 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 180

Наименование блюда : **суп молочный с макаронными изделиями**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Молоко | 700 | 700 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 300 | 300 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия | 80 | 80 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 28,56 | 19,94 | 26,26 | 1,02 | 86,25 | 715,68 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,34 | 0,98 | 4,55 | 782,78 | 1,87 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны ­– 15 мин, лапшу – 10 мин, вермишель – 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце – масла сливочного.

**Температура подачи**: 75 0 С

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514

Наименование блюда : **Кофейный напиток с молоком**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Кофейный напиток | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 120 | 120 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 2,79 | 2,79 | 0,04 | 0,00 | 19,80 | 90,56 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,07 | 1,00 | 113,80 | 0,14 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: наливают посуду в воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

**Температура подачи** : 65 0 С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления

**Требования к качеству** : цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование блюда : **Яйца вареные**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Яйца (в шт)  | 1 шт | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,10 | 5,10 | 4,60 | 0,00 | 0,30 | 63,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,18 | 0,00 | 22,00 | 1,00 |

**Выход : 40**

**Технология приготовления**: яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

**Температура подачи**: 20 0 С

**Срок реализации** : не более трех часов с момента варки.

**Требования к качеству** : кругло - овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная, приятный запах слабовыраженный сероводорода.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 532

Наименование блюда : **Соки овощные, фруктовые и ягодные**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| **Сок яблочный** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 0,50 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 10,1 | 46,00 |
| **Сок абрикосовый** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,7 | 55,00 |
| **Сок апельсиновый** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 0,70 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 13,2 | 60,00 |
| **Сок сливовый** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 0,30 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 15,2 | 68,00 |
| **Сок томатный** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 1,00 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 2,9 | 18,00 |
| **Сок морковный** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 1,10 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 12,60 | 56,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |

**Сок яблочный**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,02 | 0,04 | 4,00 | 20,00 | 0,20 |

 **Сок абрикосовый**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,04 | 0,02 | 4,00 | 18,00 | 0,30 |

**Сок апельсиновый**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,01 | 0,01 | 4,00 | 10,00 | 0,30 |

 **Сок сливовый**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,03 | 1,00 | 7,00 | 0,70 |

 **Сок томатный**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,01 | 0,02 | 3,00 | 19,00 | 0,60 |

**Сок морковный**

**Выход : 100**

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

**Температура подачи** : 14 0 С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления

**Требования к качеству** : внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

Наименование блюда :**Овощи натуральные**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Помидоры свежие | 107 | 100 | 1,10 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 3,80 | 24,00 |
|  или огурцы свежие | 105 | 100 | 0,80 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 2,50 | 14,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,06 | 0,04 | 25,00 | 14,00 | 0,90 |

**Помидоры**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,01 | 0,02 | 2,70 | 12,40 | 0,32 |

**Огурцы**

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают месте прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая. Цвет огурцов – зеленый, помидоров – красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 145

Наименование блюда : **Свекольник**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Свекла  | 320 | 256 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 50 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 54 | 45 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель  | 230 | 172 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон  или вода | 800 | 800 |  |  |  |  |  |  |
| Томат-пюре | 13 | 13 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 8,71 | 0,35 | 17,64 | 1,02 | 48,36 | 463,10 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,26 | 0,26 | 34,97 | 150,97 | 6,11 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: 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 1100С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

**Температура подачи**: 75 0 С.

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : на поверхности свекольника блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев, лука. Не допускается запах сырой свеклы, пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 410

Наименование блюда: **Печень тертая**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Печень говяжья | 90 | 74 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварной печени  | - | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 31 | 13\* |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | ¼ шт | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Соль  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 13,81 | 12,46 | 23,79 | 0,00 | 4,29 | 286,51 |

\*Масса пассерованного лука

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,20 | 1,53 | 6,43 | 17,22 | 4,42 |

**Выход**: 100

**Технология приготовления**: обработанную печень варят и протирают. Подготовленный репчатый лук мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле. Сваренные вкрутую яйца мелко рубят. Все компоненты соединяют, добавляют оставшееся размягченное сливочное масло, йодированную соль и тщательно перемешивают. Формуют в виде батона, оформляют маслом сливочным.

