Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270

Наименование блюда : **Каша ячневая вязкая**

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 ячневая | 222 | 222 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 550 | 550 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 270 | 270 |  |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 960 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 26,03 | 10,58 | 52,35 | 2,10 | 191,36 | 1356,30 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,28 | 0,62 | 12,18 | 489,90 | 3,5 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют йодированную соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи**: 65 0 С

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

**Требования к качеству** : цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 529

Наименование блюда : **Молоко кипяченое**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Молоко  | 210 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,59 | 5,59 | 6,38 | 0,00 | 10,08 | 120,12 |

\*Масса молока кипяченого.

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,15 | 0,50 | 200,86 | 0,17 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

**Температура подачи**: 65 0 С (горячего) и 140С (холодного)

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

**Требования к качеству** : внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

 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 № 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 № 205

Наименование блюда :**Свекла, тушенная в сметане или молочном соусе**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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  | 255 | 189\* |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 7 | 7 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
|  или соус молочный | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Итого (по свекле) : | 4,00 | 1,28 | 13,06 | 0,18 | 15,95 | 199,98 |

\*Масса отварной очищенных свеклы.

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,04 | 0,87 | 4,20 | 94,11 | 2,62 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Итого: с соусом молочным | 3,67 | 0,95 | 8,31 | 0,18 | 16,41 | 160,50 |

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

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 мин, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклю в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160 0 С до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, йодированную соль, сметану или молочный соус. Тушат 10 минут при слабом нагреве.

**Температура подачи** :650 С

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

**Требования к качеству** :свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Если свекла запекалась – более темный. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 163

Наименование блюда : **Суп картофельный с мясными фрикадельками**

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 |  |  |
| Картофель  | 533 | 400 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон или вода | 700 | 700 |  |  |  |  |  |  |
| Фрикадельки мясные готовые на выход 1000г супа | - | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 9,06 | 0,00 | 11,67 | 11,67 | 49,39 | 412,84 |

\*расчет химического состава проводился без учета фрикаделек мясных.

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,44 | 0,27 | 62,00 | 59,65 | 3,78 |

**Выход : 1000/100**

**Технология приготовления**: в кипящий бульон (воду)кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют йодированную соль. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Фрикадельки : мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленный бланшированный лук, яйцо, соль, воду, массу тщательно перемешивают, формируют шарики массой 7-9 г.

**Температура подачи**: 75 0 С.

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

**Требования к качеству** : цвет блесток жира на поверхности светло-желтый, фрикаделек – серый. Бульон прозрачный, овощи сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фрикаделек рыхлая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование блюда :**Жаркое по-домашнему**

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 (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 151 | 111 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель | 152 | 114 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 17,5 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 7 | 7 |  |  |  |  |  |  |
| Томат-пюре | 7 | 7 |  |  |  |  |  |  |
| Масса тушеного мяса | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готовых овощей | - | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 22,25 | 19,66 | 22,82 | 0,47 | 17,17 | 363,06 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,16 | 0,23 | 7,84 | 26,58 | 4,13 |

**Выход : 220**

**Технология приготовления**: мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию массой по 30–40 г, картофель и лук – кубиками. Затем мясо обжаривают до образования легкой румяной корочки, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5–10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.
Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленой зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** :цвет мяса темно-красный (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.

 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 № 228

Наименование блюда : **Запеканка из творога с морковью**

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 |
| Морковь  | 123 | 90 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/2 шт | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Творог  | 31 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 9,07 | 7,91 | 12,27 | 0,08 | 12,07 | 200,02 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,15 | 0,21 | 1,86 | 84,13 | 1,25 |

**Выход** : 120

**Технология приготовления** : припущенную с маслом сливочным и протертую морковь охлаждают до 40-500С, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу выкладывают в смазанные масло сливочным формочки или порционные сковороды и запекают в жарочном шкафу или варят на пару.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству**: порционные куски, без трещин, не разламываются, сохраняют форму. Консистенция мягкая. Цвет поверхности – светло-коричневый. На изломе – оранжевый. Вкус сладкий, свойственный моркови. Запах запеченной моркови.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 454

Наименование блюда : **Соус сметанный**

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 |
| Овощной отвар или вода | 550 | 550 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная  | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное  | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масса соуса | - | 500 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 500 | 500 |  |  |  |  |  |  |
| Итого :  | 15,66 | 12,99 | 94,03 | 0,32 | 34,25 | 1058,48 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,15 | 0,47 | 1,00 | 434,07 | 1,28 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления** : белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5мин.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-1200С.не допуская изменение цвета, охлаждают до 60-700С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30мин. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству** : консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

 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.