

Технологическая карта № 1**Наименование изделия: Суп молочный с крупой****Номер рецептуры: 170****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	135	135	162	162
Вода	23	23	28	28
Или молоко сухое	18	18	21	21
Вода для разведения сухого молока	122	122	146	146
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	9	9	11	11
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	12	12	14	14
Сахар	1	1	2	2
Масло сливочное	1,6	1,6	2	2
Выход		150		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,33	5,49	13,46	120,00	0,87
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,22	6,65	17,07	149,00	1,05

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

Технологическая карта № 2**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком****Номер рецептуры: 513,514****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток с молоком				
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2	2	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	90	90	105	105
Вода	116	116	123	123
Сахар	5	5	6	6
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет) кофейный напиток с молоком				
2,57	2,03	10,04	68,72	0,47
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) кофейный напиток с молоком				
3,00	2,37	11,92	81,02	0,55

Технология приготовления

Кофейный напиток с молоком. При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или

многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Кофейный напиток на сгущенном молоке. В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего его процеживают, добавляют сгущенное молоко, размешивают и доводят до кипения.

Кофейный напиток на сухом молоке. Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко (сухое молоко, разведенное водой), сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока сгущенного (или молока).

Запах: свойственный кофейному напитку со вкусом сгущенного молока (или молока).

Технологическая карта № 3**Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром****Номер рецептуры:3****Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	40	40
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр твердый	10	9	14	13
Выход с маслом и сыром		30/5/9		40/5/13

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,39	6,47	14,83	135,61	0,06
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,07	7,73	19,75	173,61	0,09

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Вкус: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

Технологическая карта № 4**Наименование изделия: Азу****Номер рецептуры:370****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	59	47	64	58
Или говядина 1 категории на костях	63	47	79	58
Картофель				
с 01.09-31.10	160	120	197	148
с 31.10-31.12	172	120	212	148
с 31.12-28.02	185	120	228	148
с 29.02-01.09	200	120	247	148
Лук репчатый	18	15	23	19
Масло растительное	4	4	5	5
Томатная паста	2,3	2,3	2,8	2,8
Огурцы соленые	27	15	29	19
Масса готового тушеного мяса		30		37
Масса готовых овощей		120		148
Выход		150		185

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
10,89	10,59	15,59	217,45	11,54
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
13,43	13,06	19,23	268,19	14,23

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают порционно, заливают горячим готовым бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № 5**Наименование изделия: Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:133****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	45	36	50	40
С 1 января	48	36	53	40
Капуста свежая	18	14	20	16
Картофель				
с 01.09-31.10	19	14	22	16
с 31.10-31.12	20	14	23	16
с 31.12-28.02	22	14	25	16
с 29.02-01.09	23	14	26	16

Морковь				
До 1 января	11	9	12,5	10
С 1 января	12	9	13,3	10
Лук репчатый	4,3	3,6	5	4
Томатная паста	2,7	2,7	3	3
Масло растительное	2,7	2,7	3	3
Сахар	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	135	135	150	150
Говядина отварная		23		23
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Выход супа с мясом и со сметаной		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,45	6,56	7,50	118,19	8,10
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,58	6,90	8,40	126,18	9,15

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная

варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи с томатной пастой, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 6**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины****Номер рецептуры: 386****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	44	41	53	48
Или говядина 1 категории на костях	56	41	65	48
Лук репчатый	6	5	7	6
Сухари	4	4	5	5
Яйца	4	4	5	5
Хлеб пшеничный	8	8	9	9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	12	12	14	14
Масса полуфабриката		74		86
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовых изделий		60		70
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
8,44	6,88	6,13	119,98	0,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,85	8,03	7,15	139,98	0,82

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели

запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Технологическая карта № 7**Наименование изделия: Соус красный основной****Номер рецептуры: 465****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	1,4	1,4	2,8	2,8
Масло сливочное	0,8	0,8	1,6	1,6
Томатная паста	0,8	0,8	1,6	1,6
Лук	3	2	5	4
Морковь				
До 1 января	5	4	10	8
С 1 января	5,3	4	11	8
Бульон или вода	20	20	40	40
Выход		20		40

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,28	0,78	1,24	12,40	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,56	1,56	2,48	24,80	0,00

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности, слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой.

Технологическая карта № 8**Наименование изделия: Картофельное пюре****Номер рецептуры:434****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	125	94	148	111
с 31.10-31.12	134	94	159	111
с 31.12-28.02	145	94	171	111
с 29.02-01.09	157	94	185	111
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	17	17	20	20
Масса кипяченого молока		16		19
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		110		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
2,23	3,84	13,25	104,14	7,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,63	4,53	15,66	123,07	9,10

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

Картофель сортируют, моют и очищают. Очищенный картофель повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, Масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 531

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	15	15	18	18
Или курага	15	15	18	18
Или изюм	15	15	18	18
Сахар-песок	6	6	7	7
Вода	152	152	205	205
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Компот из сухофруктов				
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,33	0,00	12,68	54,00	0,30
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,40	0,00	15,02	64,00	0,36
Компот из кураги				
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,78	0,00	14,24	59,00	0,60
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,94	0,00	16,89	70,00	0,72
Компот из изюма				
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,27	0,00	15,89	63,00	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,32	0,00	18,87	75,00	0,00

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не выше +20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта № 10**Наименование изделия: Молоко кипяченое****Номер рецептуры: 534****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	158	158	190	190
Масса молока кипяченого		150		180
Выход		150		180
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	105	105	105	105
Масса молока кипяченого		100		100
Выход		100		100

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда 100 гр. молока				
3,06	2,64	5,07	57,04	1,37
Химический состав данного блюда 150 гр. молока				
4,59	3,96	7,61	85,56	2,06
Химический состав данного блюда 180 гр. молока				
5,51	4,75	9,13	102,68	2,47

Технология приготовления

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта № 11**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хачапури с сыром**Номер рецептуры:**562**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	29	29	39	39
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	11	11	14	14
Сахар	1,7	1,7	2,3	2,3
Масло сливочное	1,7	1,7	2,3	2,3
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,3	1,3	1,67	1,67
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4	0,5	0,5
Вода или молоко	8	8	10	10
Яйца	3	3	3,4	3,4
Масса теста		39		52
Для фарша:				
Сыр	16	16	22	22
Яйца	4	4	4,6	4,6
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса фарша		28		37
Яйцо для смазки хачапури	1,7	1,7	2,3	2,3
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	1,1	1,1
Выход		60		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
10,73	13,03	18,95	245,14	0,33
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
14,31	17,37	25,27	326,86	0,43

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % в растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из дрожжевого теста разделяют лепешки на середину лепешки кладут фарш, края лепешки защипывают, придают ей круглую форму, затем укладывают на смазанный маслом лист, дают расстояться в течение 10-15 мин, смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-240° С в течение 20-25 мин. Готовые хачапури смазывают сливочным маслом.

Для фарша: сыр измельчают на мясорубке, смешивают с сырыми яйцами и сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность - смазанная яйцом, глянцевая.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия.

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия.

Технологическая карта № 12**Наименование изделия: Маринад овощной с томатом****Номер рецептуры:472****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	36	29	45	36
С 1 января	39	29	48	36
Лук репчатый	13	11	17	14
Томатная паста	1,3	1,3	1,6	1,6
Масло растительное	3	3	4	4
Сахар	1,3	1,3	1,6	1,6
Вода	4	4	5	5
Выход		40		50

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,50	3,20	3,30	46,23	0,50
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,63	4,00	4,13	57,79	1,79

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют,

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 7-10 минут. После этого добавляют воду, кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют соль, сахар.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: маринад уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-красный.

Вкус: овощей, солоноватый.

Запах: овощей, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 13**Наименование изделия: Чай с сахаром****Номер рецептуры: 501,502****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,48	0,48	0,58	0,58
Вода	48	48	53	53
Чай-заварка		48		53
Сахар	5	5	6	6
Вода	127	127	141	141
Выход с сахаром		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,10	0,02	5,00	20,63	0,05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,12	0,03	5,47	22,61	0,06

Технология приготовления

Заваривают заварку чая в котле, настаивают 5-10 минут. Добавляют сахар, доливают кипятком. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 14**Наименование изделия: Каша «Дружба»****Номер рецептуры: 266****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	9	9	12	12
Крупа пшено	12	12	16	16
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	98	98	136	136
Или молоко сухое	13	13	18	18
Вода для разведения сухого молока	88	88	122	122
Вода	26	26	31	31
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,61	4,84	19,21	136,93	1,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,06	5,99	27,02	185,00	1,59

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 508,509

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао	1,3	1,3	1,5	1,5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	90	90	105	105
Вода	116	116	123	123
Сахар	5	5	6	6
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
2,75	2,15	8,89	65,93	0,47
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,21	2,51	10,52	77,46	0,55

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта № 16

Наименование изделия:1

Номер рецептуры: Бутерброд с маслом

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	35	35	45	45
Масло сливочное	7	7	7	7
Выход		35/7		45/7

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
2,72	5,29	17,31	127,54	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,48	5,37	22,23	151,04	0,00

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

Технологическая карта № 17**Наименование изделия: Коржик молочный****Номер рецептуры: 598****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	37	37	42	42
Мука пшеничная на подпыл	2	2	2,3	2,3
Сахар	20	20	23	23
Масло сливочное	9	9	10	10
Яйца	2	2	2,3	2,3
Яйца (для смазки)	1,4	1,4	1,6	1,6
Молоко	7	7	8	8
Сода пищевая	0,35	0,35	0,4	0,4
Масса полуфабриката		77		88
Масло растительное	1	1	1,1	1,1
Выход		70		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,11	6,85	38,63	250	0,09
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,70	7,83	44,15	285,71	0,10

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Ряжмягченное масло сливочное взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца, молоко, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм., укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220°C в течение 10-12 минут.