Гарнир: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

**Температура подачи** : 75 0С

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : порционные куски ровные, серого цвета, мягкие. Без посторонних привкусов и запахов.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 438

Наименование блюда :**Картофель отварной**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Картофель | 132 | 99 |  |  |  |  |  |  |
|  или картофель молодой | 128 | 102 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварного картофеля | - | 96 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 |  |  |  |  |  |  |
|  или масло сливочное  | 4,5 | 4,55 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 1,84 | 0,00 | 4,78 | 4,78 | 10,95 | 86,36 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,09 | 0,06 | 13,44 | 8,76 | 0,75 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель, заливают горячей водой, так, чтобы она покрывала картофель на 1–1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5–2 мин, обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды – паром. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира. При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

**Температура подачи** : 65 0 С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет – от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая. Расчет химического состава (жиры) велся по маслу растительному.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 468

Наименование блюда : **Соус красный основной**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Бульон мясной | 1000 | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Томат - пюре | 200 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 100 | 80 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Лавровый лист  | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |
| Соль поваренная йодированная | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 8,44 | 0,15 | 24,36 | 0,84 | 101,95 | 525,04 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,13 | 0,11 | 9,68 | 98,34 | 2,29 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10-15мин., затем вводят томат – пюре при слабом кипении, припускают еще 10-15минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-1600С, периодически помешивая, в налитой посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-800С и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют припущенные с томатом-пюре овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 мин. в конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправляют маслом сливочным, предварительно прокипяченным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают его до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80до 850С, но не кипятят. Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, изделиям колбасным отварным и др.

**Температура подачи**: 65 0 С.

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : консистенция жидкой сметаны, однородная, комков муки. Вкус бульона, с легким запахом кореньев.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 520

Наименование блюда: **Кисель из яблок сушеных**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Яблоки сушенные | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 215,5 | 215,5 |  |  |  |  |  |  |
| Крахмал картофельный | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Лимонная кислота | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | 0,27 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,82 | 124,36 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,00 | 0,00 | 0,24 | 12,52 | 1,86 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде и вновь доводят до кипения. Охлаждают и разливают на порции.

**Температура подачи** : 14 0С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : цвет – светло-желтый, вкус – сладкий, аромат яблок, консистенция средней густоты, однородная, без комков заварившегося крахмала.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 628

Наименование блюда: **Кисель с витаминами «Киселек Валетек»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Концентрат киселя с витаминами «Киселек Валетек» для детей дошкольного и и школьного возрастаВода : | 20200 | 20200 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,30 | 0,34 | 20,00 | 0,00 | 0,00 |

**Выход:200**

**Технология приготовления**: для приготовления 5л киселя (25 порций) 500гр концентрата разводят в 1,5л холодной воды, тщательно перемешивают, вливают в кипящую воду (3,5л), размешивают и доводят до кипения. Охлаждают до необходимой температуры.

Температура подачи : 650С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : внешний вид и консистенция : вязкая однородная жидкость без комочков, допускается опалесценция. Цвет: свойственный используемой вкусо-ароматической добавке, допускается наличие коричневых точек бета-каротина или ликопина, допускается наличие включений бордового цвета. Вкус и аромат : кисло-сладкий, свойственный используемой вкусо-ароматической добавке, не допускаются посторонние привкус и запах.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Хлеб пшеничный формовой | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 7,60 | 0,00 | 0,80 | 0,80 | 49,20 | 235,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,11 | 0,03 | 0,00 | 20,00 | 1,10 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству** : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах пшеничного хлеба.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Хлеб ржаной формовой | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 6,60 | 0,00 | 1,20 | 1,20 | 33,40 | 174,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,18 | 0,08 | 0,00 | 35,00 | 3,90 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству** : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование блюда : **Запеканка овощная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Капуста белокочанная | 55 | 44 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель  | 137 | 103 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 54 | 43 |  |  |  |  |  |  |
| Репа  | 29 | 22 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 24 | 22 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа манная  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/5 шт  | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 235 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готовой запеканки | - | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 6,42 | 1,05 | 10,80 | 9,35 | 28,89 | 257,71 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,17 | 0,13 | 18,01 | 64,80 | 1,99 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь, репу соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40-500С, добавляют яйца, йодированную соль, выкладывают в смазанную растительным маслом (2г от нормы) емкость слоем 3-4 см, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 2500С в течении 20мин до образования румяной корочки. Отпускают запеканку со сливочным маслом или молочным, смеанным соусом.

