 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование блюда : **Каша рисовая вязкая**

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 |  |  |
| Крупа рисовая | 222 | 222 |  | |  |  |  |  |  |
| Молоко | 520 | 520 |  | |  |  |  |  |  |
| Вода | 270 | 270 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 960 |  | |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 50 | 50 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 31,42 | 16,04 | 57,22 | 2,22 | 185,35 | 1396,16 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,29 | 0,77 | 7,15 | 632,37 | 2,84 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: рис, перебранный и промытый, закладывают в кипящую воду, согласно рецептуре, и варят до загустения, вливают кипящее молоко, вводят йодированную соль, сахар доводят до кипения и варят при слабом кипении до загустения. Кашу доводят до готовности, упаривая на водяной бане или в пароварочном шкафу при закрытой крышке.

**Температура подачи**: 65 0 С

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

**Требования к качеству** : каша держится горкой на тарелке, однородная, крупа мягкая. Консистенция вязкая однородная. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование блюда : **Сыр сычужный твердый порциями**

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 |
| Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% | 101 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: ( по костромскому) | - | - | 25,60 | 25,60 | 25,10 | 0,00 | 0,00 | 343,00 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,36 | 0,70 | 900,00 | 0,90 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: к твердым сычужным сырам относятся: костромской, российский, голландский и тд. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3мм. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40мин. до отпуска и хранят его в холодильнике.

**Температура подачи :** 120С

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

**Требования к качеству** : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют используемому продукту.

 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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 № 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.  ценность  ккал |
| 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.



Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 157

Наименование блюда : **Суп из овощей**

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 | 100 | 80 |  | |  |  |  |  |  |
| Капуста цветная | 48 | 25 |  | |  |  |  |  |  |
| Картофель | 167 | 125 |  | |  |  |  |  |  |
| Кабачки | 104 | 70 |  | |  |  |  |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  | |  |  |  |  |  |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 |  | |  |  |  |  |  |
| Помидоры свежие | 94 | 80 |  | |  |  |  |  |  |
| Горошек зеленый конс. | 46 | 30 |  | |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 20 | 20 |  | |  |  |  |  |  |
| Бульон или вода | 750 | 750 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 6,88 | 0,10 | 17,69 | 1,19 | 28,60 | 329,11 |

\*расчет химического состава проводился без учета клецок.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,30 | 0,25 | 76,06 | 92,81 | 3,24 |

**Выход : 1000/100**

**Технология приготовления**: в кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15мин, добавляют зеленый горошек, йодированную соль. За 3мин до готовности вводят сметану, зелень, доводят до кипения.

**Температура подачи**: 75 0 С.

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

**Требования к качеству** : цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция кореньев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 396

Наименование блюда : **Рулет из говядины с яйцом (паровой)**

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 |
| Говядина (котлетное мясо) | 90 | 62 |  |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 19 | 19 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца | - | 9 |  |  |  |  |  |  |
| Котлетная масса | - | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Фарш:  Яйца | ½ шт | 19 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 117 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное для смазки | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового рулета | - | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 14,32 | 13,44 | 12,21 | 0,00 | 5,29 | 188,33 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,06 | 0,20 | 0,00 | 18,58 | 2,27 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: зачищенное мясо нарезают на куски по 50-70г и пропускают через мясорубку, первый раз без хлеба, второй раз с замоченным в воде пшеничным хлебом без корок (высший сорт), добавляют сырые яйца, йодированную соль, хорошо вымешивают. На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2,0см, на нее кладут фарш (рубленные, сваренные вкрутую яйца).затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки в емкость, смазанную сливочным маслом, швом вниз, прокалывают в нескольких местах и варят на пару или припускают на противне с добавлением горячей воды 40-50мин. под закрытой крышкой. Готовый рулет разрезают на куски по одному на порцию.

Гарниры: овощное пюре, картофельное пюре, каши рассыпчатые.

Соусы: молочный, сметанный.

Отпускают рулет с гарниром, сливочным маслом или соусом.

**Температура подачи**: 650С

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

**Требования к качеству:** поверхность без трещин и разрывов. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запаха яиц и мяса. Консистенция сочная, пышная, фарша – рассыпчатая. На разрезе фарш расположен по центру куска.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

Наименование блюда : **Компот из плодов или ягод 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.  ценность  ккал |
| Брутто | Нетто | Б | | Ж | | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Яблоки | 15 | 56\* |  |  |  |  |  |  |
| или груши | 30 | 45\* |  |  |  |  |  |  |
| или курага | 20 | 37\* |  |  |  |  |  |  |
| или чернослив | 25 | 37\* |  |  |  |  |  |  |
| или урюк | 25 | 46\* |  |  |  |  |  |  |
| или изюм | 20 | 32\* |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 202 | 202 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | | | 0,33 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 21,87 | 90,58 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,02 | 0,00 | 0,28 | 8,46 | 7,17 |

\*Масса плодов или ягод отварных.

**Выход : 200**

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

**Температура подачи** : 14 0С

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

**Требования к качеству** : вкус и запах кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в компот сухофруктов. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

 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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 № 342

Наименование блюда : **Яблоки, фаршированные творогом**

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.  ценность  ккал |
| Брутто | Нетто | Б | | Ж | | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Яблоки свежие | 136 | 120 |  |  |  |  |  |  |
| Творог | 41 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/5 шт | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 180 |  |  |  |  |  |  |
| Масса фаршированных яблок | - | 145 |  |  |  |  |  |  |
| Пудра рафинадная | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | 8,35 | 7,89 | 4,8 | 0,46 | 31,66 | 209,87 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,05 | 0,15 | 6,10 | 103,22 | 3,03 |

**Выход** : 150

**Технология приготовления** : из яблок, не очищенных от кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшиеся отверстия заполняют фаршем. Творог протирают, добавляют сырые яйца, сахар и хорошо перемешивают. Яблоки укладывают на противень, подливают немного воды и запекают в жарочном шкафу 15-20мин ( в зависимости от сорта яблок) при температуре 2000С.

Отпускают яблоки горячими (650С) или холодными (140С), посыпают рафинадной пудрой.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству**: яблоки мягкие, сохранили форму, фарш не вытекает. Цвет на разрезе яблок белый, с сероватым оттенком, цвет фарша белый. Кожица яблок от светло-кремовой до темно-кремовой. Без посторонних привкусов и запахов.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 604

Наименование блюда : **Печенье**

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 |
| Печенье сахарное | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 7,50 | 0,00 | 9,80 | 9,80 | 74,40 | 417,00 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,08 | 0,05 | 0,00 | 29,00 | 2,10 |

**Выход : 100**

**Требования к качеству** : форма печений должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 530

Наименование блюда : **Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка**

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.  ценность  ккал |
| Брутто | Нетто | Б | | Ж | | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Кефир | 206 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| или ацидофилин | 216 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| или простокваша | 200 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| или ряженка | 205 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : ( по кефиру) | | | 5,60 | 5,60 | 4,38 | 0,00 | 8,18 | 94,52 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,06 | 0,30 | 1,40 | 240,00 | 0,20 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления** : из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15г на порцию.

**Температура подачи** : 14 0С

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

**Требования к качеству** : кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.