Температура подачи 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия круглой формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: светло-желтый.

Вкус: свежесыпеченного изделия, сладковатый.

Запах: свежесыпеченного изделия.

Технологическая карта № 18**Наименование изделия: Суп «Шахтерский» с мясом (суп картофельный с крупой) и со сметаной****Номер рецептуры:101****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	78	59	88	66
с 31.10-31.12	84	59	94	66
с 31.12-28.02	91	59	102	66
с 29.02-01.09	99	59	110	66
Крупа гречневая	6	6	7	7
Лук репчатый	8	7	10	8
Морковь				
До 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января	9,3	7	11	8

Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	135	135	150	150
Говядина отварная		23		23
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Выход супа с мясом		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
7,60	8,32	16,44	162,27	6,61
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
7,97	8,86	18,27	174,82	7,35

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной

термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают предварительно подготовленную гречневую крупу, затем нарезанный кубиками картофель, пассерованные лук и морковь. Варят до готовности. За 5-10 минут добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки, крупа не разварена.

Консистенция: овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтоватый, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 19**Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом****Номер рецептуры:387****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	56	51	69	63
Или говядина 1 категории на костях	69	51	86	63
Масса отварного мяса		32		40
Картофель				
с 01.09-31.10	164	123	203	153
с 31.10-31.12	176	123	219	153
с 31.12-28.02	189	123	236	153
с 29.02-01.09	205	123	256	153
Масса отварного протертого картофеля		120		149
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	24	19	30	24
С 1 января до 1 сентября	25	19	32	24
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло сливочное	1,6	16	2	2
Масса пассерованного лука и моркови		15		19
Масло сливочное для смазки	1,6	1,6	2	2

Яйца	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Сухари	2	2	3	3
Масса полуфабриката		171		212
Масса запеченного блюда		145		180
Выход		145		180
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход с маслом		145/2		180/3

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
10,70	8,86	18,36	197,61	3,08
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
13,32	11,03	22,86	246,00	3,84

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Отварную говядину нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, соль. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут

до готовности.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, предварительно пассерованный лук репчатый с морковью, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая, картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°C. Готовую запеканку нарезают на порции. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Запеканку можно готовить в виде рулета или зраз.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: белый, фарша - серый.

Вкус: картофеля и мяса, солоноватый.

Запах: картофеля и мяса.

Технологическая карта № 20**Наименование изделия: Кисель из ягод****Номер рецептуры: 518****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ягода в ассортименте	16	15	21	20
Вода	139	139	184	184
Сахар	8	8	11	11
Крахмал картофельный	6,7	6,7	10	10
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,11	0,0	14,54	61	2,25
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,15	0,10	20,58	86	3,0

Технология приготовления

Ягоду перебирают, удаляю плодоножку, моют. Ягоду протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водо (1/5), проваривают 100-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала), добавляют, сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не выше +20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует виду ягод.

Вкус: сладкий, соответствует виду ягод.

Запах: соответствует виду ягод.

Технологическая карта № 21**Наименование изделия: Кисломолочный напиток****Номер рецептуры:535****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, кефир, йогурт) с м.д.ж. 2,5-3,2 %	155	150	185	180
Выход		150		180
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, кефир, йогурт) с м.д.ж. 2,5-3,2 %	103	100	103	100
Выход		100		100

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда 100 гр.				
2,90	3,20	4,00	59,00	0,70
Химический состав данного блюда 150 гр.				
4,35	4,80	6,00	88,50	1,05
Химический состав данного блюда 180 гр.				
5,22	5,76	7,20	106,20	1,26

Технология приготовления

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C ±2°C, но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта № 22**Наименование кулинарного изделия (блюда): Шанежка наливная****Номер рецептуры: 569****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	42	42	48	48
Сахар	4	4	5	5
Масло сливочное	3	3	3,4	3,4
Яйцо	1,4	1,4	1,6	1,6
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,4	1,4	1,67	1,67
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4	0,5	0,5
Молоко	24	24	27	27
Масса теста		70		80
Сметана	14	14	16	16
Мука пшеничная	2	2	2,3	2,3
Сахар	0,7	0,7	0,8	0,8
Масса фарша		17		19
Яйцо для смазки	1,4	1,4	1,6	1,6
Масло растительное для смазки листа	1	1	1,1	1,1
Выход		70		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,79	7,47	31,12	229	0,42
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,62	8,54	35,57	261,71	0,48

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Готовое тесто дозируют, закатывают шарики, растаивают 10 минут, раскатывают в лепешки и укладывают на смазанные маслом листы на расстоянии 4 см друг от друга. Снова дают расстояться. Затем лепешку смазывают сметанным фаршем (сметана+мука пшеничная+сахар). Выпекают при температуре 120-200° С 40 мин.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует технологии.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию.

Запах: свежеспекечного изделия.

Технологическая карта № 23**Наименование изделия: Каша вязкая ячневая молочная****Номер рецептуры: 261****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	98	98	136	136
Или молоко сухое	13	13	18	18
Вода для разведения сухого молока	88	88	122	122
Вода	22	22	31	31
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,03	5,30	18,58	141,00	1,47
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,07	6,08	23,23	170,00	1,77

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 24**Наименование изделия: Кондитерские изделия****Номер рецептуры: 607,608,609**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений – под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вафли, или пряники, или печенье)	50	50	85	85
Сушки, бублики, баранки	60	60	80	80

Вафли, пряники, печенье

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
1,50	1,95	35,00	143,88	1,50
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,92	2,55	44,64	184,89	0,00

Сушки, бублики, баранки

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
6,42	0,72	42,72	203,40	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,56	0,96	56,96	271,20	0,00

Технология приготовления

Кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) дают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует виду кондитерского изделия.

Консистенция: мягкая, вафли-хрустящие.

Цвет: соответствует виду кондитерского изделия.

Вкус и запах: соответствует виду кондитерского изделия, сладкий.

Технологическая карта № 25**Наименование изделия: Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:139****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	72	54	80	60
с 31.10-31.12	77	54	86	60
с 31.12-28.02	83	54	92	60
с 29.02-01.09	90	54	100	60
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	3,6	3,6	4	4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	10	8

С 1 января	9,3	7	11	8
Лук репчатый	4,3	3,6	5	4
Огурцы соленые	20	11	23	12
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	135	135	150	150
Говядина отварная		23		23
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Выход с мясом и со сметаной		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,74	6,57	15,08	135,97	5,92
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,90	6,91	16,76	145,60	6,57

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают

пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупку закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупку, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта № 26**Наименование изделия: Каша «Рябчик»****Номер рецептуры: 266****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	7	7	9	9
Крупа пшено	7	7	9	9
Крупа гречневая	7	7	9	9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	98	98	136	136
Или молоко сухое	13	13,0	18	18
Вода для разведения сухого молока	88	88	122	122
Вода	22	22	31	31
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,86	4,90	19,01	138,67	1,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,55	6,47	25,94	187,00	1,77

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 27**Наименование изделия: Рагу из овощей с мясом****Номер рецептуры: 201,363****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	45	41	56	51
Или говядина 1 категории на костях	56	41	69	51
Говядина отварная		30		37
Картофель				
с 01.09-31.10	89	67	110	83
с 31.10-31.12	96	67	119	83
с 31.12-28.02	103	67	128	83
с 29.02-01.09	112	67	139	83
Морковь				
До 1 января	15	12	19	15
С 1 января	16	12	20	15
Лук репчатый	11	9	13	11
Капуста свежая белокочанная	40	32	50	40
Вода	64	64	79	79
Масло растительное	3	3	4	4
Выход рагу овощного		120		148
Выход рагу овощного с мясом		150		185

Часть овощей можно заменить на кабачки

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
9,24	8,70	12,73	166,17	11,72
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,73	15,70	204,94	14,45	10,73

Технология приготовления

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают поперек волокон порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60 °С в закрытой посуде.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель (или кабачки) нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают пашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Отпускают рагу из овощей с мясом.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей и мяса сохранена.

