 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 № 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.

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

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Наименование блюда : **Бутерброды с маслом (1-й вариант)**

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 |
| Масло сливочное  или шоколадное или фруктовое | 202020 | 202020 |  |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | 1,62 | 0,10 | 16,66 | 0,16 | 10,00 | 196,42 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,02 | 0,03 | 0,00 | 6,40 | 0,26 |

**Выход : 40**

**Технология приготовления:**  размягченное масло наносят на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

Хранят не более 15 мин. при температуре 60С.

**Требования к качеству** : бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

 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 № 133

Наименование блюда : **Икра свекольная или морковная**

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 |
| Свекла свежая | 96 | 75\* |  |  |  |  |  |  |
|  или морковь | 94 | 75\* |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 21 | 18 |  |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре | 28 | 28 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Лимонная кислота | 0,45 | 0,45 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 1,2 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |
| Итого (по свекле) : | 1,40 | 0,00 | 7,53 | 7,53 | 6,31 | 118,94 |

\*Масса вареный очищенных овощей

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,03 | 6,30 | 36,59 | 1,54 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают 50–100 г на порцию.

**Температура подачи** :140 С

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

**Требования к качеству** : консистенция густая, однородная. Цвет свекольной икры малиново-красный, морковной – оранжевый. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.

 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 № 435

Наименование блюда :**Капуста тушеная**

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 |
| Капуста белокочанная свежая | 131,3 | 105 |  |  |  |  |  |  |
|  или капуста квашеная | 128,6 | 90 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Петрушка | 2,7 | 2,7 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 7,1 | 7,1 |  |  |  |  |  |  |
| Томат-пюре | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: (по капусте свежей) | 2,11 | 0,401 | 3,43 | 0,13 | 33,04 | 76,46 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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**: нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20–30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованный, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40 – 45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным масло и разведенной в небольшом количестве воды.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** :овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус – кисло-сладкий. Цвет – коричневый.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 413

Наименование блюда : **Сердце в соусе**

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 |
| Сердце  | 196 | 166 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 6 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 5 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового сердца | - | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Чеснок  | 1,2 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 24,01 | 0,12 | 1344 | 4,94 | 3,12 | 229,48 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,31 | 0,75 | 1,74 | 12,91 | 6,41 |

**Выход** : 100

**Технология приготовления**: сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10мин. перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарнир: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, каши рассыпчатые, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

**Температура подачи** : 60-65 0С

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

**Требования к качеству** : внешний вид: отварное сердце нарезано кусками(20-30г) в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-серый. Вкус тушеного сердца, умеренно соленый. Запах: тушеного сердца с ароматом кореньев и чеснока.

 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 № 221

Наименование блюда : **Котлеты картофельные**

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  | 208 | 156 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/7 шт | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари или мука | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 165 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готовых котлет  | - | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 4,97 | 0,73 | 4,64 | 4,06 | 16,77 | 185,02 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,16 | 0,11 | 4,68 | 16,85 | 1,104 |

**Выход :150**

**Технология приготовления**: очищенный картофель заливают кипящей водой, добавляют соль, закрывают крышкой, быстро доводят до кипения, затем, переключая нагрев, варят при слабом нагреве до готовности. Отвар сливают (используют для соусов или супов), картофель обсушивают, быстро протирают (температура картофеля не должна быть ниже 800С).протертый картофель охлаждают до температуры 40-500С, добавляют яйца, сливочное масло, муку, все перемешивают, формуют по 2 котлеты на порцию, панируют в сухарях или муке. Котлеты обжаривают с обеих сторон на плите, не допуская образования грубой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 1600С в течении 7мин.

Отпускают с растопленным сливочным маслом или подливают сметанный соус.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : правильная форма, равномерный цвет корочки, без трещин. Консистенция рыхлая, однородная.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 459

Наименование блюда : **Соус сметано-масляный**

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 |
| Масло сливочное  | 515 | 515 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 515 | 515 |  |  |  |  |  |  |
| Итого :  | 15,80 | 15,80 | 492,10 | 0,00 | 21,70 | 459,27 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,10 | 0,90 | 1,03 | 499,50 | 1,90 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления** : в растопленное масло кладут сметану и доводят до кипения.

Подают соус к блюдам из картофеля и творога.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству** : однородная вязкая масса полужидкой консистенции, белого цвета. Вкус свежей сметаны. Запах продуктов, входящих в соус.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 591

Наименование блюда : **Творожники песочные**

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 |  |  |
| Мука в/с | 17,5 | 17,5 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное  | 7,5 | 7,5 |  |  |  |  |  |  |
| Яйцо  | 1/6шт | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 1,5 | 1,5 |  |  |  |  |  |  |
| Масса теста | - | 33 |  |  |  |  |  |  |
| Мука в/с | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 3,5 | 3,5 |  |  |  |  |  |  |
| Яйцо  | 1,16шт | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Творог  | 16,5 | 16,5 |  |  |  |  |  |  |
| Ванилин  | 0,02 | 0,02 |  |  |  |  |  |  |
| Натрий двууглекислый | 0,07 | 0,07 |  |  |  |  |  |  |
| Эссенция  | 0,07 | 0,07 |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодированная  | 0,04 | 0,04 |  |  |  |  |  |  |
| Масса фарша | - | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масса п/ф | - | 58 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового изделия | - | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,35 | 3,19 | 10,14 | 0,26 | 22,08 | 201,40 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,04 | 0,08 | 0,02 | 33,58 | 0,49 |

**Выход : 50**

**Технология приготовления**: изготовление песочного п/ф: масло сливочное, сахар, яйцо, соду, йодированную соль, эссенцию перемешивают в течении 20-30мин. до получения однородной массы. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и непромеса, цвет от светло-желтого, приятный запах и легкий аромат без эссенции. Приготовление фарша: творог и сметану взбивают в взбивательной машине при малом числе оборотов в течении 5-7 минут, до однородной массы. Во взбивательную машину добавляют муку, яйца, сахар и взбивают еще 10минут, в конце взбивания добавляют ванилин. Готовое песочное тесто развешивают по 33гр, и раскатывают в круглые лепешки. На середину лепешки раскладывают творожный фарш (25гр). Края лепешки накладывают друг на друга. Сформированное изделие выпекают 10-15 минут при температуре 230-2500С

**Температура подачи**: 65 0 С.

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

**Требования к качеству** : форма полукруглая, мякиш – хорошо пористый, рассыпчатый, светло-коричневый. Фарш – сочный, без комков.

 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.