Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 280

Наименование блюда : **Каша молочная кукурузная жидкая**

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 кукурузная | 200 | 200 |  | |  |  |  |  |  |
| Вода | 340 | 340 |  | |  |  |  |  |  |
| Молоко | 500 | 500 |  | |  |  |  |  |  |
| Сахар | 25 | 25 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 960 |  | |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 25 | 25 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 30,92 | 14,48 | 35,53 | 2,40 | 185,41 | 1200,62 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,41 | 0,87 | 6,50 | 637,31 | 5,96 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

**Температура подачи**: 65 0 С

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

**Требования к качеству** : консистенция текучая, однородная, зерен – мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 529

Наименование блюда : **Молоко кипяченое**

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 | 210 | 200 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 5,59 | 5,59 | 6,38 | 0,00 | 10,08 | 120,12 |

\*Масса молока кипяченого.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,15 | 0,50 | 200,86 | 0,17 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

**Температура подачи**: 65 0 С (горячего) и 140С (холодного)

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

**Требования к качеству** : внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

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 № 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 № 165

Наименование блюда : **Суп картофельный с рыбой**

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 рыбный | 700 | 700 |  | |  |  |  |  |  |
| Минтай\* | 305 | 215 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса отварного минтая | - | 175 |  | |  |  |  |  |  |
| или треска\* | 285 | 215 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса отварной трески | - | 175 |  | |  |  |  |  |  |
| или скумбрия атлантич.  неразделанная | 375 | 215 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса отварной скумбрии | - | 175 |  | |  |  |  |  |  |
| Картофель | 600 | 450 |  | |  |  |  |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  | |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 50 | 40 |  | |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 20 | 20 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 49,33 | 36,81 | 20,24 | 2,42 | 84,41 | 788,80 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,95 | 0,68 | 157,94 | 209,37 | 8,45 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масле и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением йодированной соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

**Температура подачи**: 75 0 С.

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

**Требования к качеству** : овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и аромат свежесваренной рыбы и овощей.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

Наименование блюда : **Картофельное пюре**

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 |  |  |
| Картофель | 113 | 84 |  | |  |  |  |  |  |
| Молоко | 16 | 15\* |  | |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 2,05 | 0,44 | 4,24 | 0,32 | 9,39 | 96,86 |

\*Масса кипяченого молока.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,09 | 0,07 | 3,40 | 24,24 | 0,76 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: очищенный картофель укладывают в посуду ( слоем 50см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 800С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 1000С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

**Температура подачи**: 65 0 С

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

**Требования к качеству** : консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений . вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование блюда :**Рыба, тушенная в томате с овощами**

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 |
| Треска\* | 112 | 84 |  |  |  |  |  |  |
| или минтай\* | 113 | 87 |  |  |  |  |  |  |
| или горбуша\* | 112 | 86\* |  |  |  |  |  |  |
| Вода  или бульон | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 32 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Петрушка (корень) | 5 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 17 | 14 |  |  |  |  |  |  |
| Томат-пюре | 9 | 9 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 7,5 | 7,5 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Масса тушеной рыбы | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом | - | 140 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | | | 13,35 | 12,42 | 7,19 | 0,07 | 0,01 | 142,15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,09 | 0,08 | 2,88 | 36,14 | 0,63 |

\*Масса кипяченного молока.

**Выход :140**

**Технология приготовления**: рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90о по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат-пюре, сахар, йодированную соль, закрывают крышкой и тушат до готовности – 45–50 мин. За 5 мин до готовности вводят специи. Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась.  
Гарниры: картофель отварной (крупный кубик), пюре картофельное, рассыпчатые каши.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе – белый или розоватый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томата-пюре.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 522

Наименование блюда : **Компот из смеси сухофруктов**

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 |
| Смесь сухофруктов | 25 | 30,5\* |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 190 | 190 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | | | 0,56 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,40 | 111,84 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,01 | 0,01 | 0,15 | 56,37 | 1,58 |

\*Масса сухофруктов отварных.

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности : груши варят 1,5-2часа, яблоки 20-30минут, урюк 18-20минут, изюм 5-10минут. 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** : не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или темно-коричневый.

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 № 250

Наименование блюда : **Голубцы овощные**

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 | 150 | 120 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса отварной капусты | - | 111 |  | |  |  |  |  |  |
| Фарш:  Лук репчатый | 7 | 6 |  | |  |  |  |  |  |
| Морковь | 6 | 6 |  | |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 67 | 60 |  | |  |  |  |  |  |
| Крупа рисовая | 8 | 21\* |  | |  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/7 | 6 |  | |  |  |  |  |  |
| Зелень | 2 | 1,4 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса фарша | - | 64 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 175 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса готовых голубцов | - | 125 |  | |  |  |  |  |  |
| Соус молочный | 75 | 75 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 5,55 | 1,97 | 9,18 | 0,24 | 13,24 | 106,34 |

\*масса отварного риса

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,07 | 0,13 | 26,33 | 116,50 | 1,15 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: кочан капусты отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные места слегка отбивают. На листья укладывают фарш из припущенных овощей, нарезанных кубиками, отварного риса, рубленных вареных яиц, пассерованного лука, зелени. Формуют голубцы, завертывая листья конвертом, затем закатывают в виде цилиндров. Укладывают в емкость, смазанную маслом, заливают соусом сметанным или молочным и запекают 30-45 мин.при температуре 220-2400С в жарочном шкафу. Отпускают голубцы по 2шт.на порцию вместе с соусом.

**Температура подачи**: 65 0 С.

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

**Требования к качеству** : внешний вид изделия в виде цилиндров, неразвернутые. Цвет соуса – белый, изделия на разрезе – капуста с сероватым оттенком, фарш светло-розоватый. Консистенция капусты – мягкая, фарша – сочная. Вкус и запах – свойственные тушенной капусте с привкусом и ароматом моркови, лука, яиц.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 603

Наименование блюда : **Пряники**

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 |
| Пряники заварные | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 5,90 | 0,00 | 4,70 | 4,70 | 75,00 | 366,00 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,08 | 0,02 | 0,00 | 11,00 | 0,80 |

**Выход : 100**

**Требования к качеству** : поверхность пряников целая, не подгорелая, без трещин и вздутий. Цвет – коричневый. Вкус и запах приятные.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 506

Наименование блюда : **Чай с лимоном**

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 |
| Чай - заварка | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 150 | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Лимон | 8 | 7 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 0,06 | 0,00 | 0,01 | 0,01 | 15,25 | 62,50 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,00 | 0,00 | 2,80 | 2,92 | 0,91 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: в стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

**Температура подачи :** 650С

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

**Требования к качеству** : аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет вкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тусклого цвета, значит он не правильно заварен.