107	73	141	96
Лук репчатый	14	12	19	16
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	25	20	35	28
С 1 января до 1 сентября	27	20	37	28
Масло растительное	4	4	5	5
Соус сметанный				
Мука пшеничная	0,7	0,7	0,9	0,9
Масло коровье сладкосливочное	0,7	0,7	0,9	0,9
Овощной отвар или вода	18	18	23	23
Масса соуса				23

Сметана	6	6	8	8
Выход соуса		25		30
Масса тушеной рыбы		60		80
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		85		110
Выход		60/25		80/30

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

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Рыбу разделяют на филе с кожей и без костей, нарезают по 1 куску на порцию, под углом 90° С, укладывают в лоток или противень, смазанный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный. Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают с о сливочным маслом,вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
7,5	8,63	1,82	114,95	1,13

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
10,0	12,3	2,6	161,10	1,61

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку с овощами, полит соусом сметанным.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Ответственный

Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 111

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 431

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	158	119	172	129
с 31.10-31.12	170	119	184	129
с 31.12-28.02	183	119	199	129
с 29.02-01.09	199	119	215	129
Масса отварного картофеля		115		125
Масло коровье сладкосливочное	5	5	6	6
Выход		130		130

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Химический состав данного блюда (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,31	5,32	16,12	129,57	9,60

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
2,5	5,76	17,46	140,37	10,4

Требования к качеству

Внешний вид: форма клубней или нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, умеренно соленый, нежный.

Запах: отварного картофеля.

Ответственный

Зав производством _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана для организации горячего питания детей в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, распространяется на блюдо (изделие), вырабатываемое и реализуемое на территории детских дошкольных образовательных учреждений.

2. Требования к сырью

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	10	10	10	10
Мука пшеничная	0,9	0,9	0,9	0,9
Вода или отвар	18	18	18	18
Масса белого соуса		25		25
Масло сливочное	0,9	0,9	0,9	0,9
Выход		25		25

4. Технологический процесс

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 ° С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +65°С.

Сметанным соусом поливается второе блюдо
Срок годности соуса сметанного согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная не расслоившаяся масса.

Цвет - белого до светло-кремового..

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах - умеренно соленый, свежей сметаны

6.2 Микробиологические показатели соуса сметанного должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
0,4	4,32	1,47	47,00	0,05	10,97	1,02	0,05

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (с 3-7 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	Fe
0,4	4,32	1,47	47,00	0,05	10,97	1,02	0,05

Ответственный
Зав производством _____

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
-----	--------------------------------	--