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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 283

Наименование блюда : **Каша рисовая 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 рисовая | 154 | 154 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 590 | 590 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 290 | 290 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 960 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 27,73 | 17,11 | 45,17 | 1,54 | 162,48 | 1181,04 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,32 | 0,93 | 7,67 | 718,02 | 2,26 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: в кипящую воду кладут йодированную соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи**: 65 0 С

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

**Требования к качеству** : консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

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 № 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 № 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 | 10086 | 8060 |  |  |  |  |  |  |
| 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 № 351

Наименование блюда :**Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

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 |
| Треска\* | 98 | 85 |  |  |  |  |  |  |
|  или минтай\* | 97 | 85 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готовой рыбы | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель  | 161 | 117\*\* |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 6,5 | 6,5 |  |  |  |  |  |  |
| Соус белый на рыбном бульоне | 80 | 80 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 16,52 | 13,56 | 9,07 | 0,56 | 25,70 | 250,51 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,20 | 0,14 | 11,54 | 31,54 | 1,16 |

**Выход : 240**

**Технология приготовления**: порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом в 30о из филе с кожей без костей, посыпают йодированной солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом (2 г от нормы) сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240–250 оС в течение 30–40 мин.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : на поверхности изделия – слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир – белого цвета, не пригоревшие, не присохшие к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

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

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 521

Наименование блюда : **Компот из свежих плодов или ягод**

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  | 45,4 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 172 | 172 |  |  |  |  |  |  |
| Черешня или вишня  | 42,2 | 40 |  |  |  |  |  |  |
|  или слива | 44,4 | 40 |  |  |  |  |  |  |
|  или абрикосы | 46,6 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 162 | 162 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | 0,48 | 0,00 | 0,28 | 0,28 | 14,07 | 60,68 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,02 | 0,01 | 2,60 | 14,86 | 0,44 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: яблоки перебирают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

**Температура подачи** : 14 0С

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

**Требования к качеству** : вкус и запах кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет – светлый (для яблок), розовый (для черешни и вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

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 № 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 № 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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  | 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 № 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.