Консистенция: картофеля, овощей и мяса мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей и мяса, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 28**Наименование изделия: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста****Номер рецептуры: 560,626****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	34	34	39	39
Сахар	5	5	6	6
Масло сливочное	4	4	5	5
Яйцо	2	2	2,3	2,3
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,4	1,4	1,67	1,67
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4	0,5	0,5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	14	14	16	16
Или сухое молоко	1.5-1.8	1.5-1.8	1.7-2.0	1.7-2.0
Вода для разведения сухого молока	13	13	15	15
Тесто дрожжевое		54		62
Мука на подпыл	2	2	2,3	2,3
Фарш творожный		28		32
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	26	25	30	29
Яйца	2	2	2,3	2,3
Сахар	4	4	5	5
Мука пшеничная	2	2	2,3	2,3

Яйцо для смазки	2	2	2,3	2,3
Масло растительное для смазки листов	1	1	1,1	1,1
Выход		70		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
9,09	4,94	30,40	215,00	0,30
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,39	5,65	34,74	245,71	0,34

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - творогом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин.

Для приготовления творожного фарша: творог пропускают через протирачную машинную, Затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и творогу.

Запах: свойственный данному изделию и творогу.

Технологическая карта № 29**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные****Номер рецептуры:351****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный без головы (29%)	66	47	78	55
Или хек потрошенный без головы (35%)	73	47	85	55
Или терпуг неразделанный (45%)	86	47	100	55
Или горбуша потрошенная с головой (33%)	70	47	82	55
Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%)	51	47	60	55
Хлеб пшеничный	7	7	8	8
Лук репчатый	6	5	7	6
Яйца	7	7	8	8
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	8	8	9	9
Масса полуфабриката		69		81
Сухари	4	4	5	5
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовых изделий		60		70
Выход		60		70

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
9,12	5,02	6,36	107,20	0,34
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,63	5,85	7,12	125,06	0,39

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскооформенной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Технологическая карта № 30**Наименование изделия: Суп – лапша домашняя с птицей****Номер рецептуры:47****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	26	23	28	25
Или филе куриное	14	12	14	13
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Лапша домашняя				
Мука пшеничная	12	12	13	13
Мука на подпыл	5	5	6	6
Яйца	3,6	3,6	4	4
Вода	2,7	2,7	3	3

Выход подсушенной лапши		15		17
Масса вареной лапши		34		38
Или макаронные изделия	12	12	13	13
Лук репчатый	7	6	8	7
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января до 1 сентября	9,3	7	11	8
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	154	154	171	171
Выход супа		171		190
Отварная мякоть птицы без кожи		9		10
Выход с мясом птицы		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
6,50	4,30	10,57	107,10	0,49
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
7,22	4,77	11,75	119,00	0,55

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделяют на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

Готовое мясо покрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут пассерованный лук и морковь варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу или макаронные изделия и варят до готовности.

Отпускают суп с отварной птицей.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: лука - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.

Запах: пассерованных овощей и лапши.

Технологическая карта № 31**Наименование изделия: Чай с лимоном****Номер рецептуры: 501,504**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,48	0,48	0,58	0,58
Вода	48	48	53	53
Чай-заварка		48		53
Сахар	5	5	6	6
Лимон свежий	5	4	6	5
Вода	123	123	136	136
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,13	0,03	4,67	19,44	0,69
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,16	0,03	5,61	23,37	0,86

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Заваривают заварку чая в котле, настаивают 5-10 минут. Добавляют сахар, лимон, доливают кипятком.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта № 32**Наименование изделия: Каша манная молочная вязкая****Номер рецептуры: 256****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	13	13	18	18
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	98	98	136	136
Или молоко сухое	13	13	18	18
Вода для разведения сухого молока	8	8	122	122
Вода	23	23	32	32
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,05	4,51	14,53	114,40	1,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,68	5,96	21,27	160,00	1,77

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 33**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели куриные****Номер рецептуры:417****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	127	110	168	146
Или цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	127	110	168	146
Или филе куриное	45	44	61	59
Мякоть птицы без кожи и костей		77		59
Яйцо	5	5	6	6
Лук репчатый	6	5	7	6
Хлеб пшеничный	11	11	15	15
Молоко	16	16	21	21
Масса полуфабриката		77		103
Сухари панировочные	6	6	8	8
Масло сливочное	5	5	6	6
Масса готовых изделий		60		80
Выход		60		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
9,62	8,02	5,91	142,29	0,36
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,82	10,70	7,87	189,71	0,41

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут яйцо, лук репчатый, соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, шницели или биточки, панируют в сухарях панировочных, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - белый.

Вкус: куриный, солоноватый.

Запах: куриный.

Технологическая карта № 34**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:147****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Капуста белокочанная	45	36	50	40
Картофель				
с 01.09-31.10	29	22	32	24
с 31.10-31.12	31	22	34	24
с 31.12-28.02	34	22	37	24
с 29.02-01.09	37	22	40	24
Морковь				
До 1 января	11	9	13	10

С 1 января	12	9	14	10
Лук репчатый	8	7	10	8
Томатная паста	0,9	0,9	1	1
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	144	144	160	160
Говядина отварная		23		23
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Выход с мясом и со сметаной		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,84	6,93	9,92	135,97	7,18
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,00	7,31	11,03	145,60	7,97

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Технологическая карта № 35**Наименование изделия: Гуляш****Номер рецептуры: 373****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	55	50	64	58
Или говядина 1 категории на костях	68	50	79	58
Масло растительное	3	3	3,5	3,5
Лук репчатый	4	3	4,2	3,5
Морковь				
До 1 января	6,3	5	7,5	6
С 1 января	6,7	5	8	6
Томатная паста	0,9	0,9	1,1	1,1
Мука пшеничная	1	1	1,2	1,2
Масса тушеного мяса		30		35
Масса соуса		30		35
Выход с соусом		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,50	5,70	1,85	123,60	0,60
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,25	6,65	2,16	144,20	0,70

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 гр., затем обжаривают. Обжаренные крупные куски тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатной пасты до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куски на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Технологическая карта № 36**Наименование изделия: Сушка на сметане****Номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана с м. д.ж. не более 15%	27	27	31	31
Мука пшеничная	43	43	49	49
Масло сливочное	3	3	3,5	3,5
Яйцо	10	10	11	11
Сахар	10	10	11	11
Сода пищевая	0,35	0,35	0,4	0,4
Масса полуфабриката		93		106
Масло растительное (для смазки листов)	1	1	1,1	1,1
Выход		70		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
6,11	11,11	34,77	280,00	0,21
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,98	12,70	39,74	320,00	0,24

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло, соду пищевую и замешать тугое тесто, формируют сушки и выпекают при температуре 250° С 20-30 минут.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

Технологическая карта № 37**Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом****Номер рецептуры:307****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2 ½ шт.	100	2 ½ шт.	100
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	54	54	54	54
Масса омлетной смеси		153		153
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса готового омлета		149		149
Масло сливочное	1	1	1	1
Выход с маслом сливочным		150		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
13,48	13,19	3,08	184,99	0,28
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
13,48	13,19	3,08	184,99	0,28

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают

на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности до готовности до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 38**Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные****Номер рецептуры:112****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый	62	62	77	77
Или кукуруза консервированные	67	67	84	84
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)		40		50
Выход		40		50

Зеленый горошек консервированный отварной

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
2,00	0,08	3,33	22,00	4,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,50	0,10	4,16	27,50	5,00

Кукуруза консервированная отварная

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,49	0,08	2,45	12,53	0,46
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,61	0,11	3,06	15,66	0,58

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый-зеленого горошка, желтый-кукурузы.

Вкус: зеленого горошка или кукурузы консервированной.

Запах: зеленого горошка или кукурузы консервированной.

Технологическая карта № 39**Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями****Номер рецептуры:171****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	116	116	139	139
Или молоко сухое	15	15	18	18
Вода для разведения сухого молока	104	104	125	125
Вода	23	23	28	28
Макаронные изделия	13	13	15	15
Масло сливочное	0,8	0,8	0,9	0,9
Сахар	1	1	2	2
Выход		150		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,60	4,36	15,31	118,00	0,75
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,44	5,17	18,73	143,00	0,90

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - Масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта № 40**Наименование изделия: Сок фруктовый****Номер рецептуры: 348****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый	160	160	200	200
Выход		160		200
Сок фруктовый	180	180		
Выход		180		

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда 160 гр.				
0,32	0,18	16,18	73,60	3,20
Химический состав данного блюда 180 гр.				
0,36	0,20	18,20	82,80	3,60
Химический состав данного блюда 200 гр.				
0,40	0,23	20,23	92,00	4,00

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы или кружки порциями непосредственно перед отпуском.

Сок можно выдавать в упаковке промышленного производства.

Температура подачи не выше +20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сок напиток налит в стакан (кружку).

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует виду сока.

Вкус: соответствует виду сока, сладковатый.

Запах: соответствует виду сока.

Технологическая карта № 41**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)****Номер рецептуры: 121****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	42	40	63	60
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,48	1,89	3,09	31,20	3,84
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,72	2,84	4,64	46,80	5,76

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Предварительно икру кабачковую прогревают в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта № 42**Наименование изделия: Макароны отварные****Номер рецептуры: 297****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	38	38	52	52
Вода	228	228	312	312
Масса отварных макаронных изделий		108		147
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		110		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,94	1,69	24,40	128,63	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,91	3,08	42,19	224,25	1,30

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 минут., вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу (или пароконвектомате) при температуре 140-160° С 5 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый.

Вкус: отварных макаронных изделий в сочетании со сливочным маслом.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании со сливочным маслом.