**Температура подачи**: 65 0 С.

**Срок реализации** : не более часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : изделие имеет ровную окраску корочки, без трещин. На разрезе цвет розоватый. Консистенция мягкая, однородная, без крупных кусочков овощей и манной каши. Запах свойственный виду овощей. Не допускается запах пареных овощей.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 592

Наименование блюда : **Бантики с корицей**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Мука пшеничная в/с | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 17 | 17 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | ¼ шт | 9,6 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 11,3 | 11,3 |  |  |  |  |  |  |
| Натрий двууглекислый | 0,15 | 0,15 |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодированная | 0,05 | 0,05 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар на обсыпку | 2,3 | 2,3 |  |  |  |  |  |  |
| Корица на обсыпку | 0,4 | 0,4 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 68 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,24 | 1,53 | 6,5 | 0,4 | 45,19 | 260,22 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,07 | 0,07 | 0,05 | 22,94 | 0,76 |

**Выход** : 60

**Технология приготовления** : размягченное масло растирают с сахарным песком до белого цвета, добавляют постепенно сметану, йодированную соль, растворенный разрыхлитель, а затем всыпают просеянную муку и замешивают тесто в течении 1-4 мин. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 3-4 мм, смазывают льезоном, посыпают корицей, смешанной с сахаром, вынимают круглой выемкой лепешки и придают им форму бантика. Или нарезают ромбиками и перекручивают в виде бантика. Выкладывают на листы и выпекают при температуре 200-220 0 С в течении 7-10 мин.

**Температура подачи** : 65 0С

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : изделия имеют форму бантика, равномерно посыпаны корицей, смешанной с сахаром. Цвет светло-коричневый, консистенция рассыпчатая. Влажность не более 14,50%

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

Наименование блюда : **Чай с молоком**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Чай - заварка | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 1,45 | 1,45 | 1,25 | 0,00 | 17,44 | 87,12 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,02 | 0,08 | 0,65 | 65,40 | 0,92 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: в стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

**Температура подачи :** 650С

**Срок реализации** : не более часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда : **Плоды свежие**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Яблоки  | 100 | 100 | 0,40 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 10,40 | 45,00 |
|  или груши | 100 | 100 | 0,40 | 0,00 | 0,30 | 0,30 | 9,50 | 42,00 |
|  или персики | 100 | 100 | 0,90 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 9,50 | 43,00 |
|  или абрикосы | 100 | 100 | 0,90 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 9,00 | 44,00 |
|  или бананы | 100 | 100 | 1,50 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 21,00 | 89,00 |
|  или виноград | 105 | 100 | 0,60 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 15,00 | 65,00 |
|  или слива | 100 | 100 | 0,80 | 0,00 | 0,30 | 0,30 | 9,60 | 49,00 |
|  или киви | 100 | 100 | 0,80 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 8,10 | 47,00 |
|  или апельсин | 100 | 100 | 0,70 | 0,00 | 0,30 | 0,30 | 8,10 | 43,00 |
|  или грейпфрут | 100 | 100 | 0,70 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 6,50 | 35,00 |
|  или мандарин | 100 | 100 | 0,80 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 11,50 | 38,00 |
|  или хурма | 100 | 100 | 0,50 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 15,30 | 67,00 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| Яблоки  | 0,03 | 0,02 | 10,00 | 16,00 | 2,20 |
| Груши  | 0,02 | 0,03 | 5,00 | 19,00 | 2,30 |
| Персики  | 0,04 | 0,03 | 10,00 | 20,00 | 0,60 |
| Абрикосы  | 0,03 | 0,06 | 10,00 | 28,00 | 0,70 |
| Бананы  | 0,04 | 0,05 | 10,00 | 8,00 | 0,60 |
| Виноград  | 0,05 | 0,02 | 6,00 | 30,00 | 0,60 |
| Слива  | 0,06 | 0,04 | 10,00 | 20,00 | 0,50 |
| Киви  | 0,02 | 0,04 | 180,00 | 40,00 | 0,80 |
| Апельсин  | 0,04 | 0,03 | 60,00 | 34,00 | 0,30 |
| Грейпфрут  | 0,05 | 0,03 | 45,00 | 23,00 | 0,50 |
| Мандарин  | 0,06 | 0,03 | 38,00 | 35,00 | 0,10 |
| Хурма  | 0,02 | 0,03 | 15,00 | 127,00 | 2,50 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления** : подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

**Требования к качеству** :целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов или ягод.