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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование блюда : **Каша пшенная молочная 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 пшенная | 200 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 560 | 560 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 280 | 280 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 960 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 38,97 | 16,25 | 49,48 | 6,60 | 179,55 | 1334,47 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,95 | 0,91 | 7,28 | 723,64 | 6,05 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15 %, варят до загустения. Добавляют молоко, йодированную соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горького вкуса.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 текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и горьковатый привкус.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

Наименование блюда : **Чай с молоком**

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

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

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

**Выход : 200**

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

**Температура подачи :** 650С

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

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

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | 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 № 126

Наименование блюда : **Плоды свежие**

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

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

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

**Выход : 100**

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

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

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 169

Наименование блюда : **Суп крестьянский с крупой**

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 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель | 133 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная | 40 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| или пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон  или вода: для круп  пшено, хлопья овсяные  «Геркулес» | 800 | 800 |  |  |  |  |  |  |
|  для остальных групп | 850 | 850 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 8,12 | 0,00 | 21,03 | 21,03 | 45,46 | 426,34 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,19 | 0,14 | 44,40 | 85,29 | 2,65 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. **Температура подачи**: 75 0 С. **Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления. **Требования к качеству** : крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

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 № 378

Наименование блюда :**Гуляш из говядины**

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 |
| Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка) | 151 | 111 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 6,5 | 6,5 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 17 | 14 |  |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре | 11 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 3,7 | 3,7 |  |  |  |  |  |  |
| Масса тушеного мяса | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Масса соуса | - | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 12,50 | 11,12 | 14,34 | 0,09 | 5,88 | 202,58 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,085 | 0,10 | 1,74 | 12,51 | 2,14 |

**Выход : с соусом 120**

**Технология приготовления**: крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 550С бульоном, проваривают 7-10 мин. процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15мин. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный тушенному мясу, лук и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

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.ценностьккал |
| 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 № 335

Наименование блюда : **Вареники ленивые**

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 |
| Творог  | 159 | 156 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 22 | 22 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 3/10шт | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 11 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 190 |  |  |  |  |  |  |
| Масса вареных вареников | - | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 29,66 | 27,44 | 22,65 | 0,27 | 29,94 | 444,69 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,09 | 0,41 | 0,39 | 187,16 | 0,97 |

**Выход : с маслом 210**

**Технология приготовления**: в протертый творог вводят муку, йодированную соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10-12мм, нарезают на полоски шириной 25мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 мин. перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5

Поливают растопленным маслом.

**Температура подачи**: 650С

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

**Требования к качеству**: вареники сохраняют форму, сочные, мягкие, белые, 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | 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.ценностьккал |
| 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.