Технологическая карта № 43**Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая****Номер рецептуры: 243****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	45	45	90	90
Вода	65	65	130	130
Масса каши		95		190
Масло сливочное	5	5	10	10
Выход с маслом		100		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,67	4,68	25,54	165,56	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
11,33	9,35	51,08	331,12	0,00

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло сливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: коричневый.

Вкус: гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

Запах: гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта № 44**Наименование изделия: Рыба, запеченная в омлете****Номер рецептуры:138****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный без головы (29%)	81	57	108	76
Или хек потрошенный без головы (35%)	89	57	118	76
Или терпуг неразделанный (45%)	104	57	139	76
Или горбуша потрошенная с головой (33%)	86	57	114	76
Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%)	62	57	83	76
Яйца	10	10	13	13
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	5	5	6	6
Мука пшеничная	1,5	1,5	2	2
Масса омлета		14		19
Масло растительное	3	3	4	4
Масса полуфабриката		69		92
Выход		60		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи

сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
8,57	2,24	0,94	57,00	0,23
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
11,43	2,98	1,25	76,00	0,30

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Порционные куски рыбы (филе из рыбы без кожи и костей) панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь - желтого цвета.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах: рыбный.

Технологическая карта № 45**Наименование изделия: Каша пшенная молочная вязкая****Номер рецептуры: 264****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	20	20	28	28
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	99	99	137	137
Или молоко сухое	13	13	18	18
Вода для разведения сухого молока	89	89	123	123
Вода	22	22	31	31
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,99	5,04	18,56	138,67	1,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
7,01	6,73	26,82	194,00	1,78

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 46**Наименование изделия: Суп «Харчо», с мясом и со сметаной (суп картофельный с крупой)****Номер рецептуры:101****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	72	54	80	60
С 1 ноября по 31 декабря	77	54	86	60
С 1 января по 28-29 февраля	83	54	93	60
С 1 марта	90	54	100	60
Крупа рисовая	4,5	4,5	5	5
Морковь				
До 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января	9,3	7	11	8

Лук репчатый	8	7	10	8
Томатная паста	0,9	0,9	1	1
Чеснок	0,6	0,5	0,8	0,6
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	135	135	150	150
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Говядина отварная		23		23
Выход с мясом и со сметаной		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,79	6,43	14,14	135,10	5,68
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,95	6,75	15,70	144,64	6,30

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатную пасту и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Отпускают суп с мясом.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

Технологическая карта № 47**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом****Номер рецептуры:149,150****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	48	36	54	40
с 31.10-31.12	51	36	58	40
с 31.12-28.02	55	36	62	40
с 29.02-01.09	60	36	67	40
Горох лущеный	15	14	17	16
Или фасоль сухая	1	14	17	16
Или фасоль консервированная	14	14	16	16
Или горошек зеленый	22	14	25	16

консервированный				
Морковь				
До 1 января	11	9	13	10
С 1 января	12	9	14	10
Лук репчатый	8	7	10	8
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	126	126	140	140
Говядин отварная		23		23
Выход супа с мясом		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
8,50	5,96	15,76	138,45	4,34
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,96	6,23	17,51	148,36	4,83

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень) лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют

поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох (или фасоль) подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох), на 5-8 часов (фасоль). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Зеленый горошек или фасоль (консервированные) добавляют в суп вместе с припущенными овощами.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; горох - лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло - желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта № 48**Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом****Номер рецептуры: 428,363****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	45	41	56	51
Или говядина 1 категории на костях	56	41	69	51
Говядина отварная		30		37
Капуста свежая	164	131	203	162
Масло растительное	3	3	4	4
Томатная паста	2,1	2,1	2,6	2,6
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	12,5	10	15	12
С 1 января до 1 сентября	13,3	10	16	12
Лук репчатый	12	10	14	12
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,6	1,6
Выход капусты тушеной		120		148
Выход капусты тушеной с мясом		150		185

	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
9,87	8,57	8,17	149,23	24,56
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,17	10,57	10,08	184,05	30,29

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают поперек волокон порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60 °С в закрытой посуде.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут слоем до 30 см в бульон, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: Пудинг творожный с молоком сгущенным

Номер рецептуры 325

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	112	111	155	154
Крупа манная	10	10	14	14
Молоко	17	17	24	24
Сахар	10	10	14	14
Яйца	12	12	17	17
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса полуфабриката		146		202
Масса готового пудинга		130		180
Выход		130		180
Молоко сгущенное	20,4	20	20,4	20
Выход с молоком сгущенным		130/20		180/20

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
26,24	10,15	30,49	318,43	0,51
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
35,92	13,36	38,23	416,99	0,63

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг нарезают на порционные кусочки и подают с молоком сгущенным

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: корочки - золотисто – желтый, на разрезе – белый

Вкус: творожный.

Технологическая карта № 50**Наименование изделия: Каша рисовая молочная вязкая****Номер рецептуры: 259****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	98	98	136	136
Вода	23	23	32	32
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход с маслом и сахаром		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
3,87	4,54	17,51	125,67	1,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,39	6,01	25,19	175,00	1,77

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция; однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: Икра морковная

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	39	31	49	39
С 1 января до 1 сентября	41	31	52	39
Лук репчатый	8	7	11	9
Томатная паста	1,1	1,1	1,4	1,4
Масло растительное	3	3	4	4
Сахар	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход		40		50

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,63	3,25	3,69	46,67	1,47
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,79	4,06	4,61	58,34	1,84

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи,

подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Морковь измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью.

Температура подачи не выше $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: моркови, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

Запах: моркови с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта № 52**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы****Номер рецептуры:152****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	26	23	28	25
Или филе куриное	14	12	14	13
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,0	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Макаронные изделия	7	7	8	8
Картофель				
с 01.09-31.10	70	53	78	59
с 31.10-31.12	76	53	84	59
с 31.12-28.02	82	53	91	59
с 29.02-01.09	89	53	99	59

Морковь				
До 1 января	12,5	10	14	11
С 1 января	13,3	10	15	11
Лук репчатый	8	7	10	8
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	113	1336	151	151
Птица отварная		9		10
Выход с ямсом птицы		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
6,58	4,02	18,06	131,40	5,92
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
7,30	4,46	20,07	146,00	6,57

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубает вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо птицы накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в

течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Готовый суп отпускают с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 53**Наименование изделия: Солянка сборная мясная со сметаной****Номер рецептуры: 140,141****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	26	23	28	25
Или филе куриное	13	12	14	13
Говядина 1 категории бескостная	7,7	7	9	8
Или говядина 1 категории на костях	9,5	7	11	8
Масса отварной говядины		5		5
Масса готовой птицы (филе без кожи и костей)		9		10
Картофель				
с 01.09-31.10	43	32	47	35
с 31.10-31.12	46	32	50	35
с 31.12-28.02	49	32	54	35

с 29.02-01.09	53	32	58	35
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января до 1 сентября	9,3	7	11	8
Лук репчатый	18	15	20	17
Огурцы соленые	20	11	23	12
Томатная паста	1,8	1,8	2	2
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон	153	153	170	170
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,86	6,22	9,19	107,10	4,32
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,40	6,91	10,21	119,00	4,80

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрезают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделяют на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясные продукты (мясо, птицу) отваривают и нарезают мелкими ломтиками. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян. Нарезают ломтиками или ромбиками и припускают. Репчатый лук шинкуют и пассеруют на сливочном масле. В конце пассерования добавляют томатную пасту. В кипящий бульон закладывают картофель, за 10-15 минут до готовности пассерованный лук репчатый, томатную пасту, припущенные огурцы, подготовленные мясопродукты и варят 5-10 минут. За 5 минут добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа мясопродукты и овощи. Ора нарезки сохранена.

Консистенция: овощей и мясопродуктов мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: овощей и мясопродуктов, умеренно соленый.

Технологическая карта № 54**Наименование изделия: Компот из свежих фруктов****Номер рецептуры: 526****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	35	30	46	40
Или груши	36	30	47	40
Сахар-песок	6	6	7	7
Вода	127	127	170	170
Выход		150		200
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,12	0,12	8,93	38,00	3,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,16	0,16	10,91	47,00	4,00

Технология приготовления

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстрорастворимые сорта варят 3-5 минут.

Температура подачи не выше +20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: светлый, различной степени интенсивности.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

Запах: фруктов.

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: Сырники из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры:327

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	115	114	115	114
Крупа манная	8	8	8	8
Яйца	5	5	5	5
Сахар	13	13	13	13
Мука пшеничная	18	18	18	18
Масло сливочное	5	5	5	5
Масса полуфабриката		156		156
Масло растительное для смазки листа	3	3	3	3
Масса готовых сырников		130		130
Молоко сгущенное	20,4	20	20,4	20
Выход с молоком сгущенным		130/20		130/20

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
27,35	13,35	43,46	403,47	0,43
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
27,35	13,35	43,46	403,47	0,43

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крупку манну просеивают. В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, крупку манную, сырые яйца, масло сливочное, сахар, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники на листах, смазанных маслом растительным 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Икра свекольная

Номер рецептуры: 124

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
С 1 сентября до 1 января	39	31	49	39
С 1 января до 1 сентября	41	31	52	39
Лук репчатый	8	7	11	9
Томатная паста	1,1	1,1	1,4	1,4
Масло растительное	3	3	4	4
Сахар	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход		40		50

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,71	3,23	4,04	48,89	4,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,89	4,04	5,05	61,11	5,34

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи

только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Свеклу измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью. Температура подачи не выше $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: малиновый.

