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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307

Наименование блюда : **Макароны отварные 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 |  |  |
| Макаронные изделия  | 49 | 49 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварных макарон | - | 140 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 35 | 28 |  |  |  |  |  |  |
| Томат-пюре | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |
| Горошек зеленый консервированный | 15,8 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Зелень свежая | 1,5 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готовых овощей | - | 60 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 6,14 | 0,06 | 10,55 | 0,65 | 29,58 | 237,84 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,07 | 0,05 | 4,97 | 17,39 | 1,11 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат-пюреи продолжают пассеровать 5-7 минут. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. Макароны отваривают в большом количестве воды (1:6), откидывают, добавляют к ним зеленый горошек, подготовленную морковь с томатным пюре, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 0 С 5-7 минут, до температуры 90 0 С. При отпуске макароны посыпают зеленью.

**Температура подачи**: 65 0 С

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

**Требования к качеству** : макаронные изделия легко отделяются друг от друга, сохранили свою форму. Цвет кремовый, вкус – отварных макарон, овощей, пассерованного томата, без запаха затхлости.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 512

Наименование блюда : **Кофейный напиток на сгущенном молоке**

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 |
| Кофейный напиток | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко сгущенное стерилизованное | 28 | 28 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 190 | 190 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 2,29 | 2,02 | 2,67 | 0,29 | 26,11 | 138,36 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | 24 | Са | Fe |
| 0,02 | 0,11 | 0,28 | 89,20 | 0,09 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: в посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда : **Плоды свежие**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.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 № 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 № 158

Наименование блюда : **Суп картофельный с бобовыми (1-ый 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, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Горох | 81 | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  или горошек консерв\* | 154 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель  | 333 | 250 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон или вода | 650 | 650 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 9,17 | 0,10 | 17,86 | 1,36 | 39,71 | 402,06 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,41 | 0,26 | 49,05 | 72,14 | 3,24 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3–4 часа. Если вода не горит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

**Температура подачи**: 75 0 С.

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

**Требования к качеству** : коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах варенного гороха и пассерованных овощей.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 253

Наименование блюда :**Каша гречневая рассыпчатая с луком**

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 |
| Крупа гречневая | 400 | 400 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 600 | 600 |  |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 830 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 55 | 55 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 240 | 190 |  |  |  |  |  |  |
| Масса пассированного лука | - | 105 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 55 | 55 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 52,27 | 0,27 | 113,87 | 55,32 | 57,55 | 2171,43 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 1,27 | 0,62 | 4,75 | 142,59 | 27,86 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу перебирают и варят гречневую рассыпчатую кашу по рецептуре «Каша гречневая рассыпчатая». Репчатый лук мелко рубят, бланшируют и пассируют с растительным маслом. Готовую гречневую рассыпчатую кашу смешивают с пассированным луком, взрыхляя поварской вилкой.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : зерна крупы набухшие, мягкие, частично деформированные, хорошо легко отделяются друг от друга. Лук распределен равномерно.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

Наименование блюда :**Котлеты, биточки, шницели**

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 1категории (котлетное мясо) | 116 | 86 |  |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | 19 | 19 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари  | 11 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко или вода | 23 | 23 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 125 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 7 | 7 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готовых изделий | - | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 17,92 | 14,76 | 16,86 | 0,26 | 14,31 | 280,66 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,09 | 0,14 | 0,00 | 14,05 | 1,77 |

**Выход :100**

**Технология приготовления**: зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см или шницели – плоскоовальной формы, толщиной 1см. изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-1600С 3-5мин. с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-2800С в течении 5-7минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.
Гарниры: пюре картофельное, каши вязкие, овощи в молочном соусе.

Соусы: молочный, сметанный.
Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 468

Наименование блюда : **Соус красный 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 мясной | 1000 | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Томат - пюре | 200 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 100 | 80 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Лавровый лист  | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |
| Соль поваренная йодированная | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 8,44 | 0,15 | 24,36 | 0,84 | 101,95 | 525,04 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,13 | 0,11 | 9,68 | 98,34 | 2,29 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10-15мин., затем вводят томат – пюре при слабом кипении, припускают еще 10-15минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-1600С, периодически помешивая, в налитой посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-800С и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют припущенные с томатом-пюре овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 мин. в конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправляют маслом сливочным, предварительно прокипяченным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают его до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80до 850С, но не кипятят. Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, изделиям колбасным отварным и др.

**Температура подачи**: 65 0 С.

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

**Требования к качеству** : консистенция жидкой сметаны, однородная, комков муки. Вкус бульона, с легким запахом кореньев.

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 № 168

Наименование блюда : **Суп с рыбными консервами**

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 |  |  |
| Консервы рыбные в собственном соку | 160 | 160 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель  | 373 | 280 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 80 | 64 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 38 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа рисовая | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Укроп или петрушка | 7,2 | 7 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  или бульон рыбный | 800 | 800 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 38,68 | 30,83 | 21,97 | 1,41 | 51,09 | 570,32 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,41 | 0,45 | 29,16 | 371,75 | 5,03 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: в кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень, доводят до готовности

**Температура подачи**: 75 0 С.

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

**Требования к качеству** : внешний вид – картофель порезан брусочками или кубиками. Рис сохранил форму. Консистенция овощей – мягкая, овощи сохранили форму. Цвет бульона золотисто-серый, овощей натуральный. Вкус рыбы в меру соленый. Запах продуктов входящих в блюдо.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 555

Наименование блюда : **Ватрушка с творожным, овощным, фруктовым, сладким фаршем**

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 |  |  |
| Тесто дрожжевое: | - | 46,4 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная в/с  | 29,8 | 29,8 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 1,6 | 1,6 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/26шт | 1,5 |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |
| Дрожжи прессованные | 0,9 | 0,9 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |
| Мука на подсып | 1,4 | 1,4 |  |  |  |  |  |  |
| Фарш\* | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/30шт | 1,3 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное для смазки листов | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 3,73 | 0,36 | 2,00 | 0,41 | 23,44 | 126,51 |

\*расчет химического состава велся без учета фарша

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,06 | 0,03 | 0,00 | 7,36 | 0,45 |

**Выход : 60**

**Технология приготовления**: дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5см делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-2400С 6-8мин. При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края следует до заполнения лепешек повидлом.

**Температура подачи**: 65 0 С.

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления. **Требования к качеству** : форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.

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.