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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 275

Наименование блюда : **Каша «Дружба»**

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 | 75 | 75 |  | |  |  |  |  |  |
| Крупа пшенная | 55 | 55 |  | |  |  |  |  |  |
| Молоко | 510 | 510 |  | |  |  |  |  |  |
| Вода | 350 | 350 |  | |  |  |  |  |  |
| Сахар | 25 | 25 |  | |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 960 |  | |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 50 | 50 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 26,35 | 14,89 | 56,57 | 2,57 | 113,45 | 1076,38 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,45 | 0,83 | 6,63 | 632,46 | 2,82 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле ,который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи**: 65 0 С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления. **Требования к качеству** : консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелой каши.

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 № 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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| **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**

**Сок сливовый**

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 № 142

Наименование блюда : **Борщ с капустой и картофелем**

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 | 200 | 160 |  | |  |  |  |  |  |
| Капуста свежая\*  или квашеная | 100  86 | 80  60 |  | |  |  |  |  |  |
| Картофель | 107 | 80 |  | |  |  |  |  |  |
| Морковь | 63 | 50 |  | |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  | |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 20 | 20 |  | |  |  |  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  | |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре | 30 | 30 |  | |  |  |  |  |  |
| Бульон  или вода | 800 | 800 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 7,11 | 0,00 | 20,55 | 20,55 | 44,97 | 406,27 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,18 | 0,18 | 53,55 | 119,09 | 4,40 |

\*Расчет химического состава проводился по капусте свежей

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 0 С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

**Температура подачи**: 75 0 С. **Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : на поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 416

Наименование блюда :**Плов из отварной птицы**

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 |
| Курица I категории потрошенная | 207,5 | 184/132 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварной мякоти птицы без кожи | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 11 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 22 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 14 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа рисовая | 49 | 49 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон для риса | 104 | 104 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового риса с овощами | - | 140 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | | | 13,16 | 10,08 | 13,12 | 7,58 | 36,43 | 311,65 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,02 | 0,06 | 0,40 | 18,57 | 0,92 |

**Выход :210**

**Технология приготовления**: подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленный лук, бульон в соответствии с рецептурой, йодированную соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35–40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур. При расчете воды следует учесть, что в рисе при промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** :птица нарезана кубиками, морковь, лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах – отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы – мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 524

Наименование блюда : **Компот из апельсинов с яблоками**

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 |
| Апельсины | 59 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Яблоки | 42 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 120 | 120 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | | | 0,43 | 0,00 | 0,18 | 0,18 | 27,84 | 114,66 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,02 | 0,00 | 7,20 | 15,44 | 0,28 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты.

**Температура подачи** : 14 0С

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

**Требования к качеству** : вкус и запах кисло-сладкий с ароматом яблок и апельсинов. Цвет слабо-желтый , с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсина.

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 № 346

Наименование блюда : **Суфле рыбное**

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 |
| Горбуша нераздел.  или горбуша потр. с гол.  или хек неразд.  или хек потр.с гол.  или треска потр. без гол.  или минтай неразд. | 164  136  200  124  120  194 | 91  91  88  88  88  90 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварной рыбы | - | 72 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 35 | 35 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Соус молочный | - | 35 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца | 2/3шт | 17,4 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 115 |  |  |  |  |  |  |
| Масло слив.на смазку | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | 17,78 | 17,37 | 8,02 | 0,04 | 6,37 | 168,78 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,01 | 0,16 | 0,37 | 74,60 | 0,78 |

**Выход** : 100

**Технология приготовления** :подготовленное филе рыбное без костей и кожи дважды измельчают на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 2200С. При отпуске суфле поливают прокипяченным маслом сливочным или соусом.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

**Температура подачи** : 75 0С

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

**Требования к качеству**: суфле хорошо сохраняет форму. Консистенция однородная, нежная, цвет – светло-серый. Вкус в меру соленый, запах рыбы, молока и яиц.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460

Наименование блюда : **Соус белый 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 | 1100 | 1100 |  | |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |  | |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 50 | 50 |  | |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  | |  |  |  |  |  |
| Петрушка (корень) | 40 | 30 |  | |  |  |  |  |  |
| или сельдерей (корень) | 44 | 30 |  | |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | | 7,17 | 0,24 | 39,99 | 0,81 | 57,27 | 549,20 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,09 | 16,93 | 24,50 | 96,86 | 1,50 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: соус: в растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-700С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до состояния однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30минут. В конце варки добавляют йодированную соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус для приготовления производных соусов.если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1г) и масло сливочным (70г). Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

**Температура подачи**: 65 0 С.

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

**Требования к качеству** : однородная масса с гладкой поверхностью, без комочков. Консистенция однородная, полужидкая, вязкая. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус нежный, насыщенный. Запах продуктов, входящих в соус.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 578

Наименование блюда : **Булочка домашняя**

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 |
| Мука пшеничная | 39 | 39 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная на подсып | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 7 | 7 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар (для отделки) | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 9 | 9 |  |  |  |  |  |  |
| или растительное | 9 | 9 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца (для смазка) | 1/36шт. | 1,2 |  |  |  |  |  |  |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 17 | 17 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 72,5 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | | | 4,55 | 0,20 | 8,04 | 0,48 | 38,09 | 242,93 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,08 | 0,03 | 0,00 | 11,13 | 0,61 |

**Выход** : **60**

**Технология приготовления**: из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40мин. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5мин при температуре 230-2400С.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству**: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,00%

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.

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