Вкус: свеклы, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта № 57**Наименование изделия: Суп картофельный с клецками, с мясом птицы****Номер рецептуры: 151,178****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	26	23	28	25
Или филе куриное	14	12	14	13
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Клецки				
Мука пшеничная	7	7	8	8
Масло сливочное	0,9	0,9	1	1
Яйца	1,8	1,8	2	2
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	11	11	12	12

Масса теста		20		22
Выход клецек		22		24
Суп картофельный с клецками				
Картофель				
с 01.09-31.10	43	32	47	35
с 31.10-31.12	46	32	50	35
с 31.12-28.02	49	32	54	35
с 29.02-01.09	53	32	58	35
Морковь				
До 1 января	7,5	6	9	7
С 1 января	8	6	10	7
Лук репчатый	8	7	10	8
Масло сливочное	1,4	1,4	1,6	1,6
Клецки готовые		23		25
Бульон или вода	126	126	140	140
Отварная мякоть птицы без кожи		9		10
Выход с мясом птицы		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
3,71	5,06	13,62	125,64	3,82
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,12	5,63	15,13	139,6	4,24

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо птицы накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клецки: в воду или молоко кладут Масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.
Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 58**Наименование изделия: Рыба, тушеная в томате с овощами****Номер рецептуры:349****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный без головы (29%)	85	60	113	80
Или хек потрошенный без головы (35%)	92	60	123	80
Или терпуг неразделанный (45%)	109	60	145	80
Или горбуша потрошенная с головой (33%)	89	60	119	80
Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%)	65	60	87	80
Вода или бульон	16	16	21	21
Морковь				
До 1 января	10	8	14	11
С 1 января	11	8	15	11
Лук репчатый	5	4	6	5
Томатная паста	1	1	1,3	1,3
Масло растительное	2	2	3	3
Масса тушеной рыбы		49		65
Масса готовой		60		80

рыбы с тушеными овощами и соусом				
Выход		60		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
7,41	2,58	0,90	56,35	0,75
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,88	3,43	1,21	75,13	1,00

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Порционные куски рыбы (филе из рыбы без кожи и костей), нарезанные под углом 90° С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин).

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Технологическая карта № 59**Наименование изделия: Суп из овощей с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:99****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /
Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Капуста белокочанная	18	14	19	15
Картофель				
с 01.09-31.10	45	34	51	38
с 31.10-31.12	49	34	54	38
с 31.12-28.02	52	34	59	38
с 29.02-01.09	57	34	63	38
Морковь				
До 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января	9,3	7	11	8
Лук репчатый	6	5	7	6

Горошек зеленый консервированный	22	14	23	15
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	130	130	144	144
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Говядина отварная		23		23
Выход супа с мясом		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
6,95	7,87	7,01	133,47	8,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
7,25	8,35	7,79	142,82	9,67

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят

до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель-дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа капуста, коренья, зеленый горошек картофель.

Консистенция: овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: пассерованных овощей.

Технологическая карта № 60**Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками****Номер рецептуры: 154,175****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	82	62	92	69
с 31.10-31.12	89	62	99	69
с 31.12-28.02	95	62	106	69
с 29.02-01.09	104	62	115	69
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	9	7
С 1 января до 1 сентября	8	6	10	7
Лук репчатый	3,2	2,7	4	3
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	109	109	121	121
Выход		155		172
Фрикадельки мясные готовые		25		28
Фарш для фрикаделек:				
Говядина 1 категории бескостная	32	29	35	32
Или говядина 1 категории на костях	39	29	44	32

Лук репчатый	3,2	2,7	4	3
Вода	2,7	2,7	3	3
Яйца	1,8	1,8	2	2
Масса полуфабриката		34		38
Выход фрикаделек		25		28
Выход супа с мясными фрикадельками		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,68	3,82	10,46	120,42	7,58
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,2	4,24	11,62	133,8	8,42

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 61

Наименование изделия: Плов с мясом

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	45	41	61	55
Или говядина 1 категории на костях	56	41	75	55
Говядина отварная		30		40
Морковь				
До 1 января	20	16	26	21
С 1 января	21	16	28	21
Масло растительное	5	5	6	6
Лук репчатый	19	16	25	21
Крупа рисовая	42	42	56	56
Бульон или вода	85	85	113	113
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
10,34	10,58	30,48	258,50	0,96
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
13,79	14,11	40,64	344,67	1,28

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо зачищают и варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками, добавляют пассерованную на масле сливочном с добавлением бульона морковь, бланшированный слегка пассерованный репчатый лук, добавляют горячий бульон.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: плов уложен горкой.

Консистенция: мяса - мягкая, риса, овощей - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса говядины, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта № 62**Наименование изделия: Плов с птицей****Номер рецептуры: 411****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	150	130	199	173
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	150	130	199	173
Или филе куриное охлажденное	79	69	93	92
Масса тушек вареных кур		92		122
Масса отварной мякоти птицы без кожи и костей		49		65
Масло растительное	5	5	7	7
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Лук репчатый	10	8	13	11
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января до 1 сентября	13,3	10	17	13
Крупа рисовая	36	36	48	48
Бульон или вода	75	75	100	100
Масса готового риса с овощами		101		135
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
13,20	14,72	24,74	281,47	1,96
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
17,60	19,62	32,99	375,29	2,61

Технология приготовления

Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают на тарелку горкой, так чтобы была отварная мякоть кур.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: птица нарезана кубиками, морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта № 63**Наименование изделия: Горошница*****Номер рецептуры: 181****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

*В сборнике рецептур указана кукуруза отварная, в данной рецептуре кукуруза заменена на горох

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горох лущенный	52	52	71	71
Масло сливочное	4	4	6	6
Выход		110		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
8,80	3,45	22,55	174,90	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,00	4,71	30,75	238,50	0,00

Технология приготовления

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность 60-90 минут.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых.

После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, оставляют их на 15-20 минут, отвар сливают.

Готовые бобовые заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: бобовые уложены горкой.

Консистенция: мягкая. *Запах:* отварных бобовых.

Цвет: желтый. *Вкус:* умеренно соленый, бобовых отварных.

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: Тефтели из говядины с рисом

Номер рецептуры: 195

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	42	38	48	44
Или говядина 1 категории на костях	53	38	60	44
Вода	6	6	7	7
Крупа рисовая	7	7	8	8
Масса готового рассыпчатого риса		21		25
Лук репчатый	18	16	23	19
Масло растительное	1,2	1,2	1,4	1,4
Масса пассерованного лука		7		8
Яйцо	2,4	2,4	3	3
Мука пшеничная	4	4	5	5
Масса полуфабриката		71		83
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
7,51	8,35	6,45	131,00	1,78
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,76	9,74	7,53	152,83	2,08

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта № 65**Наименование изделия: Каша рассыпчатая****Номер рецептуры: 243,248,246,247****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	51	51	70	70
Вода	74	74	101	101
Или крупа перловая	36	36	49	49
Вода	85	85	116	116
Или крупа рисовая	40	40	55	55
Вода	81	81	110	110
Или крупа пшенная	44	44	60	60
Вода	78	78	106	106
Или крупа ячневая	37	37	50	50
Вода	89	89	121	121
Или крупа пшеничная	45	45	61	61
Вода	81	81	110	110
Масса каши		107		146
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход с маслом		110		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
3,30	4,70	16,06	192,86	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,50	6,40	21,90	263,00	0,00

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло сливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 66**Наименование изделия: Напиток из шиповника****Номер рецептуры: 538****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник	15	15	20	20
Сахар	6	6	7	7
Вода	178	178	238	238
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,51	0,21	13,23	67,00	150,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,68	0,28	16,65	85,00	200,00

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше +20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Технологическая карта № 67**Наименование изделия: Суп картофельный с рыбой (или рыбными консервами)****Номер рецептуры:156,159****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный без головы (29%)	66	47	79	56
Или хек потрошенный без головы (35%)	73	47	86	56
Или терпуг неразделанный (45%)	86	47	102	56
Или горбуша потрошенная с головой (33%)	70	47	84	56
Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%)	51	47	61	56
Или консервы рыбные в собственном соку	38	38	45	45
Бульон или вода	105	105	126	126
Картофель				
с 01.09-31.10	55	41	65	49
с 31.10-31.12	59	41	70	49
с 31.12-28.02	63	41	75	49
с 29.02-01.09	68	41	82	49
Морковь				

До 1 января	7,5	6	7,8	7
С 1 января	8	6	9,3	7
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Выход		150		180

Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
7,01	3,03	6,08	87,75	4,50
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,41	3,64	7,30	105,30	5,40

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящую воду кладут подготовленную добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

При приготовлении супа с рыбой: варят бульон и рыбу, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, добавляют морковь и лук, припущенные с маслом и кусочки отварной рыбы (без кожи и костей), варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта № 68**Наименование изделия: Каша пшеничная молочная вязкая****Номер рецептуры: 262****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	98	98	135	135
Или молоко сухое	13	13	18	18
Вода для разведения сухого молока	87	87	121	121
Вода	23	23	32	32
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,52	4,58	16,61	125,67	1,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,27	6,03	23,88	173,00	1,75

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 69

Наименование изделия: Яблоко, груша, банан или др. (плоды свежие)

Номер рецептуры: 118

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	108	95	114	100
Груша	105	95	111	100
Банан	159	95	167	100
Апельсин	142	95	149	100
Мандарин	128	95	135	100

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Яблоко 95				
0,38	0,38	9,31	44,65	9,50
Груша 95				
0,30	0,23	7,83	35,72	3,80
Банан 95				
1,14	0,38	15,96	72,96	11,40
Апельсин 95				
0,68	0,15	6,16	32,68	45,60
Мандарин 95				
0,61	0,15	5,70	28,88	28,88

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Яблоко 100				
0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
Груша 100				
0,40	0,30	10,30	47,00	5,00
Банан 100				

1,50	0,50	21,00	96,00	15,00
Апельсин 100				
0,90	0,20	8,10	43,00	60,00
Мандарин 100				
0,80	0,20	7,50	38,00	38,00

Технология приготовления

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо; бананы, апельсины, мандарины очищают от кожицы.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду фрукта.

Вкус, запах: соответствует виду фрукта.

Технологическая карта № 70**Наименование изделия: Свекольник, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:136****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	58	46	64	51
С 1 января	61	46	68	51
Картофель				
с 01.09-31.10	41	31	45	34
с 31.10-31.12	44	31	49	34
с 31.12-28.02	48	31	52	34
с 29.02-01.09	52	31	57	34
Морковь				

До 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января	9,3	7	11	8
Лук репчатый	10	8	11	9
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Сахар	0,9	0,9	1	1
Томатная паста	0,9	0,9	1	1
Бульон или вода	144	144	160	160
Говядина отварная		23		23
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Выход с мясом и со сметаной		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,84	6,93	9,92	135,97	7,18
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,00	7,31	11,03	145,60	7,97

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый

бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: свекла, овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 71**Наименование изделия: Рыба, запеченная под молочным соусом****Номер рецептуры:345****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный без головы (29%)	69	49	92	65
Или хек потрошенный без головы (35%)	75	49	100	65
Или терпуг неразделанный (45%)	88	49	117	65
Или горбуша потрошенная с головой (33%)	73	49	97	65
Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%)	53	49	71	65
Масса припущенной рыбы		40		53
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января до 1 сентября	13,3	10	17	13
Лук репчатый	6	5	10	8
Соус молочный для запекания		13		17
Молоко	13	13	17	17
Мука пшеничная	1	1	1,3	1,3

Масло сливочное	1	1	1,3	1,3
Масса полуфабриката		68		91
Выход		60		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
6,58	1,41	2,12	47,00	0,76
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,77	1,88	2,82	62,67	1,01

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Порционные куски рыбы (филе из рыбы без кожи и костей), нарезанные под углом в 30°С (можно рыбу предварительно припустить), солят. На противень или сковороду наливают 1/5 часть соуса, укладывают рыбу, морковь нарезанную соломкой и репчатый лук, затем заливают соусом, запекают при температуре 250° С в течение 15 минут.

Соус молочный для запекания: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют соль. И еще раз доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки рыбы, запеченной с овощами в соусе.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: солоноватый вкус, овощей и рыбы.

Технологическая карта № 72**Наименование изделия: «Гребешок» или ватрушка с джемом (или повидлом) из дрожжевого теста****Номер рецептуры:561****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	45	45	51	51
Сахар	2	2	2,3	2,3
Масло сливочное	4	4	5	5
Яйцо	2	2	2,3	2,3
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,4	1,4	1,67	1,67
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4	0,5	0,5
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	18	18	21	21
Или сухое молоко	2.0-2.3	2.0-2.3	2.3-2.7	2.3-2.7
Или вода для разведения сухого молока	16	16	18	18
Масса теста дрожжевого		70		80
Мука на подпыл	1,5	1,5	1,7	1,7
Джем (или повидло)	16,3	16	18,6	18,2
Масло растительное для смазки листов	1	1	1,1	1,1
Яйца для смазки листов	1	1	1,1	1,1
Выход		70		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,52	4,05	38,04	226,00	0,26
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,31	4,63	43,47	258,29	0,30

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом или безопарным способом, делят на куски массой 70 г., формируют шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на половину которой кладут начинку, защипывая края, по краям делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200° С 15-20 минут. Изделия можно выпекать в виде ватрушки, или рогалика, или пирожка.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма, с повидлом.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду повидла.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Технологическая карта № 73**Наименование изделия: Чай без сахара****Номер рецептуры: 501,502****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,48	0,48	0,58	0,58
Вода	48	48	53	53
Чай-заварка		48		53
Вода	132	132	147	147
Выход с сахаром		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления

Заваривают заварку чая в котле, настаивают 5-10 минут. Добавляют кипяток. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 74**Наименование изделия: Пирог «Королевский»*****Номер рецептуры:596****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*****в сборнике рецептов указаны творожники песочные в данной рецептуре выпечное изделие готовится в виде пирога**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	12	12	20	20
Крупа манная	3	3	5	5
Мука пшеничная на подпыл	0,4	0,4	0,6	0,6
Сахар для приготовления крошки	1,2	1,2	2	2
Сахар для творожной массы	5	5	8	8
Масло сливочное	2	2	4	4
Творог	41	40	67	66
Молоко	6	6	10	10
Яйцо	6	6	10	10
Масло растительное (для смазки листов)	0,7	0,7	1,2	1,2
Выход		60		100

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
7,65	9,23	14,73	178,50	0,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,75	15,38	24,55	297,50	0,45

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крупку манную просеивают.

Для приготовления крошки: Масло сливочное размягчить, добавить сахар, муку пшеничную.

В протертый творог добавить крупку манную, яйцо, сахар, молоко, соль, массу перемешать. Выложить на лист, смазанный маслом растительным, сверху посыпать крошкой, на крошку - творожную массу выложить, сверху – посыпать крошкой. Крошку выкладывать в равных количествах, как на нижние, так и на верхние слои. Пирог выпекают при температуре 220-250° С 10-15 минут.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая.

Консистенция: мягкая, пышная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус и запах: выпеченного изделия.

Технологическая карта № 75**Наименование изделия: Творожники песочные (сочень)****Номер рецептуры:596****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	36	36	40	40
Масло сливочное	18	18	20	20
Яйцо	3,5	3,5	4	4
Сахар	6	6	7	7
Сметана с м. д.ж. не более 15%	3,5	3,5	4	4
Сода пищевая	0,35	0,35	0,4	0,4
Масса теста		46		53
Мука пшеничная	3,5	3,5	4	4
Сахар	5	5	6	6
Яйцо	3,5	3,5	4	4
Творог	24	23	27	26
Масса фарша		35		40
Масло растительное для смазки	1	1	1,1	1,1
Масса полуфабриката		81		93
Масса готового изделия		70		80
Выход		70		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
9,26	13,92	33,89	297,87	0,05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,58	15,91	38,73	340,42	0,06

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Изготовление песочного теста: масло сливочное, сахар, яйцо, соду, соль перемешивают в течение 20-30 минут, 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 взбивают в взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 минут, до однородной массы. Во взбивальную машину добавляют муку, сметану, яйцо, сахар и взбивают еще 10 минут.

Готовое песочное тесто размешивают и раскатывают в круглые лепешки. На середину лепешки раскладывают творожный фарш. Края лепешки накладывают друг на друга. Сформированное изделие выпекают 10-15 минут, при температуре 230-250°C.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию, с творогом.

Запах: свойственный данному изделию, с творогом.

Технологическая карта № 76**Наименование изделия: Чай с молоком****Номер рецептуры: 501, 506****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,48	0,48	0,58	0,58
Вода	48	48	53	53
Чай-заварка		48		53
Сахар	5	5	6	6
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %*	72	72	80	80
Вода	55	55	61	61
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет) чай с молоком				
2,06	1,61	7,71	53,53	0,42
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) чай с молоком				
2,29	1,79	8,97	61,15	0,47

Технология приготовления

Заваривают заварку чая в котле, настаивают 5-10 минут. Добавляют сахар, доливают кипятком и добавляют горячее кипяченое молоко. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный чаю с привкусом молока.

Технологическая карта № 77

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой, с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 160

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Капуста белокочанная	28	22	30	24
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная, пшено	7	7	8	8
Картофель				
с 01.09-31.10	24	18	27	20
с 31.10-31.12	26	18	29	20
с 31.12-28.02	28	18	31	20

с 29.02-01.09	30	18	33	20
Морковь				
До 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января	9,3	7	11	8
Лук репчатый	8	7	10	8
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Бульон или вода	153	153	170	170
Говядина отварная		23		23
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Выход с мясом и со сметаной		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
6,16	7,06	11,54	130,47	6,94
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,36	7,45	12,82	139,49	7,70

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают

пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупы после промывания закладывают в кипящую воду(1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 78**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые****Номер рецептуры: 112,113****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые в банках (с рассолом)	73	40	109	60
Или огурцы соленые в банках (с рассолом)	73	40	109	60
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,32	0,04	0,65	5,00	2,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,48	0,06	0,97	7,50	3,00

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов или помидоров) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно, огурцы можно порезать дольками или кружочками.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный.

Вкус: огурцов или помидоров соленых.

Запах: огурцов или помидоров соленых.

Технологическая карта № 79**Наименование изделия: Картофель отварной****Номер рецептуры: 188**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	145	109	172	129
с 31.10-31.12	156	109	184	129
с 31.12-28.02	168	109	199	129
с 29.02-01.09	182	109	215	129
Масса отварного картофеля		106		125
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		110		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
2,11	4,88	14,78	111,44	8,80
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,50	5,77	17,47	131,71	10,40

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель, дольками или кубиками заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см., кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Готовый картофель отварной поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма клубней или нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, умеренно соленый, нежный.

Запах: отварного картофеля.

Технологическая карта № 80**Наименование изделия: Бефстроганов****Номер рецептуры:372****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	82	75	97	88
Или говядина 1 категории на костях	102	75	119	88
Масло растительное	1,3	1,3	1,5	1,5
Морковь				
До 1 января	15	10	15	12
С 1 января	16	10	16	12
Лук репчатый	2,4	2	2,7	2,3
Масса отварного мяса		46		54
Соус сметанный				
Мука пшеничная	0,9	0,9	1,1	1,1
Масло сливочное	0,5	0,5	0,6	0,6
Овощной отвар или вода	7	7	8	8
Масса соуса		7		8
Сметана	7	7	8	8
Выход соуса		14		16
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
11,66	10,89	1,54	150,00	0,22
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
13,60	12,70	1,80	175,00	0,26

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой, добавляют лук репчатый и морковь, заливают соусом сметанным и тушат 5-10 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: коричневый, на разрезе мясо - серого цвета.

Вкус: мяса в соусе сметанном.

Технологическая карта № 81**Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом****Номер рецептуры: 428,363****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	45	41	56	51
Или говядина 1 категории на костях	56	41	69	51
Говядина отварная		30		37
Капуста свежая	164	131	203	162
Масло растительное	3	3	4	4
Томатная паста	2,1	2,1	2,6	2,6
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	12,5	10	15	12
С 1 января до 1 сентября	13,3	10	16	12
Лук репчатый	12	10	14	12
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,6	1,6
Выход капусты тушеной		120		148
Выход капусты тушеной с мясом		150		185

	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
9,87	8,57	8,17	149,23	24,56
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,17	10,57	10,08	184,05	30,29

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают поперек волокон порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60 °С в закрытой посуде.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут слоем до 30 см в бульон, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта № 82

Наименование изделия: Икра свекольная с морковью

Номер рецептуры:124

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
С 1 сентября до 1 января	21	17	26	21
С 1 января до 1 сентября	23	17	28	21
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	16	13	20	16
С 1 января до 1 сентября	17	13	21	16
Лук репчатый	8	7	11	9
Томатная паста	1,1	1,1	1,4	1,4
Масло растительное	3	3	4	4
Сахар	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход		40		50

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
1,03	3,04	4,92	54,00	5,77
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,29	3,80	6,15	67,50	7,21

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Свеклу и морковь измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью. Температура подачи не выше $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: малиновый.

Вкус: свеклы и моркови, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

Запах: свеклы и моркови с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта № 83**Наименование изделия: Борщ с фасолью и картофелем, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:134****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	44	40	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40	54	40
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	33	26	36	29
С 1 января	35	26	39	29
Капуста белокочанная	18	14	19	15
Фасоль	6	6	7	7
Картофель				
с 01.09-31.10	19	14	19	15
с 31.10-31.12	20	14	20	15

с 31.12-28.02	22	14	29	15
с 29.02-01.09	23	14	32	15
Морковь				
До 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января	8	6	9,3	7
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Томатная паста	1,1	1,1	1,2	1,2
Сахар	0,9	0,9	1	1
Бульон или вода	132	132	147	147
Говядина отварная		23		23
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7	8	8
Выход супа с мясом и со сметаной		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
7,76	7,75	8,11	143,07	6,43
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,14	8,22	9,01	153,49	7,15

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2

часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют предварительно сваренную фасоль или консервированную фасоль, соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 84**Наименование изделия: Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая****Номер рецептуры: 253****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяная «Геркулес»	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	98	98	136	136
Или молоко сухое	13	13	18	18
Вода для разведения сухого молока	88	88	122	122
Вода	23	23	32	32
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,73	5,40	15,51	128,27	1,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,59	7,21	22,40	179,00	1,77

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 85**Наименование изделия: Макароны изделия, запеченные с сыром****Номер рецептуры:302****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	37	37	62	62
Вода	222	222	372	372
Масса отварных макаронных изделий		105		175
Масло сливочное	4	4	7	7
Сыр	9	8	14	13
Масса полуфабриката		118		197
Масса запеченных макарон		105		175
Выход		105		175

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,61	5,80	24,40	175,88	0,05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,35	9,67	40,67	293,13	0,09

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия

не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта № 86

Наименование изделия: **Бутерброд с повидлом**

Номер рецептуры: **101,102**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	40	40
Повидло	10	10	10	10
Выход		30/10		40/10

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
2,32	0,24	21,26	95,50	0,05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,08	0,32	26,18	119,00	0,05

Технология приготовления

Ломтик хлеба или батона намазывают повидлом.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или батона, намазанные повидлом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) и повидла.

Вкус: повидла в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: повидла в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Технологическая карта № 87**Наименование изделия: Каша кукурузная молочная вязкая****Номер рецептуры: 262****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа кукурузная	13	13	18	18
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	98	98	136	136
Вода	23	23	32	32
Сахар	1	1	2	2
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,73	5,40	15,51	128,27	4,73
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,27	6	20,99	157	1,77

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и

900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: желтый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 89**Наименование изделия: Соус сметанный****Номер рецептуры: 451****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	0,5	0,5	0,7	0,7
Масло сливочное	0,5	0,5	0,7	0,7
Овощной отвар или вода	8	8	11	11
Масса соуса		8		11
Сметана	8	8	11	11
Выход		15		20

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
0,3	3,37	1,08	30	0,01
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,40	4,49	1,44	40,00	0,01

Технология приготовления

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сметаны.

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Технологическая карта № 90**Наименование изделия: Рагу из овощей****Номер рецептуры: 201**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	74	56	88	66
с 31.10-31.12	80	56	94	66
с 31.12-28.02	86	56	102	66
с 29.02-01.09	94	56	110	66
Морковь				
До 1 января	21	17	25	20
С 1 января	23	17	27	20
Лук репчатый	11	9	13	11
Капуста свежая белокочанная	28	22	33	26
Вода	58	58	69	69
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход		110		130

Часть овощей можно заменить на кабачки

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
1,79	2,80	9,69	74,61	7,51
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,11	3,31	11,45	88,17	8,87

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель (или кабачки) нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 91**Наименование изделия: Картофель тушеный*****Номер рецептуры:431****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*****В сборнике рецептур указан картофель отварной, в данной рецептуре картофель отварной заменен на тушеный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	125	94	148	111
с 31.10-31.12	134	94	157	111
с 31.12-28.02	145	94	171	111
с 29.02-01.09	157	94	185	111
Лук репчатый	11	9	12	10
Масло растительное	5	5	6	6
Морковь				
До 1 января	26	21	31	25
С 1 января	28	21	33	25
Масса готовых овощей		110		130
Выход		110		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
2,13	4,57	15,87	113,12	8,26
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,52	5,40	18,75	133,69	9,77

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими

партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель и лук репчатый нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют. Картофель тушат за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус и запах: овощей, солоноватый.

Технологическая карта № 92**Наименование изделия: Суп «Волна» с мясом птицы****Номер рецептуры:101****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	26	23	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	26	23	28	25
Или филе куриное	14	12	14	13
Морковь				
До 1 января	2,8	2,2	3,04	2,4
С 1 января	2,9	2,2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,7	1,4	1,9	1,6
Вода	225	225	250	250
Выход бульона		180		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	120	90	133	100
с 31.10-31.12	129	90	143	100
с 31.12-28.02	139	90	154	100
с 29.02-01.09	150	90	167	100

Морковь				
До 1 января	11	9	12,5	10
С 1 января	12	9	13,3	10
Лук репчатый	8	7	10	8
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3
Яйцо	18	18	20	20
Отварная мякоть птицы без кожи		9		10
Выход с мясом птицы		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
9,96	6,72	13,49	171,60	9,60
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,15	6,87	14,93	180,00	10,65

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубает вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубает спинную кость и порционируют.

В кипящий бульон или воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные лук репчатый и морковь, отварное тертое яйцо и доводят до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, овощи, отварное тертое яйцо.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам и отварному яйцу.

Технологическая карта № 93**Наименование изделия: Плов вегетарианский с сухофруктами****Номер рецептуры: 277****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	41	41	82	82
Масса вареного риса		87		174
Изюм	8	8	16	16
Курага	3	3	6	6
Сахар	5	5	10	10
Масло сливочное	4	4	8	8
Выход		100		200
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
3,05	2,92	38,38	191,38	0,05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,11	5,84	76,76	382,76	0,11

Технология приготовления

Рис отваривают в небольшом количестве подсоленной жидкости (1:6) до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Изюм и курагу перебирают, обсушивают, отваривают 5 минут. В отваренный рис добавляют сахар, изюм, курагу, масло, перемешивают и помещают в сковороду и доводят до готовности. Готовый плов взрыхляют.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: плов рассыпчатый, с равномерно распределенным рисом, изюмом.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сладковатый, риса в сочетании с изюмом и курагой.

Запах: риса в сочетании с изюмом и курагой.

Технологическая карта № 94**Наименование изделия: Пудинг творожно яблочный с молоком сгущенным*****Номер рецептуры 325****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*****в данной рецептуре изюм заменен на яблоки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	99	98	137	136
Крупа манная	10	10	14	14
Молоко	17	17	24	24
Сахар	10	10	14	14
Яйца	12	12	17	17
Яблоки (с удаленным семенным гнездом и кожицей)	17	12	24	17
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса полуфабриката		146		202
Масса готового пудинга		130		180
Выход		130		180
Молоко сгущенное	20,4	20	20,4	20
Выход с молоком сгущенным		130/20		180/20

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
23,68	9,58	30,14	301,60	0,48
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
32,36	12,57	37,73	393,68	0,59

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную купу, размягченное Масло сливочное, соль, протертое или мелко нарезанное яблоко. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг нарезают на порционные кусочки и подают с молоком сгущенным

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: корочки - золотисто – желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственным продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 95**Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем****Номер рецептуры: 562, 563, 615****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	32	32	37	37
Сахар	2	2	2,3	2,3
Масло сливочное	4	4	5	5
Яйцо	4	4	5	5
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,4	1,4	1,67	1,67
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4	0,5	0,5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	8	8	9	9
Или сухое молоко	0.9-1.0	0.9-1.0	1.0-1.2	1.0-1.2
Вода для разведения молока	7	7	8	8
Мука на подпыл	1	1	1,1	1,1
Фарш		29		33
Масло растительное для смазки листов	1	1	1,1	1,1
Яйцо для смазки изделий	1,5	1,5	1,7	1,7
Выход		70		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
4,62	5,08	24,72	175,00	4,07
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,28	5,81	28,25	200,00	4,65

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и

защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Фарш картофельный с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	36	27	41	31
С 1 ноября-31 декабря	39	27	44	31
С 1 января-28-29 февраля	42	27	48	31
С 1 марта	45	27	52	31
Масса отварного протертого картофеля		23		26
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло растительное	1,2	1,2	1,4	1,4
Выход		29		33

Технология приготовления

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Фарш из свежей капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	43	34	49	39
Масло растительное	0,8	0,8	0,9	0,9
Масса готовой капусты		25		28
Лук репчатый	6	5	7	6
Масло растительное	0,8	0,8	0,9	0,9
Масса пассерованного лука		3		3,4
Зелень	0,8	0,8	0,9	0,9
Выход		29		33

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом и слегка жарят с растительным маслом в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Солить капусту до жарки, а также неохлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают в жарочном шкафу.

Технологическая карта № 96

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Номер рецептуры:377

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	66	60	66	60
Или говядина 1 категории на костях	81	60	81	60
Крупа рисовая	9	9	9	9
Масса отварного риса		20		20
Яйцо	5	5	5	5
Лук репчатый	11	9	11	9
Масло растительное	2,5	2,5	2,5	2,5
Масса пассерованного лука		5		5
Капуста белокочанная	113	90	113	90
Масса отварной капусты		84		84
Масса полуфабриката		168		168
Масло растительное	6	6	6	6
Масс готовых голубцов		150		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				

12,65	11,64	7,08	184,50	18,63
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,65	11,64	7,08	184,50	18,63

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом яйцом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкуси запах: мяса и капусты.

Технологическая карта № 97**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему****Номер рецептуры:374****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	59	47	64	58
Или говядина 1 категории на костях	63	47	79	58
Картофель				
с 01.09-31.10	118	89	146	110
с 31.10-31.12	127	89	157	110
с 31.12-28.02	137	89	169	110
с 29.02-01.09	149	89	184	110
Лук репчатый	12	10	14	12
Масло растительное	4	4	5	5
Томатная паста	1,1	1,1	1,4	1,4
Морковь				
До 1 января	25	23	35	28
С 1 января	27	23	37	28
Масса готового тушеного мяса		30		37
Масса готовых овощей		120		148
Выход		150		185

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
10,36	10,49	15,60	198,27	8,48
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,78	12,94	19,24	244,53	10,46

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № 98**Наименование изделия: Капуста тушеная****Номер рецептуры:428**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	163	130	176	141
Масло растительное	3	3	3,5	3,5
Томатная паста	3	3	3,5	3,5
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	6,6	5,5	7,5	6
С 1 января до 1 сентября	7,3	5,5	8	6
Лук репчатый	8	7	10	8
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,4	1,4
Выход капусты тушеной		120		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
2,31	2,81	6,58	66,00	19,41
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,50	3,05	7,13	71,50	21,03

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут слоем до 30 см в бульон, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта № 99**Наименование изделия: Яйцо вареное****Номер рецептуры: 331****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40
Выход		1 шт.		1 шт.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок-белый, желток-желтый.

Вкус: слабовыраженный сероводорода.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта № 100

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Номер рецептуры:377

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	66	60	88	80
Или говядина 1 категории на костях	81	60	109	80
Крупа рисовая	9	9	12	12
Масса отварного риса		20		27
Яйцо	5	5	7	7
Лук репчатый	11	9	14	12
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Масса пассерованного лука		5		7
Капуста белокочанная	113	90	150	120
Масса отварной капусты		84		112
Масса полуфабриката		168		224
Масло растительное	6	6	8	8
Масс готовых голубцов		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				

12,65	11,64	7,08	184,50	18,63
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
16,87	15,52	9,44	246,00	24,84

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют (при необходимости) в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом яйцом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкуси запах: мяса и капусты.

Технологическая карта № 101**Наименование изделия: Манник с молоком сгущенным****Номер рецептуры: 550****Наименование сборника рецептов:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	6	6	8	8
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
Сахар-песок	3	3	4	4
Яйцо	6	6	7	7
Сметана с м. д.ж. не более 15%	15	15	19	19
Манка	12	12	15	15
Масло растительное	1,1	1,1	1,4	1,4
Сода пищевая	0,2	0,2	0,25	0,25
Выход		40		50
Молоко сгущенное	15,3	15	20,4	20
Выход		40/15		50/20

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
3,95	5,29	23,13	156,09	0,17
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,03	6,73	29,44	198,66	0,22

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Муку пшеничную просеивают.

Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, муку пшеничную, сметану, манку, пищевую соду. Полученную массу оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи не выше +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, свежесдобитого изделия.

Технологическая карта № 102**Наименование изделия: Каша манная молочная вязкая (на сгущенном молоке)****Номер рецептуры: 256****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	13	13	18	18
Молоко сгущенное	37,8	37	44,9	44
Вода	84	116	32	116
Масса каши		128		178
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
3,93	4,20	28,91	169,44	0,37
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,44	5,82	40,03	234,61	0,51

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду со сгущенным молоком всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют соль и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом сгущенного молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком сгущенными маслом.

Технологическая карта № 103**Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем по-русски****Номер рецептуры:346****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный без головы (29%)	100	72	100	72
Или хек потрошенный без головы (35%)	111	72	111	72
Или терпуг неразделанный (45%)	131	72	131	72
Или горбуша потрошенная с головой (33%)	108	72	108	72
Рыба-филе промышленного производства (заморозка) (8%)	78	72	78	72
Масса готовой отварной рыбы		55		55
Лук репчатый	10	8	10	8
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	28	22	28	22
С 1 января до 1 сентября	29	22	29	22
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса пассерованного лука и моркови		16		16
Картофель				

с 01.09-31.10	152	114	152	114
с 31.10-31.12	163	114	163	114
с 31.12-28.02	176	114	176	114
с 29.02-01.09	190	114	190	114
Масса отварного протертого картофеля		110		110
Масло сливочное для смазки листа	2	2	2	2
Яйца	1/10 шт.	3	1/10 шт.	3
Масса полуфабриката		177		177
Выход		150		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1-3 лет)				
13,67	3,83	18,96	164,92	10,02
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
13,67	3,83	18,96	164,92	10,02

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Рыбу отваривают, разделяют на чистое филе, пропускают через мясорубку, кладут на смазанный маслом противень и прогревают в жарочном шкафу (или в пароконвектомате) при температуре 160-220° С в течение 20-40 минут до готовности. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем рыбу, пассерованные овощи, а сверху остывшую часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовую запеканку нарезают на порции. Запеканку можно формовать в виде рулета.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочки.

Консистенция: рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Цвет: белый, на разрезе соответствует продукта, входящим в блюдо.

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо, солоноватый.

Запах: рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо.