

Технологическая карта №18

Наименование изделия: Каша манная молочная вязкая

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 974

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	44,400	44,400
Молоко питьевое	70,000	70,000
Вода	94,000	94,000
Сахар белый	5,000	5,000
Масло сливочное	5,000	5,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Крупа манная	4,573	0,444	31,346	147,674			0,178	0,018	
Молоко питьевое	2,100	2,450	3,360	43,890	1,050	15,400	0,014	0,049	0,420
Сахар белый			4,900	19,600					
Масло сливочное	0,025	3,625	0,040	32,885	0,100	22,650	0,000	0,005	
Всего	6,698	6,519	39,646	244,049	1,150	38,050	0,192	0,072	0,420

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа манная	0,444		57,720	8,880	7,992		37,740	0,009
Молоко питьевое	0,070	0,001	32,200	126,700	9,800	0,001	63,700	0,032
Сахар белый								
Масло сливочное	0,010		0,750	0,600	0,020	0,000	0,950	0,001
Всего	0,524	0,001	90,670	136,180	17,812	0,001	102,390	0,042

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Манную крупу всыпают быстро тонкой струйкой в кипящую смесь воды и молока, соли и сахара при активном помешивании сверху вниз, и варят 20 минут при непрерывном помешивании. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат с вареной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригорелой каши.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный
Источник рецептуры: Продукция промышленного производства
Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.
Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.
Зав. производством: _____
Калькулятор (технолог) _____

Технологическая карта **РК05-463**

Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1814

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	176,000	176,000
Молоко сгущенное	38,000	38,000
Какао-порошок	2,400	2,400
Выход		200 гр.
<i>Состав сырья:</i>		
Молоко сгущенное		38,00
Молоко питьевое		95,00

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Молоко сгущенное	2,736	3,230	21,090	124,374	0,019	17,860	0,023	0,144	0,380
Какао-порошок	0,583	0,360	0,245	6,552		0,072	0,002	0,005	0,360
Всего	3,319	3,590	21,335	130,926	0,019	17,932	0,025	0,149	0,740

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Молоко сгущенное	0,076	0,003	138,700	177,460	12,920	0,001	83,220	0,013
Какао-порошок	0,528		36,216	3,072	10,224		15,720	0,006
Всего	0,604	0,003	174,916	180,532	23,144	0,001	98,940	0,019

Технологический процесс:

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Какао-порошок разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды.

Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-1з

Наименование изделия: Сыр полутвердый (порциями)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1609

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	15,600	15,000
Выход		15 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сыры полутвердые	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105
Всего	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Сыры полутвердые	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010
Всего	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №30

Наименование изделия: Салат из солёных огурцов с луком

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 767

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Огурец соленый	60,000	48,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Лук репчатый	11,000	9,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Огурец соленый	0,480	0,048	0,960	6,240	2,400	0,010	0,010	2,400
Масло подсолнечное рафинированное		2,997		26,973				
Лук репчатый	0,126	0,018	0,738	3,618		0,005	0,002	0,450
Всего	0,606	3,063	1,698	36,831	2,400	0,014	0,011	2,850

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Огурец соленый	0,288		67,680	11,040	6,720		11,520	
Масло подсолнечное рафинированное							0,060	
Лук репчатый	0,072	0,000	15,750	2,790	1,260	0,000	5,220	0,003
Всего	0,360	0,000	83,430	13,830	7,980	0,000	16,800	0,003

Технологический процесс:

Соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук – соломкой, к огурцам добавляют шинкованный репчатый лук и поливают маслом растительным.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Внешний вид - огурцы нарезаны тонкими ломтиками, посыпаны шинкованным луком и политы растительным маслом. Вкус и запах - в меру соленые, кисловатые, аромат огурцов. Цвет - соответствует соленым огурцам (оливковый).

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК530-34

Наименование изделия: Свекольник

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1836

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	34,000	30,000
Свекла столовая	64,000	51,000
Картофель продовольственный	46,000	34,000
Морковь столовая	12,000	9,000
Лук репчатый	12,000	10,000
Петрушка (корень)	2,000	1,500
Масло сливочное	4,000	4,000
Сахар белый	1,300	1,300
Вода	200,000	200,000
Чеснок	1,000	0,800
Сметана	10,000	10,000
Томатная паста	3,000	3,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	5,460	5,520		71,520		21,600	0,021	0,045	0,540
Свекла столовая	0,816	0,102	4,488	21,930		1,020	0,010	0,020	5,100
Картофель продовольственный	0,680	0,136	5,542	26,112		1,020	0,041	0,024	3,400
Морковь столовая	0,117	0,009	0,621	3,033		45,000	0,005	0,006	0,450
Лук репчатый	0,140	0,020	0,820	4,020			0,005	0,002	0,500
Петрушка (корень)	0,023	0,009	0,152	0,765		0,030	0,001	0,002	0,525
Масло сливочное	0,020	2,900	0,032	26,308	0,080	18,120	0,000	0,004	
Сахар белый			1,274	5,096					
Чеснок	0,052	0,004	0,239	1,192			0,001	0,001	0,080
Сметана	0,260	1,500	0,360	15,980	0,010	16,000	0,003	0,011	0,040
Томатная паста	0,144	0,015	0,570	3,060		0,090	0,005	0,005	0,135
Всего	7,712	10,215	14,098	179,016	0,090	102,880	0,092	0,120	10,770

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	0,480	0,002	58,200	4,800	5,400	0,004	49,500	0,039
Свекла столовая	0,714	0,004	146,880	18,870	11,220	0,000	21,930	0,010
Картофель продовольственный	0,306	0,001	19,040	3,400	7,820	0,000	19,720	0,010
Морковь столовая	0,063	0,000	1,188	2,430	3,420	0,000	4,950	0,005
Лук репчатый	0,080	0,000	17,500	3,100	1,400	0,000	5,800	0,003
Петрушка (корень)	0,010	0,000	5,130	0,855	0,330	0,000	1,095	0,002
Масло сливочное	0,008		0,600	0,480	0,016	0,000	0,760	0,001

Сахар белый								
Чеснок	0,012	0,000	2,080	1,440	0,240	0,000	0,800	0,000
Сметана	0,020	0,001	10,900	8,600	0,800	0,000	6,000	0,002
Томатная паста	0,069	0,000	0,342	0,600	1,500	0,000	2,040	
Всего	1,762	0,008	261,860	44,575	32,146	0,005	112,595	0,072

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком, в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют, затем припускают с добавлением бульона (воды) и томатной пасты. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, варят до полуготовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до готовности.
Температура подачи 65-75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству::

На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-11м-2020

Наименование изделия: Плов из говядины

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1083

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина замороженная	54,900	48,600
Морковь столовая	18,800	15,000
Масло сливочное	6,000	6,000
Лук репчатый	7,500	6,000
Крупа рисовая	40,800	40,800
Вода	234,800	234,800
Соль поваренная пищевая йодированная	0,200	0,200
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Говядина замороженная	9,040	7,776		106,142			0,029	0,073	
Морковь столовая	0,195	0,015	1,035	5,055		75,000	0,009	0,010	0,750
Масло сливочное	0,030	4,350	0,048	39,462	0,120	27,180	0,001	0,006	
Лук репчатый	0,084	0,012	0,492	2,412			0,003	0,001	0,300
Крупа рисовая	2,856	0,408	30,192	135,864			0,033	0,016	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	12,205	12,561	31,767	288,935	0,120	102,180	0,074	0,107	1,050

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Говядина замороженная	1,312	0,003	158,436	4,374	10,692		91,368	0,045
Морковь столовая	0,105	0,001	1,980	4,050	5,700	0,000	8,250	0,008
Масло сливочное	0,012		0,900	0,720	0,024	0,000	1,140	0,002
Лук репчатый	0,048	0,000	10,500	1,860	0,840	0,000	3,480	0,002
Крупа рисовая	0,408	0,001	40,800	3,264	20,400	0,006	61,200	0,020
Соль поваренная пищевая йодированная	0,006	0,004	0,018	0,736	0,044	0,000	0,150	0,000
Всего	1,891	0,009	212,634	15,004	37,700	0,006	165,588	0,077

Технологический процесс:

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15г, добавляют пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. 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 при температуре 160*С в течении 30-40 минут. Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой, посыпая рубленой зеленью.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - кусочки мяса вместе с рисом, морковью и луком выложены горкой на тарелку. Вкус и запах - умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов. Цвет - мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого. Консистенция - мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК05-495

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1304

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	203,000	203,000
Смесь сушеных фруктов	20,000	20,000
Сахар белый	10,000	10,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины			
	белки, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Смесь сушеных фруктов	0,460	11,800	49,000	20,000	0,001	0,002	0,040
Сахар белый		9,800	39,200				
Лимонная кислота пищевая		0,125	0,500				
Всего	0,460	21,725	88,700	20,000	0,001	0,002	0,040

Продукты	Минеральные вещества				
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг
Смесь сушеных фруктов	0,060	44,940	2,520	1,940	3,960
Сахар белый					
Лимонная кислота пищевая					
Всего	0,060	44,940	2,520	1,940	3,960

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой питьевой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром и лимонной кислотой. Варят в следующей последовательности: груши 1,5-2 часа; яблоки - 20-30 минут; чернослив, урюк, курагу 10-20 минут; изюм 10-20 минут. Охлаждают. Настаивают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи: не ниже +15°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №451

Наименование изделия: Пирожки печеные с капустой

Источник рецептуры: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Порядковый номер в системе: 1291

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	21,300	21,300
Сахар белый	1,400	1,400
Масло сливочное	0,600	0,600
Соль поваренная пищевая йодированная	0,600	0,600
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,600	0,600
Капуста белокочанная	37,800	30,100
Масло подсолнечное рафинированное	2,500	2,500
Яйцо куриное	2,500	2,500
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	2,300	0,277	14,889	71,142			0,036	0,009	
Сахар белый			1,372	5,488					
Масло сливочное	0,003	0,435	0,005	3,946	0,012	2,718	0,000	0,001	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,076	0,016	0,051	0,655			0,004	0,004	
Капуста белокочанная	0,542	0,060	1,415	8,368		0,903	0,009	0,021	18,060
Масло подсолнечное рафинированное		2,497		22,477					
Яйцо куриное	0,317	0,287	0,017	3,928	0,055	6,500	0,002	0,011	
Всего	3,239	3,573	17,749	116,004	0,067	10,121	0,051	0,045	18,060

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,256	0,000	25,986	3,834	3,408	0,001	18,318	0,005
Сахар белый								
Масло сливочное	0,001		0,090	0,072	0,002	0,000	0,114	0,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,017	0,013	0,054	2,208	0,132	0,000	0,450	0,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,019	0,000	3,540	0,162	0,306		2,400	
Капуста белокочанная	0,181	0,001	90,300	14,448	4,816	0,000	9,331	0,003
Масло подсолнечное рафинированное							0,050	
Яйцо куриное	0,062	0,000	3,500	1,375	0,300	0,001	2,300	0,002
Всего	0,536	0,015	123,470	22,099	8,964	0,002	32,963	0,010

Технологический процесс:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют 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 пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

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 крышкой 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 и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая; цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого; запах свежесвежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; вкус — свежесвежевыпеченного пирожка с фаршем; консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №1-100гр

Наименование изделия: Творожок в индивидуальной упаковке

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1738

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	100,000	100,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	7,400	5,900	11,000	126,700	0,272
Всего	7,400	5,900	11,000	126,700	0,272

Продукты	Минеральные вещества			
	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	123,000	6,000	6,000	0,032
Всего	123,000	6,000	6,000	0,032

Технологический процесс:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №185

Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 925

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшено	36,000	36,000
Молоко питьевое	91,000	91,000
Вода	65,000	65,000
Сахар белый	3,000	3,000
Масло сливочное	5,000	5,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Крупа пшено	4,140	1,188	23,940	123,012		1,080	0,151	0,014	
Молоко питьевое	2,730	3,185	4,368	57,057	1,365	20,020	0,018	0,064	0,546
Сахар белый			2,940	11,760					
Масло сливочное	0,025	3,625	0,040	32,885	0,100	22,650	0,000	0,005	
Всего	6,895	7,998	31,288	224,714	1,465	43,750	0,170	0,083	0,546

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа пшено	0,972	0,002	75,960	9,720	29,880	0,001	83,880	0,020
Молоко питьевое	0,091	0,002	41,860	164,710	12,740	0,001	82,810	0,042
Сахар белый								
Масло сливочное	0,010		0,750	0,600	0,020	0,000	0,950	0,001
Всего	1,073	0,003	118,570	175,030	42,640	0,002	167,640	0,063

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой)(t100C), добавляют соль, сахар и варят при слабом кипении(t60-80C), периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **PK56-701м**

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1338

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,200	0,200
Вода	151,600	151,600
Сахар белый	5,250	5,250
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,040	0,010	0,008	0,282	0,100	0,000	0,002	0,020
Сахар белый			5,145	20,580				
Всего	0,040	0,010	5,153	20,862	0,100	0,000	0,002	0,020

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060
Сахар белый						
Всего	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-60

Наименование изделия: Яйцо отварное

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1661

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо куриное	40,000	40,000
Выход		40 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Яйцо куриное	5,080	4,600	0,280	62,840	0,880	104,000	0,028	0,176
Всего	5,080	4,600	0,280	62,840	0,880	104,000	0,028	0,176

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Яйцо куриное	1,000	0,008	56,000	22,000	4,800	0,012	36,800	0,026
Всего	1,000	0,008	56,000	22,000	4,800	0,012	36,800	0,026

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Яйца обрабатывают, погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. После варки яйца погружают в холодную воду.

Температура подачи 16°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - овальной формы, без трещин на поверхности; вкус свежего вареного яйца, приятный.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК522-1

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с морковью

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 1239

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	156,100	125,000
Морковь столовая	12,500	10,000
Лимонная кислота пищевая	0,240	0,240
Лук репчатый	12,000	10,000
Сахар белый	3,000	3,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,300	0,300
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Капуста белокочанная	2,250	0,250	5,875	34,750	3,750	0,037	0,087	75,000
Морковь столовая	0,130	0,010	0,690	3,370	50,000	0,006	0,007	0,500
Лимонная кислота пищевая			0,150	0,600				
Лук репчатый	0,140	0,020	0,820	4,020		0,005	0,002	0,500
Сахар белый			2,940	11,760				
Масло подсолнечное рафинированное		1,998		17,982				
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	2,520	2,278	10,475	72,482	53,750	0,048	0,096	76,000

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Капуста белокочанная	0,750	0,004	375,000	60,000	20,000	0,000	38,750	0,012
Морковь столовая	0,070	0,000	1,320	2,700	3,800	0,000	5,500	0,005
Лимонная кислота пищевая								
Лук репчатый	0,080	0,000	17,500	3,100	1,400	0,000	5,800	0,003
Сахар белый								
Масло подсолнечное рафинированное							0,040	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,009	0,007	0,027	1,104	0,066	0,000	0,225	0,000
Всего	0,909	0,011	393,847	66,904	25,266	0,000	50,315	0,021

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют йодированную соль и лимонную кислоту, разведенную водой. После этого капусту растирают, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Лук репчатый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №90

Наименование изделия: Рассольник "Ленинградский" с курицей

Источник рецептуры: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Порядковый номер в системе: 1579

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	42,900	24,000
Крупа перловая	6,000	6,000
Масло подсолнечное рафинированное	5,000	5,000
Картофель продовольственный	102,000	75,000
Морковь столовая	12,000	10,000
Лук репчатый	12,000	10,000
Огурец соленый	17,000	15,000
Вода	180,000	180,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,600	0,600
Выход		250 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	4,368	4,416		57,216	17,280	0,017	0,036	0,432
Крупа перловая	0,558	0,066	4,014	18,882	0,060	0,007	0,004	
Масло подсолнечное рафинированное		4,995		44,955				
Картофель продовольственный	1,500	0,300	12,225	57,600	2,250	0,090	0,053	7,500
Морковь столовая	0,130	0,010	0,690	3,370	50,000	0,006	0,007	0,500
Лук репчатый	0,140	0,020	0,820	4,020		0,005	0,002	0,500
Огурец соленый	0,150	0,015	0,300	1,950	0,750	0,003	0,003	0,750
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	6,846	9,822	18,049	187,993	70,340	0,128	0,104	9,682

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	0,384	0,001	46,560	3,840	4,320	0,003	39,600	0,031
Крупа перловая	0,108		10,320	2,280	2,400	0,002	19,380	0,004
Масло подсолнечное рафинированное							0,100	
Картофель продовольственный	0,675	0,002	42,000	7,500	17,250	0,000	43,500	0,022
Морковь столовая	0,070	0,000	1,320	2,700	3,800	0,000	5,500	0,005
Лук репчатый	0,080	0,000	17,500	3,100	1,400	0,000	5,800	0,003
Огурец соленый	0,090		21,150	3,450	2,100		3,600	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,017	0,013	0,054	2,208	0,132	0,000	0,450	0,000
Всего	1,424	0,017	138,904	25,078	31,402	0,006	117,930	0,066

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Курицу оттаивают и закладывают в воду, варят до готовности. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла в течение 10-15 мин. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, подготовленную отварную курицу без кожи и костей.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа и мясо мягкие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, мяса, овощей.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-1г

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с маслом

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1776

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изделия макаронные (макароны)	51,000	51,000
Масло сливочное	6,800	6,800
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Вода	306,000	306,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Изделия макаронные (макароны)	5,610	0,663	35,955	172,227			0,087	0,020
Масло сливочное	0,034	4,930	0,054	44,724	0,136	30,804	0,001	0,007
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	5,644	5,593	36,009	216,951	0,136	30,804	0,087	0,027

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Изделия макаронные (макароны)	0,816	0,001	62,730	9,690	8,160		44,370	0,012
Масло сливочное	0,014		1,020	0,816	0,027	0,000	1,292	0,002
Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Всего	0,844	0,012	63,795	12,346	8,297	0,000	46,037	0,014

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче. Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-5м

Наименование изделия: Котлеты из курицы

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1782

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо куриное (филе)	63,300	56,000
Молоко питьевое	12,900	12,900
Хлеб пшеничный	9,300	9,300
Сухари панировочные	8,300	8,300
Масло подсолнечное рафинированное	2,100	2,100
Соль поваренная пищевая йодированная	0,200	0,200
Вода	8,500	8,500
Выход		75 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мясо куриное (филе)	13,216	1,064	0,224	63,280		5,040	0,039	0,039	
Молоко питьевое	0,387	0,451	0,619	8,088	0,193	2,838	0,003	0,009	0,077
Хлеб пшеничный	0,735	0,093	4,492	21,743	0,009		0,023	0,020	
Сухари панировочные	1,112	0,440	6,350	33,806			0,042	0,017	
Масло подсолнечное рафинированное		2,098		18,881					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	15,450	4,146	11,685	145,799	0,203	7,878	0,107	0,085	0,077

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мясо куриное (филе)	0,784	0,003	163,520	4,480	48,160	0,013	95,760	0,073
Молоко питьевое	0,013	0,000	5,934	23,349	1,806	0,000	11,739	0,006
Хлеб пшеничный	0,059	0,000	1,209	2,139	1,209	0,000	8,091	0,002
Сухари панировочные	0,249		12,450	13,280	2,490	0,001	10,375	
Масло подсолнечное рафинированное							0,042	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,006	0,004	0,018	0,736	0,044	0,000	0,150	0,000
Всего	1,110	0,008	183,131	43,984	53,709	0,014	126,157	0,081

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ обработки: запекание.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК522-54-2соус

Наименование изделия: Соус белый основной

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1710

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	5,000	5,000
Лук репчатый	4,500	4,000
Петрушка (корень)	3,400	3,000
Масло сливочное	5,000	5,000
Лавровый лист сушеный	0,500	0,500
Соль поваренная пищевая йодированная	0,030	0,030
Вода	110,000	110,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	0,540	0,065	3,495	16,700			0,009	0,002	
Лук репчатый	0,056	0,008	0,328	1,608			0,002	0,001	0,200
Петрушка (корень)	0,045	0,018	0,303	1,530		0,060	0,002	0,003	1,050
Масло сливочное	0,025	3,625	0,040	32,885	0,100	22,650	0,000	0,005	
Лавровый лист сушеный	0,038	0,042	0,244	1,504		1,545	0,000	0,002	0,233
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	0,704	3,758	4,410	54,227	0,100	24,255	0,013	0,013	1,482

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,060	0,000	6,100	0,900	0,800	0,000	4,300	0,001
Лук репчатый	0,032	0,000	7,000	1,240	0,560	0,000	2,320	0,001
Петрушка (корень)	0,021	0,000	10,260	1,710	0,660	0,000	2,190	0,003
Масло сливочное	0,010		0,750	0,600	0,020	0,000	0,950	0,001
Лавровый лист сушеный	0,215			4,170	0,600	0,000	0,565	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,001	0,001	0,003	0,110	0,007	0,000	0,022	0,000
Всего	0,339	0,001	24,113	8,730	2,647	0,000	10,348	0,007

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании до кремового цвета, не допуская пригорания.

В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают, до образования однородной массы, затем добавляют остальную воду.

В соус добавляют нарезанные петрушку, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов.

Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 гр. на 1 литр) и маслом сливочным (70 гр. на 1 литр).

Температура подачи не менее 75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - однородная масса без комочков; консистенция - однородная, полужидкая, вязкая; цвет - от белого до светло-кремового; вкус - нежный, насыщенный; запах - запах продуктов, входящих в соус.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №410

Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 1515

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кисель концентрат	24,000	24,000
Сахар белый	10,000	10,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Вода	190,000	190,000
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Кисель концентрат		24,00
Крахмал		6,00
Сахар белый		7,20
Яблоко		10,80

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Кисель концентрат	0,130	0,036	1,886	8,400	0,480	0,000	0,000	0,168
Сахар белый			9,800	39,200				
Лимонная кислота пищевая			0,125	0,500				
Всего	0,130	0,036	11,811	48,100	0,480	0,000	0,000	0,168

Продукты	Минеральные вещества			
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	фосфор Р, мг
Кисель концентрат	0,024	3,384	1,176	1,032
Сахар белый				
Лимонная кислота пищевая				
Всего	0,024	3,384	1,176	1,032

Технологический процесс:

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи не ниже 15°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - кисель с гладкой поверхностью, без комочков; разлит в вазочки или стаканы. Вкус и запах - вкус кисло-сладкий; аромат, свойственный продукту, из которого приготовлен концентрат. Цвет - соответствует цвету концентрата. Консистенция - средней густоты, однородная, слегка желеобразная. Источник:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №453/503

Наименование изделия: Пирожок с картофелем и луком

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 867

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	41,600	41,600
Яйцо куриное	0,020	0,020
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,500	1,500
Вода	11,000	11,000
Сахар белый	3,000	3,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Картофель продовольственный	30,000	22,000
Масло сливочное	1,000	1,000
Лук репчатый	7,750	6,500
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	4,493	0,541	29,078	138,944			0,071	0,017	
Яйцо куриное	0,003	0,002	0,000	0,031	0,000	0,052	0,000	0,000	
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,190	0,041	0,127	1,637			0,009	0,010	
Сахар белый			2,940	11,760					
Масло подсолнечное рафинированное		2,997		26,973					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Картофель продовольственный	0,440	0,088	3,586	16,896		0,660	0,026	0,015	2,200
Масло сливочное	0,005	0,725	0,008	6,577	0,020	4,530	0,000	0,001	
Лук репчатый	0,091	0,013	0,533	2,613			0,003	0,001	0,325
Всего	5,222	4,407	36,273	205,431	0,020	5,242	0,109	0,045	2,525

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,499	0,001	50,752	7,488	6,656	0,002	35,776	0,009
Яйцо куриное	0,000	0,000	0,028	0,011	0,002	0,000	0,018	0,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,048	0,000	8,850	0,405	0,765		6,000	
Сахар белый								
Масло подсолнечное рафинированное							0,060	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Картофель продовольственный	0,198	0,000	12,320	2,200	5,060	0,000	12,760	0,007
Масло сливочное	0,002		0,150	0,120	0,004	0,000	0,190	0,000
Лук репчатый	0,052	0,000	11,375	2,015	0,910	0,000	3,770	0,002

Всего	0,814	0,012	83,520	14,079	13,507	0,003	58,949	0,018
-------	-------	-------	--------	--------	--------	-------	--------	-------

Технологический процесс:

Пирожки: Сдобное тесто готовят опарным способом. Опарный способ: в дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, высыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят помещение с температурой не выше 30°C. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (при 100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворёнными солью и сахаром, яйца, затем всё перемешивают, высыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают до однородной консистенции. Температура тесто 28-30°C. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения теста обминают один-два раза чтобы удалить продукты брожения угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделие с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозирует и формирует изделия. Разделка: готовое тесто перекладывать на стол с деревянным покрытием, чтобы не допустить охлаждения теста, подпыленной мукой. Отрезают равные по толщине кусок закатывают длинный жгут и режут ножом или отрывает куски требуемой массы руками, формирует шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки производят окончательное формирование изделий.

Тесто: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывать подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43 г. Затем кусочки формируют в шарике, дают ему состояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 5-10 мм. На середину каждой лепешки кладут в фарш или повидло по 25 г и пирожок и защипывают края, придавая форму лодочки. Пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом точка пирожки выпекают при температуре 200-240 8-10 минут.

Фарш: Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, в горячем виде протирают. Репчатый лук мелко нарезают, бланшируют, слегка пассеруют на растительном масле. В протёртый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Пирожки: Пирожки продолговатой, блестящей поверхностью, от золотисто-коричневая краски, форма не расплывчато точка не допускается наличие трещин, вытекание фарша или поверила. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью точка вкус теста сладковатый, в меру солёный, с ароматом продуктов фарша. Консистенция фарш или повидло соответствует требованиям.

Тесто: Выбродившееся тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая точка. Имеет приятный спиртовой запах.

Фарш: Консистенция густая, однородная, без кусочков не протертого картофеля. Цвета от белого до кремового не допускается синеватый водянистый оттенок, липкая консистенция. Вкус слегка солёный, нежный с привкусом по пассерованного лука и масла.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК27-90/90

Наименование изделия: Фруктово-ягодное пюре (готовое изделие в инд. упаковке)

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1732

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Фруктово-ягодное пюре (90г)	90,000	90,000
Выход		90 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Фруктово-ягодное пюре (90г)	0,540	0,180	5,040	23,940	3,600	0,027	0,038	3,150
Всего	0,540	0,180	5,040	23,940	3,600	0,027	0,038	3,150

Продукты	Минеральные вещества				
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг
Фруктово-ягодное пюре (90г)	0,090	50,400	19,800	3,600	16,200
Всего	0,090	50,400	19,800	3,600	16,200

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Продукт промышленного производства.

Емкости с пюре промывают холодной питьевой водой. Обработанные пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы непосредственно перед подачей или подают в индивидуальной упаковке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Требования к качеству:

Соответствуют описанию на упаковке.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №139/2

Наименование изделия: Суп молочный с вермишелью

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1690

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изделия макаронные (вермишель)	16,000	16,000
Молоко питьевое	140,000	140,000
Вода	60,000	60,000
Сахар белый	2,000	2,000
Масло сливочное	2,000	2,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Изделия макаронные (вермишель)	0,480	0,064	11,280	47,616	0,016	0,960	0,046	0,021	
Молоко питьевое	4,200	4,900	6,720	87,780	2,100	30,800	0,028	0,098	0,840
Сахар белый			1,960	7,840					
Масло сливочное	0,010	1,450	0,016	13,154	0,040	9,060	0,000	0,002	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	4,690	6,414	19,976	156,390	2,156	40,820	0,075	0,121	0,840

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Изделия макаронные (вермишель)	0,235	0,000	6,080	1,920	3,360		12,160	0,004
Молоко питьевое	0,140	0,003	64,400	253,400	19,600	0,001	127,400	0,064
Сахар белый								
Масло сливочное	0,004		0,300	0,240	0,008	0,000	0,380	0,001
Соль поваренная пищевая йодированная	0,012	0,009	0,036	1,472	0,088	0,000	0,300	0,000
Всего	0,391	0,012	70,816	257,032	23,056	0,001	140,240	0,069

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: вермишель - 5 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце - масла сливочного. Температура подачи 65-75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгоревшего молока.

Зав. производством:
Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-1з

Наименование изделия: Сыр полутвердый (порциями)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1609

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	15,600	15,000
Выход		15 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сыры полутвердые	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105
Всего	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Сыры полутвердые	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010
Всего	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **РК05-463**

Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1814

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	176,000	176,000
Молоко сгущенное	38,000	38,000
Какао-порошок	2,400	2,400
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Молоко сгущенное		38,00
Молоко питьевое		95,00

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Молоко сгущенное	2,736	3,230	21,090	124,374	0,019	17,860	0,023	0,144	0,380
Какао-порошок	0,583	0,360	0,245	6,552		0,072	0,002	0,005	0,360
Всего	3,319	3,590	21,335	130,926	0,019	17,932	0,025	0,149	0,740

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Молоко сгущенное	0,076	0,003	138,700	177,460	12,920	0,001	83,220	0,013
Какао-порошок	0,528		36,216	3,072	10,224		15,720	0,006
Всего	0,604	0,003	174,916	180,532	23,144	0,001	98,940	0,019

Технологический процесс:

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Какао-порошок разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды.

Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №120

Наименование изделия: Салат из моркови с чесноком

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 1747

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Морковь столовая	117,200	91,400
Чеснок	3,000	3,600
Масло подсолнечное рафинированное	6,000	6,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,250	0,250
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Морковь столовая	1,188	0,091	6,307	30,802	457,000	0,055	0,064	4,570
Чеснок	0,234	0,018	1,076	5,364		0,003	0,003	0,360
Масло подсолнечное рафинированное		5,994		53,946				
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	1,422	6,103	7,383	90,112	457,000	0,058	0,067	4,930

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Морковь столовая	0,640	0,005	12,065	24,678	34,732	0,000	50,270	0,050
Чеснок	0,054	0,000	9,360	6,480	1,080	0,001	3,600	0,000
Масло подсолнечное рафинированное							0,120	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,007	0,005	0,023	0,920	0,055	0,000	0,188	0,000
Всего	0,701	0,010	21,447	32,078	35,867	0,001	54,178	0,051

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Морковь моют, чистят, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой, добавляют чеснок, растертый с солью и растительным маслом. Тщательно перемешивают и подают.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезанная соломкой, уложена горкой. Консистенция: мягкая. Цвет: продуктов, входящих в состав блюда. Вкус: моркови, чеснока и растительного масла. Запах: продуктов, входящих в состав блюд.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №62

Наименование изделия: Борщ мясной с капустой и картофелем

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 706

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Свекла столовая	36,000	28,800
Капуста белокочанная	22,500	18,000
Картофель продовольственный	45,000	36,000
Морковь столовая	14,600	11,700
Лук репчатый	6,800	5,800
Томатная паста	5,000	5,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Сметана	3,600	3,600
Говядина замороженная	18,500	13,140
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Свекла столовая	0,461	0,058	2,534	12,384		0,576	0,006	0,012	2,880
Капуста белокочанная	0,324	0,036	0,846	5,004		0,540	0,005	0,013	10,800
Картофель продовольственный	0,720	0,144	5,868	27,648		1,080	0,043	0,025	3,600
Морковь столовая	0,152	0,012	0,807	3,943		58,500	0,007	0,008	0,585
Лук репчатый	0,081	0,012	0,476	2,332			0,003	0,001	0,290
Томатная паста	0,240	0,025	0,950	5,100		0,150	0,008	0,009	0,225
Масло подсолнечное рафинированное		2,997		26,973					
Сметана	0,094	0,540	0,130	5,753	0,004	5,760	0,001	0,004	0,014
Говядина замороженная	2,444	2,102		28,698			0,008	0,020	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	4,516	5,925	11,611	117,834	0,004	66,606	0,081	0,091	18,394

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Свекла столовая	0,403	0,002	82,944	10,656	6,336	0,000	12,384	0,006
Капуста белокочанная	0,108	0,001	54,000	8,640	2,880	0,000	5,580	0,002
Картофель продовольственный	0,324	0,001	20,160	3,600	8,280	0,000	20,880	0,011
Морковь столовая	0,082	0,001	1,544	3,159	4,446	0,000	6,435	0,006
Лук репчатый	0,046	0,000	10,150	1,798	0,812	0,000	3,364	0,002
Томатная паста	0,115	0,000	0,570	1,000	2,500	0,000	3,400	
Масло подсолнечное рафинированное							0,060	
Сметана	0,007	0,000	3,924	3,096	0,288	0,000	2,160	0,001
Говядина замороженная	0,355	0,001	42,836	1,183	2,891		24,703	0,012

Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Всего	1,455	0,017	216,174	34,972	28,543	0,001	79,341	0,039

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

№62В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нерезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Квашенную капусту вводят в тушеном виде вместе со свеклой

№128

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

Температура подачи 65-75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены 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, жир на поверхности — оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-15м

Наименование изделия: Тефтели из говядины с рисом (ёжики)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1772

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	7,200	7,200
Мука пшеничная	4,800	4,800
Говядина замороженная	59,600	52,800
Лук репчатый	28,500	25,200
Масло сливочное	4,800	4,800
Соль поваренная пищевая йодированная	0,600	0,600
Вода	8,400	8,400
Выход		80 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Крупа рисовая	0,504	0,072	5,328	23,976			0,006	0,003	
Мука пшеничная	0,518	0,062	3,355	16,032			0,008	0,002	
Говядина замороженная	9,821	8,448		115,315			0,032	0,079	
Лук репчатый	0,353	0,050	2,066	10,130			0,013	0,005	1,260
Масло сливочное	0,024	3,480	0,038	31,570	0,096	21,744	0,000	0,005	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	11,220	12,113	10,788	197,023	0,096	21,744	0,059	0,094	1,260

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа рисовая	0,072	0,000	7,200	0,576	3,600	0,001	10,800	0,004
Мука пшеничная	0,058	0,000	5,856	0,864	0,768	0,000	4,128	0,001
Говядина замороженная	1,426	0,004	172,128	4,752	11,616		99,264	0,049
Лук репчатый	0,202	0,001	44,100	7,812	3,528	0,000	14,616	0,008
Масло сливочное	0,010		0,720	0,576	0,019	0,000	0,912	0,001
Соль поваренная пищевая йодированная	0,017	0,013	0,054	2,208	0,132	0,000	0,450	0,000
Всего	1,784	0,018	230,058	16,788	19,663	0,002	130,170	0,063

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ обработки: тушение.

Рис перебирают и промывают, варят рассыпчатую кашу. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками бланшируют и пассеруют на сливочном масле. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски по 75-100 гр., измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рис, соль, перемешивают. Разделяют на шарики по 40 гр. Шарики панируют в муке, запекают на противне до образования легкой корочки, заливают молочным соусом (54-5соус) из расчета 40 грамм соуса на 60 грамм блюда и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 градусов Цельсия 10-15 минут. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились. Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - тефтели сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус - мясной.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-3с -2020.

Наименование изделия: Соус красный основной

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, 146 с. Новосибирск – 2020

Порядковый номер в системе: 1507

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	100,000	100,000
Мука пшеничная	5,000	5,000
Масло сливочное	3,000	3,000
Томатная паста	20,000	20,000
Морковь столовая	10,000	8,000
Лук репчатый	4,800	4,000
Петрушка (корень)	2,700	2,000
Сахар белый	2,500	2,500
Лавровый лист сушеный	0,020	0,020
Соль поваренная пищевая йодированная	0,300	0,300
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	0,540	0,065	3,495	16,700			0,009	0,002	
Масло сливочное	0,015	2,175	0,024	19,731	0,060	13,590	0,000	0,003	
Томатная паста	0,960	0,100	3,800	20,400		0,600	0,030	0,034	0,900
Морковь столовая	0,104	0,008	0,552	2,696		40,000	0,005	0,006	0,400
Лук репчатый	0,056	0,008	0,328	1,608			0,002	0,001	0,200
Петрушка (корень)	0,030	0,012	0,202	1,020		0,040	0,002	0,002	0,700
Сахар белый			2,450	9,800					
Лавровый лист сушеный	0,002	0,002	0,010	0,060		0,062	0,000	0,000	0,009
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	1,707	2,370	10,861	72,015	0,060	54,292	0,047	0,047	2,209

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,060	0,000	6,100	0,900	0,800	0,000	4,300	0,001
Масло сливочное	0,006		0,450	0,360	0,012	0,000	0,570	0,001
Томатная паста	0,460	0,002	2,280	4,000	10,000	0,001	13,600	
Морковь столовая	0,056	0,000	1,056	2,160	3,040	0,000	4,400	0,004
Лук репчатый	0,032	0,000	7,000	1,240	0,560	0,000	2,320	0,001
Петрушка (корень)	0,014	0,000	6,840	1,140	0,440	0,000	1,460	0,002
Сахар белый								
Лавровый лист сушеный	0,009			0,167	0,024	0,000	0,023	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,009	0,007	0,027	1,104	0,066	0,000	0,225	0,000
Всего	0,645	0,009	23,753	11,071	14,942	0,001	26,898	0,010

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют, обдают кипятком.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с петрушкой и морковью, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10- 15 минут, затем вводят томат-пюре при слабом кипении припускают еще 10-15 минут.

Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160 градусов, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80 градусов и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый.

Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Используют соус красный основной для приготовления производных соусов.

При использовании соуса красного основного как самостоятельного, его заправляют предварительно прокипяченным маслом сливочным, которое добавляют в соус, тщательно помешивают до полного соединения масла сливочного с соусом.

Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85 градусов, но не кипятят.

Подают соус красный основной к мясным и рыбным блюдам.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны, однородная, без комков муки; цвет: красноватый; вкус - нежный, насыщенный; запах - продуктов, входящих в соус.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **РК05-495**

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1304

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	203,000	203,000
Смесь сушеных фруктов	20,000	20,000
Сахар белый	10,000	10,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины			
	белки, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Смесь сушеных фруктов	0,460	11,800	49,000	20,000	0,001	0,002	0,040
Сахар белый		9,800	39,200				
Лимонная кислота пищевая		0,125	0,500				
Всего	0,460	21,725	88,700	20,000	0,001	0,002	0,040

Продукты	Минеральные вещества				
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг
Смесь сушеных фруктов	0,060	44,940	2,520	1,940	3,960
Сахар белый					
Лимонная кислота пищевая					
Всего	0,060	44,940	2,520	1,940	3,960

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой питьевой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром и лимонной кислотой. Варят в следующей последовательности: груши 1,5-2 часа; яблоки - 20-30 минут; чернослив, урюк, курагу 10-20 минут; изюм 10-20 минут. Охлаждают. Настаивают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи: не ниже +15°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №455

Наименование изделия: Пирожки печеные из сдобного теста с повидлом

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1408

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	39,000	39,000
Сахар белый	3,000	3,000
Масло сливочное	4,000	4,000
Яйцо куриное	5,700	5,700
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,300	1,300
Вода	10,000	10,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Повидло в ассортименте	25,250	25,250
Выход		80 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	4,212	0,507	27,261	130,260			0,066	0,016	
Сахар белый			2,940	11,760					
Масло сливочное	0,020	2,900	0,032	26,308	0,080	18,120	0,000	0,004	
Яйцо куриное	0,724	0,656	0,040	8,955	0,125	14,820	0,004	0,025	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,165	0,035	0,110	1,418			0,008	0,009	
Масло подсолнечное рафинированное		1,998		17,982					
Повидло в ассортименте	0,101		16,413	66,054			0,003	0,005	0,126
Всего	5,222	6,096	46,796	262,737	0,205	32,940	0,081	0,059	0,126

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,468	0,001	47,580	7,020	6,240	0,002	33,540	0,009
Сахар белый								
Масло сливочное	0,008		0,600	0,480	0,016	0,000	0,760	0,001
Яйцо куриное	0,143	0,001	7,980	3,135	0,684	0,002	5,244	0,004
Соль поваренная пищевая йодированная	0,012	0,009	0,036	1,472	0,088	0,000	0,300	0,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,042	0,000	7,670	0,351	0,663		5,200	
Масло подсолнечное рафинированное							0,040	
Повидло в ассортименте	0,328		32,572	3,535	1,768		2,273	
Всего	1,000	0,011	96,438	15,993	9,459	0,004	47,356	0,013

Технологический процесс:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 32 г. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут начинку по 19 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки".

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 минут.

Фарш: повидло промышленного производства.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Внешний вид - изделие правильной удлиненной формы с гладкой поверхностью, без пригорелости, разрывов, обнажения начинки, хорошо пропечено; основа слоится, на изломе корочка тонкая. Вкус и запах - свежесдобного пресного сдобного теста с характерным вкусом и запахом начинки, без посторонних привкусов. Цвет - поверхность от золотистой до светло-коричневой. Консистенция - мягкая, эластичная.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14/200

Наименование изделия: Сок из фруктов и (или) овощей (в инд. упаковке)
Источник рецептуры: Продукция промышленного производства
Порядковый номер в системе: 1760

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	0,200	0,200	23,200	95,400	0,028	4,000	0,006	0,008	10,000
Всего	0,200	0,200	23,200	95,400	0,028	4,000	0,006	0,008	10,000

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	0,680	1,800	16,000	10,000	0,001	10,000
Всего	0,680	1,800	16,000	10,000	0,001	10,000

Технологический процесс:

Технология приготовления:
Емкости с соком промывают холодной питьевой водой.
Сок разливают в стаканы перед подачей.
Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Требования к качеству:

Внешний вид — прозрачный; цвет — характерный для используемого сока;
запах — приятный запах соответствующего сока; вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №93

Наименование изделия: Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" молочная жидкая

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 1060

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные	30,000	30,000
Молоко питьевое	106,000	106,000
Вода	70,000	70,000
Сахар белый	5,000	5,000
Масло сливочное	5,000	5,000
Выход		205 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Хлопья овсяные	3,720	1,860	18,720	106,500			0,135	0,030	
Молоко питьевое	3,180	3,710	5,088	66,462	1,590	23,320	0,021	0,074	0,636
Сахар белый			4,900	19,600					
Масло сливочное	0,025	3,625	0,040	32,885	0,100	22,650	0,000	0,005	
Всего	6,925	9,195	28,748	225,447	1,690	45,970	0,157	0,109	0,636

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлопья овсяные	1,080	0,002	99,000	15,600	38,700	0,009	98,400	0,021
Молоко питьевое	0,106	0,002	48,760	191,860	14,840	0,001	96,460	0,049
Сахар белый								
Масло сливочное	0,010		0,750	0,600	0,020	0,000	0,950	0,001
Всего	1,196	0,004	148,510	208,060	53,560	0,010	195,810	0,071

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Каша растекается на тарелке, консистенция однородная, зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи и привкусы. Цвет белый с сероватым оттенком.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **PK56-701м**

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1338

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,200	0,200
Вода	151,600	151,600
Сахар белый	5,250	5,250
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,040	0,010	0,008	0,282	0,100	0,000	0,002	0,020
Сахар белый			5,145	20,580				
Всего	0,040	0,010	5,153	20,862	0,100	0,000	0,002	0,020

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060
Сахар белый						
Всего	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №213

Наименование изделия: Яйцо отварное

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 786

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо куриное	40,000	40,000
Выход		40 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Яйцо куриное	5,080	4,600	0,280	62,840	0,880	104,000	0,028	0,176
Всего	5,080	4,600	0,280	62,840	0,880	104,000	0,028	0,176

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Яйцо куриное	1,000	0,008	56,000	22,000	4,800	0,012	36,800	0,026
Всего	1,000	0,008	56,000	22,000	4,800	0,012	36,800	0,026

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин 2.3.6.1079-01) погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин.

Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. При подаче очищают от скорлупы и нарезают на порции.

Температура подачи 20°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная. Цвет: белок – белый, желток- жёлтый. Вкус: свежего варёного яйца, приятный. Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №652

Наименование изделия: Салат из зелёного горошка с луком

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 1286

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Зеленый горох консервированный	55,000	34,600
Лук репчатый	4,000	3,400
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,130	0,130
Выход		40 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Зеленый горох консервированный	1,280	0,277	2,733	18,546	26,296	0,024	0,007	2,699
Лук репчатый	0,048	0,007	0,279	1,367		0,002	0,001	0,170
Масло подсолнечное рафинированное		1,998		17,982				
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	1,328	2,282	3,012	37,894	26,296	0,026	0,008	2,869

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Зеленый горох консервированный	0,446		36,676	6,920	6,574	0,000	21,798	
Лук репчатый	0,027	0,000	5,950	1,054	0,476	0,000	1,972	0,001
Масло подсолнечное рафинированное							0,040	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,004	0,003	0,012	0,478	0,029	0,000	0,097	0,000
Всего	0,477	0,003	42,638	8,452	7,079	0,000	23,907	0,001

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C. Лук репчатый очищают, моют в течении 5 минут. Очищенный лук шинкуют и бланшируют. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, смешан с луком.

Консистенция: сочная, плотная. Цвет: зелёный, свойственный сорту горошка, лук белый, прозрачный.

Вкус: умеренно солёный, растительного масла, консервированного горошка, лука, не острый.

Запах: консервированного зелёного горошка, бланшированного лука.

Зав. производством:

Технологическая карта РК510-87.

Наименование изделия: Суп картофельный с рисом и рыбными консервами

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 1062

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Консервы рыбные натуральные (сайра)	32,000	32,000
Картофель продовольственный	75,000	56,000
Морковь столовая	16,000	12,800
Лук репчатый	7,600	6,400
Крупа рисовая	4,000	4,000
Масло сливочное	3,000	3,000
Вода	160,000	160,000
Петрушка свежая зелень	1,400	1,200
Соль поваренная пищевая йодированная	1,000	1,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Консервы рыбные натуральные (сайра)	6,240	4,512		65,600	0,896				
Картофель продовольственный	1,120	0,224	9,128	43,008		1,680	0,067	0,039	5,600
Морковь столовая	0,166	0,013	0,883	4,314		64,000	0,008	0,009	0,640
Лук репчатый	0,090	0,013	0,525	2,573			0,003	0,001	0,320
Крупа рисовая	0,280	0,040	2,960	13,320			0,003	0,002	
Масло сливочное	0,015	2,175	0,024	19,731	0,060	13,590	0,000	0,003	
Петрушка свежая зелень	0,044	0,005	0,091	0,588		11,400	0,001	0,001	1,800
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	7,955	6,981	13,611	149,133	0,956	90,670	0,082	0,055	8,360

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Консервы рыбные натуральные (сайра)	0,202	0,016		4,800	6,400		70,400	0,138
Картофель продовольственный	0,504	0,001	31,360	5,600	12,880	0,000	32,480	0,017
Морковь столовая	0,090	0,001	1,690	3,456	4,864	0,000	7,040	0,007
Лук репчатый	0,051	0,000	11,200	1,984	0,896	0,000	3,712	0,002
Крупа рисовая	0,040	0,000	4,000	0,320	2,000	0,001	6,000	0,002
Масло сливочное	0,006		0,450	0,360	0,012	0,000	0,570	0,001
Петрушка свежая зелень	0,023	0,000	9,600	2,940	1,020	0,000	1,140	0,003
Соль поваренная пищевая йодированная	0,029	0,022	0,090	3,680	0,220	0,000	0,750	0,000
Всего	0,944	0,040	58,390	23,140	28,292	0,001	122,092	0,169

Технологический процесс:

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, мелконарубленную зелень. Доводят до готовности.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму. Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму. Цвет: бульона- золотисто-серый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый. Запах: продуктов, входящих в суп.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-4г

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1780

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	69,000	69,000
Масло сливочное	6,800	6,800
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Вода	102,000	102,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Крупа гречневая	8,694	2,277	39,399	212,865		1,380	0,297	0,138
Масло сливочное	0,034	4,930	0,054	44,724	0,136	30,804	0,001	0,007
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	8,728	7,207	39,453	257,589	0,136	32,184	0,297	0,145

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа гречневая	4,623	0,002	262,200	13,800	138,000	0,004	205,620	0,016
Масло сливочное	0,014		1,020	0,816	0,027	0,000	1,292	0,002
Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Всего	4,651	0,013	263,265	16,456	138,137	0,004	207,287	0,018

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая.

Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100° С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затемвливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Температура подачи не менее 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №410

Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 1515

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кисель концентрат	24,000	24,000
Сахар белый	10,000	10,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Вода	190,000	190,000
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Кисель концентрат		24,00
Крахмал		6,00
Сахар белый		7,20
Яблоко		10,80

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Кисель концентрат	0,130	0,036	1,886	8,400	0,480	0,000	0,000	0,168
Сахар белый			9,800	39,200				
Лимонная кислота пищевая			0,125	0,500				
Всего	0,130	0,036	11,811	48,100	0,480	0,000	0,000	0,168

Продукты	Минеральные вещества			
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	фосфор Р, мг
Кисель концентрат	0,024	3,384	1,176	1,032
Сахар белый				
Лимонная кислота пищевая				
Всего	0,024	3,384	1,176	1,032

Технологический процесс:

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - кисель с гладкой поверхностью, без комочков; разлит в вазочки или стаканы. Вкус и запах - вкус кисло-сладкий; аромат, свойственный продукту, из которого приготовлен концентрат. Цвет - соответствует цвету концентрата. Консистенция - средней густоты, однородная, слегка желеобразная. Источник:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК522-54-2соус

Наименование изделия: Соус белый основной

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1710

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	5,000	5,000
Лук репчатый	4,500	4,000
Петрушка (корень)	3,400	3,000
Масло сливочное	5,000	5,000
Лавровый лист сушеный	0,500	0,500
Соль поваренная пищевая йодированная	0,030	0,030
Вода	110,000	110,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	0,540	0,065	3,495	16,700			0,009	0,002	
Лук репчатый	0,056	0,008	0,328	1,608			0,002	0,001	0,200
Петрушка (корень)	0,045	0,018	0,303	1,530		0,060	0,002	0,003	1,050
Масло сливочное	0,025	3,625	0,040	32,885	0,100	22,650	0,000	0,005	
Лавровый лист сушеный	0,038	0,042	0,244	1,504		1,545	0,000	0,002	0,233
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	0,704	3,758	4,410	54,227	0,100	24,255	0,013	0,013	1,482

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,060	0,000	6,100	0,900	0,800	0,000	4,300	0,001
Лук репчатый	0,032	0,000	7,000	1,240	0,560	0,000	2,320	0,001
Петрушка (корень)	0,021	0,000	10,260	1,710	0,660	0,000	2,190	0,003
Масло сливочное	0,010		0,750	0,600	0,020	0,000	0,950	0,001
Лавровый лист сушеный	0,215			4,170	0,600	0,000	0,565	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,001	0,001	0,003	0,110	0,007	0,000	0,022	0,000
Всего	0,339	0,001	24,113	8,730	2,647	0,000	10,348	0,007

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании до кремового цвета, не допуская пригорания.

В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают, до образования однородной массы, затем добавляют остальную воду.

В соус добавляют нарезанные петрушку, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов.

Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 гр. на 1 литр) и маслом сливочным (70 гр. на 1 литр).

Температура подачи не менее 75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - однородная масса без комочков; консистенция - однородная, полужидкая, вязкая; цвет - от белого до светло-кремового; вкус - нежный, насыщенный; запах - запах продуктов, входящих в соус.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-5м

Наименование изделия: Котлеты из курицы

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1782

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо куриное (филе)	63,300	56,000
Молоко питьевое	12,900	12,900
Хлеб пшеничный	9,300	9,300
Сухари панировочные	8,300	8,300
Масло подсолнечное рафинированное	2,100	2,100
Соль поваренная пищевая йодированная	0,200	0,200
Вода	8,500	8,500
Выход		75 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мясо куриное (филе)	13,216	1,064	0,224	63,280		5,040	0,039	0,039	
Молоко питьевое	0,387	0,451	0,619	8,088	0,193	2,838	0,003	0,009	0,077
Хлеб пшеничный	0,735	0,093	4,492	21,743	0,009		0,023	0,020	
Сухари панировочные	1,112	0,440	6,350	33,806			0,042	0,017	
Масло подсолнечное рафинированное		2,098		18,881					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	15,450	4,146	11,685	145,799	0,203	7,878	0,107	0,085	0,077

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мясо куриное (филе)	0,784	0,003	163,520	4,480	48,160	0,013	95,760	0,073
Молоко питьевое	0,013	0,000	5,934	23,349	1,806	0,000	11,739	0,006
Хлеб пшеничный	0,059	0,000	1,209	2,139	1,209	0,000	8,091	0,002
Сухари панировочные	0,249		12,450	13,280	2,490	0,001	10,375	
Масло подсолнечное рафинированное							0,042	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,006	0,004	0,018	0,736	0,044	0,000	0,150	0,000
Всего	1,110	0,008	183,131	43,984	53,709	0,014	126,157	0,081

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ обработки: запекание.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №451

Наименование изделия: Пирожки печеные с капустой

Источник рецептуры: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Порядковый номер в системе: 1291

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	21,300	21,300
Сахар белый	1,400	1,400
Масло сливочное	0,600	0,600
Соль поваренная пищевая йодированная	0,600	0,600
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,600	0,600
Капуста белокочанная	37,800	30,100
Масло подсолнечное рафинированное	2,500	2,500
Яйцо куриное	2,500	2,500
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	2,300	0,277	14,889	71,142			0,036	0,009	
Сахар белый			1,372	5,488					
Масло сливочное	0,003	0,435	0,005	3,946	0,012	2,718	0,000	0,001	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,076	0,016	0,051	0,655			0,004	0,004	
Капуста белокочанная	0,542	0,060	1,415	8,368		0,903	0,009	0,021	18,060
Масло подсолнечное рафинированное		2,497		22,477					
Яйцо куриное	0,317	0,287	0,017	3,928	0,055	6,500	0,002	0,011	
Всего	3,239	3,573	17,749	116,004	0,067	10,121	0,051	0,045	18,060

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,256	0,000	25,986	3,834	3,408	0,001	18,318	0,005
Сахар белый								
Масло сливочное	0,001		0,090	0,072	0,002	0,000	0,114	0,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,017	0,013	0,054	2,208	0,132	0,000	0,450	0,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,019	0,000	3,540	0,162	0,306		2,400	
Капуста белокочанная	0,181	0,001	90,300	14,448	4,816	0,000	9,331	0,003
Масло подсолнечное рафинированное							0,050	
Яйцо куриное	0,062	0,000	3,500	1,375	0,300	0,001	2,300	0,002
Всего	0,536	0,015	123,470	22,099	8,964	0,002	32,963	0,010

Технологический процесс:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют 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 пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

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 крышкой 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 и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая; цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого; запах свежесвежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; вкус — свежесвежевыпеченного пирожка с фаршем; консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №1-100гр

Наименование изделия: Творожок в индивидуальной упаковке

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1738

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	100,000	100,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	7,400	5,900	11,000	126,700	0,272
Всего	7,400	5,900	11,000	126,700	0,272

Продукты	Минеральные вещества			
	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	123,000	6,000	6,000	0,032
Всего	123,000	6,000	6,000	0,032

Технологический процесс:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №4

Наименование изделия: Каша гречневая молочная вязкая

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год;
Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 728

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	25,000	25,000
Молоко питьевое	130,000	130,000
Вода	70,000	70,000
Сахар белый	5,000	5,000
Масло сливочное	2,000	2,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Крупа гречневая	3,150	0,825	14,275	77,125		0,500	0,108	0,050	
Молоко питьевое	3,900	4,550	6,240	81,510	1,950	28,600	0,026	0,091	0,780
Сахар белый			4,900	19,600					
Масло сливочное	0,010	1,450	0,016	13,154	0,040	9,060	0,000	0,002	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	7,060	6,825	25,431	191,389	1,990	38,160	0,134	0,143	0,780

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа гречневая	1,675	0,001	95,000	5,000	50,000	0,001	74,500	0,006
Молоко питьевое	0,130	0,003	59,800	235,300	18,200	0,001	118,300	0,060
Сахар белый								
Масло сливочное	0,004		0,300	0,240	0,008	0,000	0,380	0,001
Соль поваренная пищевая йодированная	0,012	0,009	0,036	1,472	0,088	0,000	0,300	0,000
Всего	1,821	0,012	155,136	242,012	68,296	0,003	193,480	0,066

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат с вареной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригорелой каши.

Зав. производством:
Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный
Источник рецептуры: Продукция промышленного производства
Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.
Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.
Зав. производством: _____
Калькулятор (технолог) _____

Технологическая карта №54-1з

Наименование изделия: Сыр полутвердый (порциями)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1609

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	15,600	15,000
Выход		15 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сыры полутвердые	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105
Всего	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Сыры полутвердые	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010
Всего	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **РК05-463**

Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1814

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	176,000	176,000
Молоко сгущенное	38,000	38,000
Какао-порошок	2,400	2,400
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Молоко сгущенное		38,00
Молоко питьевое		95,00

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Молоко сгущенное	2,736	3,230	21,090	124,374	0,019	17,860	0,023	0,144	0,380
Какао-порошок	0,583	0,360	0,245	6,552		0,072	0,002	0,005	0,360
Всего	3,319	3,590	21,335	130,926	0,019	17,932	0,025	0,149	0,740

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Молоко сгущенное	0,076	0,003	138,700	177,460	12,920	0,001	83,220	0,013
Какао-порошок	0,528		36,216	3,072	10,224		15,720	0,006
Всего	0,604	0,003	174,916	180,532	23,144	0,001	98,940	0,019

Технологический процесс:

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Какао-порошок разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды.

Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №120

Наименование изделия: Салат из моркови с чесноком

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 1747

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Морковь столовая	117,200	91,400
Чеснок	3,000	3,600
Масло подсолнечное рафинированное	6,000	6,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,250	0,250
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Морковь столовая	1,188	0,091	6,307	30,802	457,000	0,055	0,064	4,570
Чеснок	0,234	0,018	1,076	5,364		0,003	0,003	0,360
Масло подсолнечное рафинированное		5,994		53,946				
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	1,422	6,103	7,383	90,112	457,000	0,058	0,067	4,930

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Морковь столовая	0,640	0,005	12,065	24,678	34,732	0,000	50,270	0,050
Чеснок	0,054	0,000	9,360	6,480	1,080	0,001	3,600	0,000
Масло подсолнечное рафинированное							0,120	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,007	0,005	0,023	0,920	0,055	0,000	0,188	0,000
Всего	0,701	0,010	21,447	32,078	35,867	0,001	54,178	0,051

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Морковь моют, чистят, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой, добавляют чеснок, растертый с солью и растительным маслом. Тщательно перемешивают и подают.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезанная соломкой, уложена горкой. Консистенция: мягкая. Цвет: продуктов, входящих в состав блюда. Вкус: моркови, чеснока и растительного масла. Запах: продуктов, входящих в состав блюд.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №2/00

Наименование изделия: Суп с крупами на костном бульоне

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 994

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные	5,000	5,000
Крупа ячневая	5,000	5,000
Крупа пшеничная	5,000	5,000
Крупа пшено	5,000	5,000
Морковь столовая	12,810	9,600
Лук репчатый	11,600	9,600
Масло подсолнечное рафинированное	4,000	4,000
Лавровый лист сушеный	0,010	0,010
Соль поваренная пищевая йодированная	1,200	1,200
Кости пищевые говяжьи	50,000	50,000
Петрушка (корень)	1,400	1,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Хлопья овсяные	0,620	0,310	3,120	17,750		0,022	0,005	
Крупа ячневая	0,500	0,065	3,270	15,650		0,014	0,004	
Крупа пшеничная	0,575	0,165	3,275	17,085		0,020	0,015	
Крупа пшено	0,575	0,165	3,325	17,085	0,150	0,021	0,002	
Морковь столовая	0,125	0,010	0,662	3,235	48,000	0,006	0,007	0,480
Лук репчатый	0,134	0,019	0,787	3,859		0,005	0,002	0,480
Масло подсолнечное рафинированное		3,996		35,964				
Лавровый лист сушеный	0,001	0,001	0,005	0,030	0,031	0,000	0,000	0,005
Соль поваренная пищевая йодированная								
Кости пищевые говяжьи	7,500	2,500		52,500		0,050	0,350	
Петрушка (корень)	0,015	0,006	0,101	0,510	0,020	0,001	0,001	0,350
Всего	10,045	7,237	14,545	163,668	48,201	0,138	0,386	1,315

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлопья овсяные	0,180	0,000	16,500	2,600	6,450	0,001	16,400	0,004
Крупа ячневая	0,090		0,110	4,000	2,500	0,002	17,150	0,005
Крупа пшеничная	0,170		19,450	2,000	6,100	0,004	18,950	
Крупа пшено	0,135	0,000	10,550	1,350	4,150	0,000	11,650	0,003
Морковь столовая	0,067	0,000	1,267	2,592	3,648	0,000	5,280	0,005
Лук репчатый	0,077	0,000	16,800	2,976	1,344	0,000	5,568	0,003
Масло подсолнечное рафинированное							0,080	
Лавровый лист сушеный	0,004			0,083	0,012	0,000	0,011	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,035	0,026	0,108	4,416	0,264	0,000	0,900	0,000

Кости пищевые говяжьи		0,004	162,500	5,000	10,000		100,000	
Петрушка (корень)	0,007	0,000	3,420	0,570	0,220	0,000	0,730	0,001
Всего	0,765	0,031	230,705	25,587	34,688	0,007	176,719	0,020

Технологический процесс:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.
Температура подачи 65-75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №230

Наименование изделия: Пельмени рыбные

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях, Москва Дели плюс, 2011

Порядковый номер в системе: 1837

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	59,500	59,500
Яйцо куриное	4,160	4,160
Вода	16,740	16,740
Соль поваренная пищевая йодированная	0,420	0,420
Рыба свежемороженая (треска, минтай, навага, пикша, хек)	108,110	82,160
Лук репчатый	13,370	11,210
Масло сливочное	8,000	8,000
Выход		205 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	6,426	0,773	41,590	198,730			0,101	0,024	
Яйцо куриное	0,528	0,478	0,029	6,535	0,092	10,816	0,003	0,018	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Рыба свежемороженая (треска, минтай, навага, пикша, хек)	13,146	0,739		56,690	0,411	8,216	0,074	0,058	0,822
Лук репчатый	0,157	0,022	0,919	4,506			0,006	0,002	0,561
Масло сливочное	0,040	5,800	0,064	52,616	0,160	36,240	0,001	0,008	
Всего	20,297	7,814	42,603	319,078	0,662	55,272	0,184	0,110	1,382

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,714	0,001	72,590	10,710	9,520	0,004	51,170	0,013
Яйцо куриное	0,104	0,001	5,824	2,288	0,499	0,001	3,827	0,003
Соль поваренная пищевая йодированная	0,012	0,009	0,038	1,546	0,092	0,000	0,315	0,000
Рыба свежемороженая (треска, минтай, навага, пикша, хек)	0,411	0,111	279,344	20,540	24,648	0,011	172,536	1,150
Лук репчатый	0,090	0,000	19,618	3,475	1,569	0,000	6,502	0,003
Масло сливочное	0,016		1,200	0,960	0,032	0,000	1,520	0,002
Всего	1,347	0,122	378,613	39,519	36,361	0,016	235,870	1,172

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Тесто: пшеничную муку просеять через сито, насыпать в большую миску горкой, сделать в середине горки небольшое углубление.

Яйцо взбить с водой и солью, влить эту смесь в углубление. Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить в миске под крышкой на 30-40 минут. Затем тесто разделить на 2 части, раскатать каждую на столе, присыпанном мукой, сделать тонкий пласт. Вырезать из этого пласта с помощью стакана или рюмки кружки. Из оставшихся обрезков раскатать новый пласт.

Фарш: Рыбное филе с кожей без костей нарезают на куски по 40-50 г, укладывают на противень, добавляют горячую воду, соль и припускают (на 1 кг рыбы 0,3 л воды или бульона). Готовую рыбу измельчают, добавляют предварительно бланшированный пассированный лук, белый соус и тщательно перемешивают. Кладут на противень слоем 3 см и подвергают термической обработке в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 минут.

Температура подачи не менее 65°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: полукруглые, размером 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно защипаны, поверхность пельменей гладкая. Консистенция оболочки = мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая. Цвет оболочки от светло-кремового до светло-желтого, фарша - серый. На вкус умеренно соленные с запахом рыбы и репчатого лука.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №376

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1533

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Смесь сушеных фруктов	18,000	18,000
Сахар белый	4,000	4,000
Вода	183,000	183,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины			
	белки, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Смесь сушеных фруктов	0,414	10,620	44,100	18,000	0,001	0,002	0,036
Сахар белый		3,920	15,680				
Всего	0,414	14,540	59,780	18,000	0,001	0,002	0,036

Продукты	Минеральные вещества				
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг
Смесь сушеных фруктов	0,054	40,446	2,268	1,746	3,564
Сахар белый					
Всего	0,054	40,446	2,268	1,746	3,564

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Не допускаются примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар - прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет - коричневый или темно-коричневый.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Пирожок деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока

Источник рецептуры: МБДОУ с.Калинка, Хабаровский край

Порядковый номер в системе: 1268

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Пирожок Деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока	100,000	100,000
Выход		100 гр.
<i>Состав сырья:</i>		
Пирожок Деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока		100,00
Вода		12,00
Дрожжи хлебопекарные сухие		1,20
Масло подсолнечное рафинированное		4,00
Масло сливочное		6,00
Молоко сгущенное		12,00
Мука пшеничная		52,00
Сахар белый		5,80
Соль поваренная пищевая йодированная		1,00
Яйцо куриное		4,00

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Пирожок Деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока	6,700	3,300	50,900	253,400	16,000	0,204	0,260	0,400
Всего	6,700	3,300	50,900	253,400	16,000	0,204	0,260	0,400

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Пирожок Деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока	0,560	0,001	196,520	140,060	19,360	0,002	126,900	0,008
Всего	0,560	0,001	196,520	140,060	19,360	0,002	126,900	0,008

Технологический процесс:

Технологический процесс:

Изделие при подачи выкладывают на тарелки.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК27-90/90

Наименование изделия: Фруктово-ягодное пюре (готовое изделие в инд. упаковке)

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1732

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Фруктово-ягодное пюре (90г)	90,000	90,000
Выход		90 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Фруктово-ягодное пюре (90г)	0,540	0,180	5,040	23,940	3,600	0,027	0,038	3,150
Всего	0,540	0,180	5,040	23,940	3,600	0,027	0,038	3,150

Продукты	Минеральные вещества				
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг
Фруктово-ягодное пюре (90г)	0,090	50,400	19,800	3,600	16,200
Всего	0,090	50,400	19,800	3,600	16,200

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Продукт промышленного производства.

Емкости с пюре промывают холодной питьевой водой. Обработанные пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы непосредственно перед подачей или подают в индивидуальной упаковке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Требования к качеству:

Соответствуют описанию на упаковке.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **РК522-268**

Наименование изделия: Каша рисовая молочная жидкая

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 1212

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	15,400	15,400
Молоко питьевое	59,000	59,000
Вода	29,000	29,000
Сахар белый	2,500	2,500
Масло сливочное	2,500	2,500
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Крупа рисовая	1,078	0,154	11,396	51,282			0,012	0,006	
Молоко питьевое	1,770	2,065	2,832	36,993	0,885	12,980	0,012	0,041	0,354
Сахар белый			2,450	9,800					
Масло сливочное	0,013	1,813	0,020	16,443	0,050	11,325	0,000	0,002	
Всего	2,860	4,032	16,698	114,517	0,935	24,305	0,024	0,050	0,354

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа рисовая	0,154	0,000	15,400	1,232	7,700	0,002	23,100	0,008
Молоко питьевое	0,059	0,001	27,140	106,790	8,260	0,001	53,690	0,027
Сахар белый								
Масло сливочное	0,005		0,375	0,300	0,010	0,000	0,475	0,001
Всего	0,218	0,001	42,915	108,322	15,970	0,003	77,265	0,036

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем уваривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригорелой каши. Цвет белый.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **PK56-701м**

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1338

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,200	0,200
Вода	151,600	151,600
Сахар белый	5,250	5,250
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,040	0,010	0,008	0,282	0,100	0,000	0,002	0,020
Сахар белый			5,145	20,580				
Всего	0,040	0,010	5,153	20,862	0,100	0,000	0,002	0,020

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060
Сахар белый						
Всего	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-60

Наименование изделия: Яйцо отварное

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1661

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо куриное	40,000	40,000
Выход		40 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Яйцо куриное	5,080	4,600	0,280	62,840	0,880	104,000	0,028	0,176
Всего	5,080	4,600	0,280	62,840	0,880	104,000	0,028	0,176

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Яйцо куриное	1,000	0,008	56,000	22,000	4,800	0,012	36,800	0,026
Всего	1,000	0,008	56,000	22,000	4,800	0,012	36,800	0,026

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Яйца обрабатывают, погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. После варки яйца погружают в холодную воду.

Температура подачи 16°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - овальной формы, без трещин на поверхности; вкус свежего вареного яйца, приятный.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **PK510-12**

Наименование изделия: Салат из консервированной кукурузы

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 872

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	66,500	46,500
Сахар белый	1,000	1,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Кукуруза консервированная	1,349	0,279	5,208	28,737	0,930	0,009	0,023	2,232
Сахар белый			0,980	3,920				
Масло подсолнечное рафинированное		2,997		26,973				
Всего	1,349	3,276	6,188	59,630	0,930	0,009	0,023	2,232

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Кукуруза консервированная	0,167	63,240	19,530	6,045	0,000	19,065	0,008
Сахар белый							
Масло подсолнечное рафинированное						0,060	
Всего	0,167	63,240	19,530	6,045	0,000	19,125	0,008

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму. Консистенция: сочная, плотная. Цвет: соответственный консервированной кукурузе. Вкус: умеренно сладкий. Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №82

Наименование изделия: Суп картофельный с вермишелью с курицей

Источник рецептуры: Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2011

Порядковый номер в системе: 848

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	39,400	29,000
Изделия макаронные (вермишель)	7,200	7,200
Картофель продовольственный	72,000	54,000
Морковь столовая	9,000	7,200
Лук репчатый	8,600	7,200
Масло подсолнечное рафинированное	1,800	1,800
Вода	103,000	103,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	5,278	5,336		69,136		20,880	0,020	0,044	0,522
Изделия макаронные (вермишель)	0,216	0,029	5,076	21,427	0,007	0,432	0,021	0,009	
Картофель продовольственный	1,080	0,216	8,802	41,472		1,620	0,065	0,038	5,400
Морковь столовая	0,094	0,007	0,497	2,426		36,000	0,004	0,005	0,360
Лук репчатый	0,101	0,014	0,590	2,894			0,004	0,001	0,360
Масло подсолнечное рафинированное		1,798		16,184					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	6,768	7,401	14,965	153,540	0,007	58,932	0,114	0,097	6,642

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	0,464	0,002	56,260	4,640	5,220	0,004	47,850	0,038
Изделия макаронные (вермишель)	0,106	0,000	2,736	0,864	1,512		5,472	0,002
Картофель продовольственный	0,486	0,001	30,240	5,400	12,420	0,000	31,320	0,016
Морковь столовая	0,050	0,000	0,950	1,944	2,736	0,000	3,960	0,004
Лук репчатый	0,058	0,000	12,600	2,232	1,008	0,000	4,176	0,002
Масло подсолнечное рафинированное							0,036	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Всего	1,178	0,015	102,831	16,920	23,006	0,004	93,189	0,062

Технологический процесс:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10 - 15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель в добавляют в суп за 10-15 мин до готовности. Курицу отваривают целиком, очищают мясо от костей и кожи, порционируют и кладут в суп в конце варки, прогревают 5-10 минут.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-11г-2020.

Наименование изделия: Картофельное пюре

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, 146 с. Новосибирск – 2020

Порядковый номер в системе: 1462

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	171,400	126,000
Молоко питьевое	24,000	24,000
Масло сливочное	6,800	6,800
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Картофель продовольственный	2,520	0,504	20,538	96,768		3,780	0,151	0,088	12,600
Молоко питьевое	0,720	0,840	1,152	15,048	0,360	5,280	0,005	0,017	0,144
Масло сливочное	0,034	4,930	0,054	44,724	0,136	30,804	0,001	0,007	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	3,274	6,274	21,744	156,540	0,496	39,864	0,157	0,112	12,744

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Картофель продовольственный	1,134	0,003	70,560	12,600	28,980	0,000	73,080	0,038
Молоко питьевое	0,024	0,000	11,040	43,440	3,360	0,000	21,840	0,011
Масло сливочное	0,014		1,020	0,816	0,027	0,000	1,292	0,002
Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Всего	1,186	0,014	82,665	58,696	32,477	0,001	96,587	0,051

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 5 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая и прогревают 5-6 минут.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - протертая картофельная масса. Густая, пышная и 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.

Зав. производством:

Технологическая карта №240.

Наименование изделия: Печень тушёная в соусе

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 810

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья мороженая	124,000	103,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Мука пшеничная	5,500	5,500
Масло сливочное	2,500	2,500
Сметана	10,000	10,000
Вода	25,000	25,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,600	0,600
Выход		115 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Печень говяжья мороженая	18,437	3,914	5,459	130,810	1,236	861,080	0,309	2,256	33,990
Масло подсолнечное рафинированное		1,998		17,982					
Мука пшеничная	0,594	0,071	3,845	18,370			0,009	0,002	
Масло сливочное	0,013	1,813	0,020	16,443	0,050	11,325	0,000	0,002	
Сметана	0,260	1,500	0,360	15,980	0,010	16,000	0,003	0,011	0,040
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	19,304	9,296	9,684	199,584	1,296	888,405	0,322	2,271	34,030

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Печень говяжья мороженая	7,107	0,006	3,193	9,270	18,540	0,004	323,420	0,278
Масло подсолнечное рафинированное							0,040	
Мука пшеничная	0,066	0,000	6,710	0,990	0,880	0,000	4,730	0,001
Масло сливочное	0,005		0,375	0,300	0,010	0,000	0,475	0,001
Сметана	0,020	0,001	10,900	8,600	0,800	0,000	6,000	0,002
Соль поваренная пищевая йодированная	0,017	0,013	0,054	2,208	0,132	0,000	0,450	0,000
Всего	7,215	0,021	21,232	21,368	20,362	0,005	335,115	0,282

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Зачищенную от пленок говяжью печень, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин.). Затем печень заливают сметанным соусом и тушат в течении 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Соус:

Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №233

Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 999

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кисель концентрат	30,000	30,000
Вода	190,000	190,000
Сахар белый	10,000	10,000
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Кисель концентрат		30,00
Крахмал		7,50
Сахар белый		9,00
Яблоко		13,50

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Кисель концентрат	0,162	0,045	2,358	10,500	0,600	0,001	0,001	0,210
Сахар белый			9,800	39,200				
Всего	0,162	0,045	12,158	49,700	0,600	0,001	0,001	0,210

Продукты	Минеральные вещества			
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	фосфор Р, мг
Кисель концентрат	0,030	4,230	1,470	1,290
Сахар белый				
Всего	0,030	4,230	1,470	1,290

Технологический процесс:

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - кисель с гладкой поверхностью, без комочков; разлит в вазочки или стаканы. Вкус и запах - вкус кисло-сладкий; аромат, свойственный продукту, из которого приготовлен концентрат. Цвет - соответствует цвету концентрата. Консистенция - средней густоты, однородная, слегка желеобразная. Источник:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №451

Наименование изделия: Пирожки печеные с капустой

Источник рецептуры: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Порядковый номер в системе: 1291

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	21,300	21,300
Сахар белый	1,400	1,400
Масло сливочное	0,600	0,600
Соль поваренная пищевая йодированная	0,600	0,600
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,600	0,600
Капуста белокочанная	37,800	30,100
Масло подсолнечное рафинированное	2,500	2,500
Яйцо куриное	2,500	2,500
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	2,300	0,277	14,889	71,142			0,036	0,009	
Сахар белый			1,372	5,488					
Масло сливочное	0,003	0,435	0,005	3,946	0,012	2,718	0,000	0,001	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,076	0,016	0,051	0,655			0,004	0,004	
Капуста белокочанная	0,542	0,060	1,415	8,368		0,903	0,009	0,021	18,060
Масло подсолнечное рафинированное		2,497		22,477					
Яйцо куриное	0,317	0,287	0,017	3,928	0,055	6,500	0,002	0,011	
Всего	3,239	3,573	17,749	116,004	0,067	10,121	0,051	0,045	18,060

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,256	0,000	25,986	3,834	3,408	0,001	18,318	0,005
Сахар белый								
Масло сливочное	0,001		0,090	0,072	0,002	0,000	0,114	0,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,017	0,013	0,054	2,208	0,132	0,000	0,450	0,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,019	0,000	3,540	0,162	0,306		2,400	
Капуста белокочанная	0,181	0,001	90,300	14,448	4,816	0,000	9,331	0,003
Масло подсолнечное рафинированное							0,050	
Яйцо куриное	0,062	0,000	3,500	1,375	0,300	0,001	2,300	0,002
Всего	0,536	0,015	123,470	22,099	8,964	0,002	32,963	0,010

Технологический процесс:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют 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 пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

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 крышкой 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 и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая; цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого; запах свежесвежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; вкус — свежесвежевыпеченного пирожка с фаршем; консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14/200

Наименование изделия: Сок из фруктов и (или) овощей (в инд. упаковке)
Источник рецептуры: Продукция промышленного производства
Порядковый номер в системе: 1760

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	0,200	0,200	23,200	95,400	0,028	4,000	0,006	0,008	10,000
Всего	0,200	0,200	23,200	95,400	0,028	4,000	0,006	0,008	10,000

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	0,680	1,800	16,000	10,000	0,001	10,000
Всего	0,680	1,800	16,000	10,000	0,001	10,000

Технологический процесс:

Технология приготовления:
Емкости с соком промывают холодной питьевой водой.
Сок разливают в стаканы перед подачей.
Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Требования к качеству:

Внешний вид — прозрачный; цвет — характерный для используемого сока;
запах — приятный запах соответствующего сока; вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **PK522-266**

Наименование изделия: Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" молочная вязкая

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Перевалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 1210

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные	44,000	44,000
Молоко питьевое	197,000	197,000
Сахар белый	5,000	5,000
Соль поваренная пищевая йодированная	1,500	1,500
Масло сливочное	10,000	10,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Хлопья овсяные	5,456	2,728	27,456	156,200			0,198	0,044	
Молоко питьевое	5,910	6,895	9,456	123,519	2,955	43,340	0,039	0,138	1,182
Сахар белый			4,900	19,600					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Масло сливочное	0,050	7,250	0,080	65,770	0,200	45,300	0,001	0,010	
Всего	11,416	16,873	41,892	365,089	3,155	88,640	0,238	0,192	1,182

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлопья овсяные	1,584	0,003	145,200	22,880	56,760	0,013	144,320	0,031
Молоко питьевое	0,197	0,004	90,620	356,570	27,580	0,002	179,270	0,091
Сахар белый								
Соль поваренная пищевая йодированная	0,044	0,033	0,135	5,520	0,330	0,000	1,125	0,000
Масло сливочное	0,020		1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	1,844	0,040	237,455	386,170	84,710	0,015	326,615	0,124

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Крупу «Геркулес» просеивают, перебирают и засыпают в подсоленную кипящую воду (t100°C), варят при слабом кипении (t 60-80°C), помешивая периодически до тех пор, пока не загустеет, плотно закрывают крышкой и уваривают на пару до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат с вареной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригорелой каши.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **РК05-463**

Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1814

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	176,000	176,000
Молоко сгущенное	38,000	38,000
Какао-порошок	2,400	2,400
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Молоко сгущенное		38,00
Молоко питьевое		95,00

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Молоко сгущенное	2,736	3,230	21,090	124,374	0,019	17,860	0,023	0,144	0,380
Какао-порошок	0,583	0,360	0,245	6,552		0,072	0,002	0,005	0,360
Всего	3,319	3,590	21,335	130,926	0,019	17,932	0,025	0,149	0,740

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Молоко сгущенное	0,076	0,003	138,700	177,460	12,920	0,001	83,220	0,013
Какао-порошок	0,528		36,216	3,072	10,224		15,720	0,006
Всего	0,604	0,003	174,916	180,532	23,144	0,001	98,940	0,019

Технологический процесс:

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Какао-порошок разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды.

Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-1з

Наименование изделия: Сыр полутвердый (порциями)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1609

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	15,600	15,000
Выход		15 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сыры полутвердые	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105
Всего	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Сыры полутвердые	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010
Всего	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №30

Наименование изделия: Салат из солёных огурцов с луком

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 767

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Огурец соленый	60,000	48,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Лук репчатый	11,000	9,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Огурец соленый	0,480	0,048	0,960	6,240	2,400	0,010	0,010	2,400
Масло подсолнечное рафинированное		2,997		26,973				
Лук репчатый	0,126	0,018	0,738	3,618		0,005	0,002	0,450
Всего	0,606	3,063	1,698	36,831	2,400	0,014	0,011	2,850

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Огурец соленый	0,288		67,680	11,040	6,720		11,520	
Масло подсолнечное рафинированное							0,060	
Лук репчатый	0,072	0,000	15,750	2,790	1,260	0,000	5,220	0,003
Всего	0,360	0,000	83,430	13,830	7,980	0,000	16,800	0,003

Технологический процесс:

Соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук – соломкой, к огурцам добавляют шинкованный репчатый лук и поливают маслом растительным.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Внешний вид - огурцы нарезаны тонкими ломтиками, посыпаны шинкованным луком и политы растительным маслом. Вкус и запах - в меру соленые, кисловатые, аромат огурцов. Цвет - соответствует соленым огурцам (оливковый).

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №72/2

Наименование изделия: Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 7-е изд, Первалов А.Я., Кашина Е.В. ООО "Уральский региональный центр питания", 2012

Порядковый номер в системе: 1687

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	55,000	40,000
Картофель продовольственный	95,000	70,000
Морковь столовая	20,000	16,000
Лук репчатый	9,500	8,000
Крупа рисовая	5,000	5,000
Масло сливочное	3,750	3,750
Яйцо куриное	1,400	1,400
Петрушка свежая зелень	1,800	1,750
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	6,360	0,360		28,800	0,160	4,000	0,044	0,044	0,200
Картофель продовольственный	1,400	0,280	11,410	53,760		2,100	0,084	0,049	7,000
Морковь столовая	0,208	0,016	1,104	5,392		80,000	0,010	0,011	0,800
Лук репчатый	0,112	0,016	0,656	3,216			0,004	0,002	0,400
Крупа рисовая	0,350	0,050	3,700	16,650			0,004	0,002	
Масло сливочное	0,019	2,719	0,030	24,664	0,075	16,987	0,000	0,004	
Яйцо куриное	0,178	0,161	0,010	2,199	0,031	3,640	0,001	0,006	
Петрушка свежая зелень	0,065	0,007	0,133	0,858		16,625	0,001	0,001	2,625
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	8,691	3,609	17,043	135,539	0,266	123,352	0,148	0,119	11,025

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	0,320	0,060	168,000	16,000	22,000	0,006	96,000	0,800
Картофель продовольственный	0,630	0,001	39,200	7,000	16,100	0,000	40,600	0,021
Морковь столовая	0,112	0,001	2,112	4,320	6,080	0,000	8,800	0,009
Лук репчатый	0,064	0,000	14,000	2,480	1,120	0,000	4,640	0,002
Крупа рисовая	0,050	0,000	5,000	0,400	2,500	0,001	7,500	0,002
Масло сливочное	0,008		0,563	0,450	0,015	0,000	0,712	0,001
Яйцо куриное	0,035	0,000	1,960	0,770	0,168	0,000	1,288	0,001

Петрушка свежая зелень	0,033	0,000	14,000	4,287	1,487	0,000	1,663	0,004
Соль поваренная пищевая йодированная	0,012	0,009	0,036	1,472	0,088	0,000	0,300	0,000
Всего	1,263	0,072	244,871	37,180	49,559	0,008	161,503	0,841

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на кусочки, измельчают на мясорубке, добавляют мелко рубленый лук, сырые яйца, соль и перемешивают, формируют шарики массой 7-9 гр. Припускают до готовности. Хранят в бульоне. Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости, головы (с предварительно удаленными жабрами и глазами) заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час, при слабом кипении, процеживают. Морковь шинкуют мелким кубиком и пассируют с добавлением жидкости, лук мелко нарезают, бланшируют и припускают. В кипящий бульон закладывают подготовленный картофель, морковь и лук. За 10-15 мин до окончания варки закладывают соль, зелень. Доводят до готовности.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. Цвет - супа - золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый. Вкус - картофеля, припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый. Запах - продуктов, входящих в состав супа.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК522-54-21г

Наименование изделия: Горошница

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1655

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Горох шлифованный	75,000	75,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Вода	154,000	154,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг
Горох шлифованный	17,250	1,200	36,075	224,250	1,500	0,608	0,113
Соль поваренная пищевая йодированная							
Всего	17,250	1,200	36,075	224,250	1,500	0,608	0,113

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Горох шлифованный	5,100	0,000	654,750	86,250	80,250	0,001	169,500	0,046
Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Всего	5,115	0,011	654,795	88,090	80,360	0,001	169,875	0,047

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: запекание.

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким (допускается разваривание гороха), варку прекращают, отвар сливают, добавляют йодированную соль. Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: часть зерен разварена часть целая, не допускается в блюде содержание твердых зерен; консистенция: мягкая; цвет: желтый.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-5м

Наименование изделия: Котлеты из курицы

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1782

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо куриное (филе)	63,300	56,000
Молоко питьевое	12,900	12,900
Хлеб пшеничный	9,300	9,300
Сухари панировочные	8,300	8,300
Масло подсолнечное рафинированное	2,100	2,100
Соль поваренная пищевая йодированная	0,200	0,200
Вода	8,500	8,500
Выход		75 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мясо куриное (филе)	13,216	1,064	0,224	63,280		5,040	0,039	0,039	
Молоко питьевое	0,387	0,451	0,619	8,088	0,193	2,838	0,003	0,009	0,077
Хлеб пшеничный	0,735	0,093	4,492	21,743	0,009		0,023	0,020	
Сухари панировочные	1,112	0,440	6,350	33,806			0,042	0,017	
Масло подсолнечное рафинированное		2,098		18,881					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	15,450	4,146	11,685	145,799	0,203	7,878	0,107	0,085	0,077

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мясо куриное (филе)	0,784	0,003	163,520	4,480	48,160	0,013	95,760	0,073
Молоко питьевое	0,013	0,000	5,934	23,349	1,806	0,000	11,739	0,006
Хлеб пшеничный	0,059	0,000	1,209	2,139	1,209	0,000	8,091	0,002
Сухари панировочные	0,249		12,450	13,280	2,490	0,001	10,375	
Масло подсолнечное рафинированное							0,042	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,006	0,004	0,018	0,736	0,044	0,000	0,150	0,000
Всего	1,110	0,008	183,131	43,984	53,709	0,014	126,157	0,081

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ обработки: запекание.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №410

Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 1515

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кисель концентрат	24,000	24,000
Сахар белый	10,000	10,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Вода	190,000	190,000
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Кисель концентрат		24,00
Крахмал		6,00
Сахар белый		7,20
Яблоко		10,80

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Кисель концентрат	0,130	0,036	1,886	8,400	0,480	0,000	0,000	0,168
Сахар белый			9,800	39,200				
Лимонная кислота пищевая			0,125	0,500				
Всего	0,130	0,036	11,811	48,100	0,480	0,000	0,000	0,168

Продукты	Минеральные вещества			
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	фосфор Р, мг
Кисель концентрат	0,024	3,384	1,176	1,032
Сахар белый				
Лимонная кислота пищевая				
Всего	0,024	3,384	1,176	1,032

Технологический процесс:

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - кисель с гладкой поверхностью, без комочков; разлит в вазочки или стаканы. Вкус и запах - вкус кисло-сладкий; аромат, свойственный продукту, из которого приготовлен концентрат. Цвет - соответствует цвету концентрата. Консистенция - средней густоты, однородная, слегка желеобразная. Источник:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №453/503

Наименование изделия: Пирожок с картофелем и луком

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 867

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	41,600	41,600
Яйцо куриное	0,020	0,020
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,500	1,500
Вода	11,000	11,000
Сахар белый	3,000	3,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Картофель продовольственный	30,000	22,000
Масло сливочное	1,000	1,000
Лук репчатый	7,750	6,500
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Мука пшеничная	4,493	0,541	29,078	138,944			0,071	0,017	
Яйцо куриное	0,003	0,002	0,000	0,031	0,000	0,052	0,000	0,000	
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,190	0,041	0,127	1,637			0,009	0,010	
Сахар белый			2,940	11,760					
Масло подсолнечное рафинированное		2,997		26,973					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Картофель продовольственный	0,440	0,088	3,586	16,896		0,660	0,026	0,015	2,200
Масло сливочное	0,005	0,725	0,008	6,577	0,020	4,530	0,000	0,001	
Лук репчатый	0,091	0,013	0,533	2,613			0,003	0,001	0,325
Всего	5,222	4,407	36,273	205,431	0,020	5,242	0,109	0,045	2,525

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,499	0,001	50,752	7,488	6,656	0,002	35,776	0,009
Яйцо куриное	0,000	0,000	0,028	0,011	0,002	0,000	0,018	0,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,048	0,000	8,850	0,405	0,765		6,000	
Сахар белый								
Масло подсолнечное рафинированное							0,060	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Картофель продовольственный	0,198	0,000	12,320	2,200	5,060	0,000	12,760	0,007
Масло сливочное	0,002		0,150	0,120	0,004	0,000	0,190	0,000
Лук репчатый	0,052	0,000	11,375	2,015	0,910	0,000	3,770	0,002

Всего	0,814	0,012	83,520	14,079	13,507	0,003	58,949	0,018
-------	-------	-------	--------	--------	--------	-------	--------	-------

Технологический процесс:

Пирожки: Сдобное тесто готовят опарным способом. Опарный способ: в дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, высыпая муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят помещение с температурой не выше 30°C. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (при 100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворёнными солью и сахаром, яйца, затем всё перемешивают, высыпая оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают до однородной консистенции. Температура теста 28-30°C. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения теста обминают один-два раза чтобы удалить продукты брожения угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделие с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозирует и формирует изделия. Разделка: готовое тесто перекладывать на стол с деревянным покрытием, чтобы не допустить охлаждения теста, подпыленной мукой. Отрезают равные по толщине кусок закатывают длинный жгут и режут ножом или отрывает куски требуемой массы руками, формирует шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки производят окончательное формирование изделий.

Тесто: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывать подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43 г. Затем кусочки формируют в шарике, дают ему состояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 5-10 мм. На середину каждой лепешки кладут в фарш или повидло по 25 г и пирожок и защипывают края, придавая форму лодочки. Пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом точка пирожки выпекают при температуре 200-240 8-10 минут.

Фарш: Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, в горячем виде протирают. Репчатый лук мелко нарезают, бланшируют, слегка пассеруют на растительном масле. В протёртый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Пирожки: Пирожки продолговатой, блестящей поверхностью, от золотисто-коричневая краски, форма не расплывчато точка не допускается наличие трещин, вытекание фарша или поверила. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью точка вкус теста сладковатый, в меру солёный, с ароматом продуктов фарша. Консистенция фарш или повидло соответствует требованиям.

Тесто: Выбродившееся тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая точка. Имеет приятный спиртовой запах.

Фарш: Консистенция густая, однородная, без кусочков не протертого картофеля. Цвета от белого до кремового не допускается синеватый водянистый оттенок, липкая консистенция. Вкус слегка солёный, нежный с привкусом по пассерованного лука и масла.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №1-100гр

Наименование изделия: Творожок в индивидуальной упаковке

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1738

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	100,000	100,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	7,400	5,900	11,000	126,700	0,272
Всего	7,400	5,900	11,000	126,700	0,272

Продукты	Минеральные вещества			
	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	123,000	6,000	6,000	0,032
Всего	123,000	6,000	6,000	0,032

Технологический процесс:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №139/2

Наименование изделия: Суп молочный с вермишелью

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1690

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изделия макаронные (вермишель)	16,000	16,000
Молоко питьевое	140,000	140,000
Вода	60,000	60,000
Сахар белый	2,000	2,000
Масло сливочное	2,000	2,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Изделия макаронные (вермишель)	0,480	0,064	11,280	47,616	0,016	0,960	0,046	0,021	
Молоко питьевое	4,200	4,900	6,720	87,780	2,100	30,800	0,028	0,098	0,840
Сахар белый			1,960	7,840					
Масло сливочное	0,010	1,450	0,016	13,154	0,040	9,060	0,000	0,002	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	4,690	6,414	19,976	156,390	2,156	40,820	0,075	0,121	0,840

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Изделия макаронные (вермишель)	0,235	0,000	6,080	1,920	3,360		12,160	0,004
Молоко питьевое	0,140	0,003	64,400	253,400	19,600	0,001	127,400	0,064
Сахар белый								
Масло сливочное	0,004		0,300	0,240	0,008	0,000	0,380	0,001
Соль поваренная пищевая йодированная	0,012	0,009	0,036	1,472	0,088	0,000	0,300	0,000
Всего	0,391	0,012	70,816	257,032	23,056	0,001	140,240	0,069

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: вермишель - 5 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце - масла сливочного. Температура подачи 65-75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгоревшего молока.

Зав. производством:
Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-60

Наименование изделия: Яйцо отварное

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1661

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо куриное	40,000	40,000
Выход		40 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Яйцо куриное	5,080	4,600	0,280	62,840	0,880	104,000	0,028	0,176
Всего	5,080	4,600	0,280	62,840	0,880	104,000	0,028	0,176

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Яйцо куриное	1,000	0,008	56,000	22,000	4,800	0,012	36,800	0,026
Всего	1,000	0,008	56,000	22,000	4,800	0,012	36,800	0,026

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Яйца обрабатывают, погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. После варки яйца погружают в холодную воду.

Температура подачи 16°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - овальной формы, без трещин на поверхности; вкус свежего вареного яйца, приятный.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **PK56-701м**

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1338

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,200	0,200
Вода	151,600	151,600
Сахар белый	5,250	5,250
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,040	0,010	0,008	0,282	0,100	0,000	0,002	0,020
Сахар белый			5,145	20,580				
Всего	0,040	0,010	5,153	20,862	0,100	0,000	0,002	0,020

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060
Сахар белый						
Всего	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №9

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты с луком

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептов 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 876

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Капуста квашеная	116,000	81,000
Лук репчатый	12,000	10,000
Масло подсолнечное рафинированное	6,000	6,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Капуста квашеная	1,296	0,081	4,212	22,761	486,000	0,024	0,032	30,861
Лук репчатый	0,140	0,020	0,820	4,020		0,005	0,002	0,500
Масло подсолнечное рафинированное		5,994		53,946				
Всего	1,436	6,095	5,032	80,727	486,000	0,029	0,034	31,361

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Капуста квашеная	0,648	0,002	67,554	40,500	13,203		24,138	0,010
Лук репчатый	0,080	0,000	17,500	3,100	1,400	0,000	5,800	0,003
Масло подсолнечное рафинированное							0,120	
Всего	0,728	0,003	85,054	43,600	14,603	0,000	30,058	0,013

Технологический процесс:

Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный (рубленный) бланшированный репчатый лук и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству: салат уложен горкой. Поверхность блестящая от растительного масла, лук мелко шинкован. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: белый со слегка темноватым оттенком. Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый. Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом и луком.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК522-144

Наименование изделия: Суп гороховый

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 1233

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Горох шлифованный	35,250	35,000
Морковь столовая	12,500	10,000
Лук репчатый	17,750	15,000
Масло подсолнечное рафинированное	5,000	5,000
Вода	200,000	200,000
Выход		250 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Горох шлифованный	8,050	0,560	16,835	104,650	0,700	0,284	0,053	
Морковь столовая	0,130	0,010	0,690	3,370	50,000	0,006	0,007	0,500
Лук репчатый	0,210	0,030	1,230	6,030		0,008	0,003	0,750
Масло подсолнечное рафинированное		4,995		44,955				
Всего	8,390	5,595	18,755	159,005	50,700	0,297	0,063	1,250

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Горох шлифованный	2,380	0,000	305,550	40,250	37,450	0,001	79,100	0,022
Морковь столовая	0,070	0,000	1,320	2,700	3,800	0,000	5,500	0,005
Лук репчатый	0,120	0,000	26,250	4,650	2,100	0,000	8,700	0,005
Масло подсолнечное рафинированное							0,100	
Всего	2,570	0,001	333,120	47,600	43,350	0,001	93,400	0,032

Технологический процесс:

Лущеный горох перебрать, промыть, залить водой, оставить на 3-4 часа для замачивания. Морковь, репчатый лук, промыть, мелко нарезать, пассеровать (t110°C) в масле. Замоченный лущеный горох вновь промыть, залить горячим бульоном и варить без соли при закрытой крышке до размягчения, затем добавить мелко, соль и варить на слабом кипение (t60-80°C) до готовности (15-20мин). Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Бульон должен быть прозрачный, блески жира желтого цвета. Овощи сохраняют форму нарезки, часть гороха разварена. Вкус и аромат варенного гороха и пассированных овощей.

Зав. производством: _____

Калькулятор (технолог) _____

Технологическая карта РК522-54-5г

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1649

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа перловая	50,000	50,000
Масло сливочное	8,000	8,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,375	0,375
Вода	120,000	120,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Крупа перловая	4,650	0,550	33,450	157,350		0,500	0,060	0,030
Масло сливочное	0,040	5,800	0,064	52,616	0,160	36,240	0,001	0,008
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	4,690	6,350	33,514	209,966	0,160	36,740	0,061	0,038

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа перловая	0,900		86,000	19,000	20,000	0,019	161,500	0,030
Масло сливочное	0,016		1,200	0,960	0,032	0,000	1,520	0,002
Соль поваренная пищевая йодированная	0,011	0,008	0,034	1,380	0,083	0,000	0,281	0,000
Всего	0,927	0,008	87,234	21,340	20,115	0,019	163,301	0,032

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100°C или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут.

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК522-54-3р

Наименование изделия: Котлета рыбная

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1666

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	72,300	64,000
Хлеб пшеничный	15,200	15,200
Яйцо куриное	4,800	4,800
Масло сливочное	1,600	1,600
Соль поваренная пищевая йодированная	0,300	0,300
Вода	11,200	11,200
Выход		80 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	10,176	0,576		46,080	0,256	6,400	0,070	0,070	0,320
Хлеб пшеничный	1,201	0,152	7,342	35,538	0,015		0,038	0,033	
Яйцо куриное	0,610	0,552	0,034	7,541	0,106	12,480	0,003	0,021	
Масло сливочное	0,008	1,160	0,013	10,523	0,032	7,248	0,000	0,002	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	11,994	2,440	7,388	99,682	0,409	26,128	0,112	0,127	0,320

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	0,512	0,096	268,800	25,600	35,200	0,010	153,600	1,280
Хлеб пшеничный	0,096	0,000	1,976	3,496	1,976	0,000	13,224	0,004
Яйцо куриное	0,120	0,001	6,720	2,640	0,576	0,001	4,416	0,003
Масло сливочное	0,003		0,240	0,192	0,006	0,000	0,304	0,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,009	0,007	0,027	1,104	0,066	0,000	0,225	0,000
Всего	0,740	0,104	277,763	33,032	37,824	0,012	171,769	1,287

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: запекание.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия 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 литр.

Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты.

Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20- 25 минут) в духовом шкафу или пароконвектомате.

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах - рыбный.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №410

Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 1515

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кисель концентрат	24,000	24,000
Сахар белый	10,000	10,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Вода	190,000	190,000
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Кисель концентрат		24,00
Крахмал		6,00
Сахар белый		7,20
Яблоко		10,80

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Кисель концентрат	0,130	0,036	1,886	8,400	0,480	0,000	0,000	0,168
Сахар белый			9,800	39,200				
Лимонная кислота пищевая			0,125	0,500				
Всего	0,130	0,036	11,811	48,100	0,480	0,000	0,000	0,168

Продукты	Минеральные вещества			
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	фосфор Р, мг
Кисель концентрат	0,024	3,384	1,176	1,032
Сахар белый				
Лимонная кислота пищевая				
Всего	0,024	3,384	1,176	1,032

Технологический процесс:

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - кисель с гладкой поверхностью, без комочков; разлит в вазочки или стаканы. Вкус и запах - вкус кисло-сладкий; аромат, свойственный продукту, из которого приготовлен концентрат. Цвет - соответствует цвету концентрата. Консистенция - средней густоты, однородная, слегка желеобразная. Источник:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №455

Наименование изделия: Пирожки печеные из сдобного теста с повидлом

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1408

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	39,000	39,000
Сахар белый	3,000	3,000
Масло сливочное	4,000	4,000
Яйцо куриное	5,700	5,700
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,300	1,300
Вода	10,000	10,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Повидло в ассортименте	25,250	25,250
Выход		80 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	4,212	0,507	27,261	130,260			0,066	0,016	
Сахар белый			2,940	11,760					
Масло сливочное	0,020	2,900	0,032	26,308	0,080	18,120	0,000	0,004	
Яйцо куриное	0,724	0,656	0,040	8,955	0,125	14,820	0,004	0,025	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,165	0,035	0,110	1,418			0,008	0,009	
Масло подсолнечное рафинированное		1,998		17,982					
Повидло в ассортименте	0,101		16,413	66,054			0,003	0,005	0,126
Всего	5,222	6,096	46,796	262,737	0,205	32,940	0,081	0,059	0,126

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,468	0,001	47,580	7,020	6,240	0,002	33,540	0,009
Сахар белый								
Масло сливочное	0,008		0,600	0,480	0,016	0,000	0,760	0,001
Яйцо куриное	0,143	0,001	7,980	3,135	0,684	0,002	5,244	0,004
Соль поваренная пищевая йодированная	0,012	0,009	0,036	1,472	0,088	0,000	0,300	0,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,042	0,000	7,670	0,351	0,663		5,200	
Масло подсолнечное рафинированное							0,040	
Повидло в ассортименте	0,328		32,572	3,535	1,768		2,273	
Всего	1,000	0,011	96,438	15,993	9,459	0,004	47,356	0,013

Технологический процесс:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 32 г. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут начинку по 19 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки".

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 минут.

Фарш: повидло промышленного производства.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Внешний вид - изделие правильной удлиненной формы с гладкой поверхностью, без пригорелости, разрывов, обнажения начинки, хорошо пропечено; основа слоится, на изломе корочка тонкая. Вкус и запах - свежесдобного пресного сдобного теста с характерным вкусом и запахом начинки, без посторонних привкусов. Цвет - поверхность от золотистой до светло-коричневой. Консистенция - мягкая, эластичная.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК27-90/90

Наименование изделия: Фруктово-ягодное пюре (готовое изделие в инд. упаковке)

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1732

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Фруктово-ягодное пюре (90г)	90,000	90,000
Выход		90 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Фруктово-ягодное пюре (90г)	0,540	0,180	5,040	23,940	3,600	0,027	0,038	3,150
Всего	0,540	0,180	5,040	23,940	3,600	0,027	0,038	3,150

Продукты	Минеральные вещества				
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг
Фруктово-ягодное пюре (90г)	0,090	50,400	19,800	3,600	16,200
Всего	0,090	50,400	19,800	3,600	16,200

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Продукт промышленного производства.

Емкости с пюре промывают холодной питьевой водой. Обработанные пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы непосредственно перед подачей или подают в индивидуальной упаковке. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Требования к качеству:

Соответствуют описанию на упаковке.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **РК522-54-6к**

Наименование изделия: Каша пшеничная молочная вязкая

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1637

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшено	38,000	38,000
Молоко питьевое	78,000	78,000
Масло сливочное	8,000	8,000
Сахар белый	2,300	2,300
Соль поваренная пищевая йодированная	0,800	0,800
Вода	39,000	39,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Крупа пшено	4,370	1,254	25,270	129,846		1,140	0,160	0,015	
Молоко питьевое	2,340	2,730	3,744	48,906	1,170	17,160	0,016	0,055	0,468
Масло сливочное	0,040	5,800	0,064	52,616	0,160	36,240	0,001	0,008	
Сахар белый			2,254	9,016					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	6,750	9,784	31,332	240,384	1,330	54,540	0,176	0,078	0,468

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа пшено	1,026	0,002	80,180	10,260	31,540	0,001	88,540	0,021
Молоко питьевое	0,078	0,002	35,880	141,180	10,920	0,001	70,980	0,036
Масло сливочное	0,016		1,200	0,960	0,032	0,000	1,520	0,002
Сахар белый								
Соль поваренная пищевая йодированная	0,023	0,018	0,072	2,944	0,176	0,000	0,600	0,000
Всего	1,143	0,021	117,332	155,344	42,668	0,002	161,640	0,059

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40о-50о С), затем горячей водой (60о-70о С), пшено после промывания ошпаривают.

В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - каша мягкая, однородная; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Зав. производством:

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **РК05-463**

Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным

Источник рецептуры: 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1814

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	176,000	176,000
Молоко сгущенное	38,000	38,000
Какао-порошок	2,400	2,400
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Молоко сгущенное		38,00
Молоко питьевое		95,00

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Молоко сгущенное	2,736	3,230	21,090	124,374	0,019	17,860	0,023	0,144	0,380
Какао-порошок	0,583	0,360	0,245	6,552		0,072	0,002	0,005	0,360
Всего	3,319	3,590	21,335	130,926	0,019	17,932	0,025	0,149	0,740

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Молоко сгущенное	0,076	0,003	138,700	177,460	12,920	0,001	83,220	0,013
Какао-порошок	0,528		36,216	3,072	10,224		15,720	0,006
Всего	0,604	0,003	174,916	180,532	23,144	0,001	98,940	0,019

Технологический процесс:

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Какао-порошок разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды.

Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-1з

Наименование изделия: Сыр полутвердый (порциями)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1609

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	15,600	15,000
Выход		15 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сыры полутвердые	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105
Всего	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Сыры полутвердые	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010
Всего	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №120

Наименование изделия: Салат из моркови с чесноком

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 1747

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Морковь столовая	117,200	91,400
Чеснок	3,000	3,600
Масло подсолнечное рафинированное	6,000	6,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,250	0,250
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Морковь столовая	1,188	0,091	6,307	30,802	457,000	0,055	0,064	4,570
Чеснок	0,234	0,018	1,076	5,364		0,003	0,003	0,360
Масло подсолнечное рафинированное		5,994		53,946				
Соль поваренная пищевая йодированная								
Всего	1,422	6,103	7,383	90,112	457,000	0,058	0,067	4,930

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Морковь столовая	0,640	0,005	12,065	24,678	34,732	0,000	50,270	0,050
Чеснок	0,054	0,000	9,360	6,480	1,080	0,001	3,600	0,000
Масло подсолнечное рафинированное							0,120	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,007	0,005	0,023	0,920	0,055	0,000	0,188	0,000
Всего	0,701	0,010	21,447	32,078	35,867	0,001	54,178	0,051

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Морковь моют, чистят, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой, добавляют чеснок, растертый с солью и растительным маслом. Тщательно перемешивают и подают.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезанная соломкой, уложена горкой. Консистенция: мягкая. Цвет: продуктов, входящих в состав блюда. Вкус: моркови, чеснока и растительного масла. Запах: продуктов, входящих в состав блюд.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта PK510-87.

Наименование изделия: Суп картофельный с рисом и рыбными консервами

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО

Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 1062

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Консервы рыбные натуральные (сайра)	32,000	32,000
Картофель продовольственный	75,000	56,000
Морковь столовая	16,000	12,800
Лук репчатый	7,600	6,400
Крупа рисовая	4,000	4,000
Масло сливочное	3,000	3,000
Вода	160,000	160,000
Петрушка свежая зелень	1,400	1,200
Соль поваренная пищевая йодированная	1,000	1,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Консервы рыбные натуральные (сайра)	6,240	4,512		65,600	0,896				
Картофель продовольственный	1,120	0,224	9,128	43,008		1,680	0,067	0,039	5,600
Морковь столовая	0,166	0,013	0,883	4,314		64,000	0,008	0,009	0,640
Лук репчатый	0,090	0,013	0,525	2,573			0,003	0,001	0,320
Крупа рисовая	0,280	0,040	2,960	13,320			0,003	0,002	
Масло сливочное	0,015	2,175	0,024	19,731	0,060	13,590	0,000	0,003	
Петрушка свежая зелень	0,044	0,005	0,091	0,588		11,400	0,001	0,001	1,800
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	7,955	6,981	13,611	149,133	0,956	90,670	0,082	0,055	8,360

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Консервы рыбные натуральные (сайра)	0,202	0,016		4,800	6,400		70,400	0,138
Картофель продовольственный	0,504	0,001	31,360	5,600	12,880	0,000	32,480	0,017
Морковь столовая	0,090	0,001	1,690	3,456	4,864	0,000	7,040	0,007
Лук репчатый	0,051	0,000	11,200	1,984	0,896	0,000	3,712	0,002
Крупа рисовая	0,040	0,000	4,000	0,320	2,000	0,001	6,000	0,002
Масло сливочное	0,006		0,450	0,360	0,012	0,000	0,570	0,001
Петрушка свежая зелень	0,023	0,000	9,600	2,940	1,020	0,000	1,140	0,003
Соль поваренная пищевая йодированная	0,029	0,022	0,090	3,680	0,220	0,000	0,750	0,000
Всего	0,944	0,040	58,390	23,140	28,292	0,001	122,092	0,169

Технологический процесс:

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, мелконарубленную зелень. Доводят до готовности.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму. Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму. Цвет: бульона- золотисто-серый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый. Запах: продуктов, входящих в суп.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-8г

Наименование изделия: Капуста тушёная

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1770

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	178,000	157,500
Лук репчатый	10,200	9,000
Морковь столовая	7,500	6,000
Томатная паста	12,000	12,000
Петрушка свежая зелень	3,400	3,000
Масло сливочное	6,800	6,800
Сахар белый	4,500	4,500
Мука пшеничная	1,800	1,800
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Вода	204,800	204,800
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Капуста белокочанная	2,835	0,315	7,402	43,785		4,725	0,047	0,110	94,500
Лук репчатый	0,126	0,018	0,738	3,618			0,005	0,002	0,450
Морковь столовая	0,078	0,006	0,414	2,022		30,000	0,004	0,004	0,300
Томатная паста	0,576	0,060	2,280	12,240		0,360	0,018	0,020	0,540
Петрушка свежая зелень	0,111	0,012	0,228	1,470		28,500	0,002	0,002	4,500
Масло сливочное	0,034	4,930	0,054	44,724	0,136	30,804	0,001	0,007	
Сахар белый			4,410	17,640					
Мука пшеничная	0,194	0,023	1,258	6,012			0,003	0,001	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	3,954	5,364	16,785	131,511	0,136	94,389	0,079	0,146	100,290

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Капуста белокочанная	0,945	0,005	472,500	75,600	25,200	0,000	48,825	0,016
Лук репчатый	0,072	0,000	15,750	2,790	1,260	0,000	5,220	0,003
Морковь столовая	0,042	0,000	0,792	1,620	2,280	0,000	3,300	0,003
Томатная паста	0,276	0,001	1,368	2,400	6,000	0,001	8,160	
Петрушка свежая зелень	0,057	0,000	24,000	7,350	2,550	0,000	2,850	0,007
Масло сливочное	0,014		1,020	0,816	0,027	0,000	1,292	0,002
Сахар белый								
Мука пшеничная	0,022	0,000	2,196	0,324	0,288	0,000	1,548	0,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,015	0,011	0,045	1,840	0,110	0,000	0,375	0,000
Всего	1,442	0,018	517,671	92,740	37,715	0,001	71,570	0,031

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: тушение.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду, растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат с томатом-пюре до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - кусочки овощей одинаковой формы и размера; консистенция

- мягкая, сочная, у капусты допускается упругая; вкус - кисло-сладкий; запах - присущий входящим в состав продуктам.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-5м

Наименование изделия: Котлеты из курицы

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1782

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо куриное (филе)	63,300	56,000
Молоко питьевое	12,900	12,900
Хлеб пшеничный	9,300	9,300
Сухари панировочные	8,300	8,300
Масло подсолнечное рафинированное	2,100	2,100
Соль поваренная пищевая йодированная	0,200	0,200
Вода	8,500	8,500
Выход		75 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мясо куриное (филе)	13,216	1,064	0,224	63,280		5,040	0,039	0,039	
Молоко питьевое	0,387	0,451	0,619	8,088	0,193	2,838	0,003	0,009	0,077
Хлеб пшеничный	0,735	0,093	4,492	21,743	0,009		0,023	0,020	
Сухари панировочные	1,112	0,440	6,350	33,806			0,042	0,017	
Масло подсолнечное рафинированное		2,098		18,881					
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	15,450	4,146	11,685	145,799	0,203	7,878	0,107	0,085	0,077

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мясо куриное (филе)	0,784	0,003	163,520	4,480	48,160	0,013	95,760	0,073
Молоко питьевое	0,013	0,000	5,934	23,349	1,806	0,000	11,739	0,006
Хлеб пшеничный	0,059	0,000	1,209	2,139	1,209	0,000	8,091	0,002
Сухари панировочные	0,249		12,450	13,280	2,490	0,001	10,375	
Масло подсолнечное рафинированное							0,042	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,006	0,004	0,018	0,736	0,044	0,000	0,150	0,000
Всего	1,110	0,008	183,131	43,984	53,709	0,014	126,157	0,081

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ обработки: запекание.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №376

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1533

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Смесь сушеных фруктов	18,000	18,000
Сахар белый	4,000	4,000
Вода	183,000	183,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины			
	белки, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Смесь сушеных фруктов	0,414	10,620	44,100	18,000	0,001	0,002	0,036
Сахар белый		3,920	15,680				
Всего	0,414	14,540	59,780	18,000	0,001	0,002	0,036

Продукты	Минеральные вещества				
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг
Смесь сушеных фруктов	0,054	40,446	2,268	1,746	3,564
Сахар белый					
Всего	0,054	40,446	2,268	1,746	3,564

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Не допускаются примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар - прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет - коричневый или темно-коричневый.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта РК05-535/573-2

Наименование изделия: Пирожок печёный из сдобного теста с рисом и печенью

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептов 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 / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1562

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	28,000	28,000
Вода	7,400	7,400
Масло сливочное	4,000	4,000
Яйцо куриное	3,000	3,000
Сахар белый	2,000	2,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,500	1,500
Соль поваренная пищевая йодированная	0,300	0,300
Крупа рисовая	2,500	2,500
Лук репчатый	3,000	2,500
Печень говяжья мороженая	34,000	25,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Мука пшеничная	3,024	0,364	19,572	93,520			0,048	0,011	
Масло сливочное	0,020	2,900	0,032	26,308	0,080	18,120	0,000	0,004	
Яйцо куриное	0,381	0,345	0,021	4,713	0,066	7,800	0,002	0,013	
Сахар белый			1,960	7,840					
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,190	0,041	0,127	1,637			0,009	0,010	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Крупа рисовая	0,175	0,025	1,850	8,325			0,002	0,001	
Лук репчатый	0,035	0,005	0,205	1,005			0,001	0,000	0,125
Печень говяжья мороженая	4,475	0,950	1,325	31,750	0,300	209,000	0,075	0,548	8,250
Всего	8,300	4,629	25,092	175,097	0,446	234,920	0,137	0,588	8,375

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Мука пшеничная	0,336	0,000	34,160	5,040	4,480	0,002	24,080	0,006
Масло сливочное	0,008		0,600	0,480	0,016	0,000	0,760	0,001
Яйцо куриное	0,075	0,001	4,200	1,650	0,360	0,001	2,760	0,002
Сахар белый								
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,048	0,000	8,850	0,405	0,765		6,000	
Соль поваренная пищевая йодированная	0,009	0,007	0,027	1,104	0,066	0,000	0,225	0,000
Крупа рисовая	0,025	0,000	2,500	0,200	1,250	0,000	3,750	0,001
Лук репчатый	0,020	0,000	4,375	0,775	0,350	0,000	1,450	0,001

Печень говяжья мороженая	1,725	0,002	0,775	2,250	4,500	0,001	78,500	0,068
Всего	2,246	0,009	55,487	11,904	11,787	0,004	117,525	0,079

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Пирожки: сдобное тесто готовят опарным способом. Опарный способ: в дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, высыплют муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят помещение с температурой не выше 30°C. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (при 100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворёнными солью и сахаром, яйца, затем всё перемешивают, высыплют оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают до однородной консистенции. Температура теста 28-30°C. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения теста обминают один-два раза чтобы удалить продукты брожения угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделие с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозирует и формирует изделия. Разделка: готовое тесто перекладывают на стол с деревянным покрытием, чтобы не допустить охлаждения теста, подпыленной мукой. Отрезают равные по толщине кусок закатывают длинный жгут и режут ножом или отрывает куски требуемой массы руками, формирует шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки производят окончательное формирование изделий. Тесто: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43 г. Затем кусочки формируют в шарики, дают ему состояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 5-10 мм. На середину каждой лепешки кладут в фарш или повидло по 25 г и пирожок и защипывают края, придавая форму лодочки. Пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанную растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом точка пирожки выпекают при температуре 200-240 8-10 минут. Фарш: печень промывают, снимают пленку, нарезают тоненькими кусочками. Сало нарезают мелкими кубиками, репчатый лук — кольцами. Кладут подготовленные для начинки продукты в кастрюлю, добавляют немного воды и тушат в течение 10 — 15 мин, подливая воду. Затем измельчают до образования однородной массы, добавляют черный молотый перец, соль. Репчатый лук мелко нарезают, бланшируют, слегка пассеруют на растительном масле. В протёртый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Пирожки: пирожки продолговатой, блестящей поверхностью, от золотисто-коричневая краски, форма не расплывчато точка не допускается наличие трещин, вытекание фарша или поверила. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью точка вкус теста сладковатый, в меру солёный, с ароматом продуктов фарша. Консистенция фарш или повидло соответствует требованиям. Тесто: Выбродившееся тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая точка. Имеет приятный спиртовой запах. Фарш: Консистенция густая, однородная, без крупных кусочков печени. Цвет сероватый, не допускается розового оттенка. Вкус слегка солёный, нежный с привкусом по пассерованного лука и масла.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14/200

Наименование изделия: Сок из фруктов и (или) овощей (в инд. упаковке)
Источник рецептуры: Продукция промышленного производства
Порядковый номер в системе: 1760

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	0,200	0,200	23,200	95,400	0,028	4,000	0,006	0,008	10,000
Всего	0,200	0,200	23,200	95,400	0,028	4,000	0,006	0,008	10,000

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	0,680	1,800	16,000	10,000	0,001	10,000
Всего	0,680	1,800	16,000	10,000	0,001	10,000

Технологический процесс:

Технология приготовления:
Емкости с соком промывают холодной питьевой водой.
Сок разливают в стаканы перед подачей.
Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Требования к качеству:

Внешний вид — прозрачный; цвет — характерный для используемого сока;
запах — приятный запах соответствующего сока; вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №4

Наименование изделия: Каша гречневая молочная вязкая

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год;
Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 728

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	25,000	25,000
Молоко питьевое	130,000	130,000
Вода	70,000	70,000
Сахар белый	5,000	5,000
Масло сливочное	2,000	2,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Крупа гречневая	3,150	0,825	14,275	77,125		0,500	0,108	0,050	
Молоко питьевое	3,900	4,550	6,240	81,510	1,950	28,600	0,026	0,091	0,780
Сахар белый			4,900	19,600					
Масло сливочное	0,010	1,450	0,016	13,154	0,040	9,060	0,000	0,002	
Соль поваренная пищевая йодированная									
Всего	7,060	6,825	25,431	191,389	1,990	38,160	0,134	0,143	0,780

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Крупа гречневая	1,675	0,001	95,000	5,000	50,000	0,001	74,500	0,006
Молоко питьевое	0,130	0,003	59,800	235,300	18,200	0,001	118,300	0,060
Сахар белый								
Масло сливочное	0,004		0,300	0,240	0,008	0,000	0,380	0,001
Соль поваренная пищевая йодированная	0,012	0,009	0,036	1,472	0,088	0,000	0,300	0,000
Всего	1,821	0,012	155,136	242,012	68,296	0,003	193,480	0,066

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат с вареной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригорелой каши.

Зав. производством:
Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-1з

Наименование изделия: Сыр полутвердый (порциями)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1609

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	15,600	15,000
Выход		15 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сыры полутвердые	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105
Всего	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Сыры полутвердые	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010
Всего	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта **PK56-701м**

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1338

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,200	0,200
Вода	151,600	151,600
Сахар белый	5,250	5,250
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,040	0,010	0,008	0,282	0,100	0,000	0,002	0,020
Сахар белый			5,145	20,580				
Всего	0,040	0,010	5,153	20,862	0,100	0,000	0,002	0,020

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060
Сахар белый						
Всего	0,164	4,960	0,990	0,880	1,648	0,060

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-1з

Наименование изделия: Сыр полутвердый (порциями)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1609

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	15,600	15,000
Выход		15 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества			Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Сыры полутвердые	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105
Всего	3,660	4,425	54,600	0,225	43,200	0,008	0,045	0,105

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Сыры полутвердые	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010
Всего	0,150	13,200	84,000	5,250	0,002	66,000	0,010

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №39

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 1020

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	107,000	80,000
Морковь столовая	10,000	8,000
Лук репчатый	8,000	6,500
Вода	143,000	143,000
Говядина замороженная	39,000	29,000
Яйцо куриное	2,000	2,000
Масло сливочное	2,000	2,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Картофель продовольственный	1,600	0,320	13,040	61,440		2,400	0,096	0,056	8,000
Морковь столовая	0,104	0,008	0,552	2,696		40,000	0,005	0,006	0,400
Лук репчатый	0,091	0,013	0,533	2,613			0,003	0,001	0,325
Говядина замороженная	5,394	4,640		63,336			0,017	0,044	
Яйцо куриное	0,254	0,230	0,014	3,142	0,044	5,200	0,001	0,009	
Масло сливочное	0,010	1,450	0,016	13,154	0,040	9,060	0,000	0,002	
Всего	7,453	6,661	14,155	146,381	0,084	56,660	0,123	0,117	8,725

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Картофель продовольственный	0,720	0,002	44,800	8,000	18,400	0,000	46,400	0,024
Морковь столовая	0,056	0,000	1,056	2,160	3,040	0,000	4,400	0,004
Лук репчатый	0,052	0,000	11,375	2,015	0,910	0,000	3,770	0,002
Говядина замороженная	0,783	0,002	94,540	2,610	6,380		54,520	0,027
Яйцо куриное	0,050	0,000	2,800	1,100	0,240	0,001	1,840	0,001
Масло сливочное	0,004		0,300	0,240	0,008	0,000	0,380	0,001
Всего	1,665	0,005	154,871	16,125	28,978	0,001	111,310	0,059

Технологический процесс:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

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

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи – мягкие, фрикадельки – упругие, сочные. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. Цвет — супа – золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый. Вкус — картофеля, припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый. Запах — продуктов входящих в состав супа.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №672

Наименование изделия: Вареники с капустой (п/ф)

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 944

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вареники с капустой п/ф	186,000	186,000
Масло сливочное	10,000	10,000
Выход		210 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины				
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B1, мг	витамин B2, мг	витамин C, мг
Вареники с капустой п/ф	9,300	12,090	52,080	354,330	0,558	130,200	0,074	0,167	33,480
Масло сливочное	0,050	7,250	0,080	65,770	0,200	45,300	0,001	0,010	
Всего	9,350	19,340	52,160	420,100	0,758	175,500	0,075	0,177	33,480

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Вареники с капустой п/ф	1,488	0,008	380,556	70,308	23,994	0,001	96,534	0,028
Масло сливочное	0,020		1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	1,508	0,008	382,056	71,508	24,034	0,001	98,434	0,031

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленные вареники опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг вареников 4 литра воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. Готовые вареники вынимают шумовкой и порционируют. Заправляют сливочным маслом.
Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид – изделия из теста, сформованные в виде треугольников с капустным фаршем внутри.

Тесто кремового цвета.

На разрезе – фарш капустный желтовато-оранжевого цвета.

Вкус и запах – характерный для входящих ингредиентов вареников с капустой, без постороннего запаха и привкуса.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Хлеб пшеничный йодированный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1355

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный йодированный	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин D, мкг	витамин B1, мг	витамин B2, мг
Хлеб пшеничный йодированный	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132
Всего	3,600	1,080	24,360	124,800	0,060	0,150	0,132

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Хлеб пшеничный йодированный	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012
Всего	0,378	0,018	7,800	13,800	7,800	52,200	0,012

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка — без вмятин и изломов. Консистенция: мякиша — без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: корочки — золотистый, равномерный, мякиша — однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и запах: мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №410

Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 1515

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кисель концентрат	24,000	24,000
Сахар белый	10,000	10,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Вода	190,000	190,000
Выход		200 гр.
Состав сырья:		
Кисель концентрат		24,00
Крахмал		6,00
Сахар белый		7,20
Яблоко		10,80

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Кисель концентрат	0,130	0,036	1,886	8,400	0,480	0,000	0,000	0,168
Сахар белый			9,800	39,200				
Лимонная кислота пищевая			0,125	0,500				
Всего	0,130	0,036	11,811	48,100	0,480	0,000	0,000	0,168

Продукты	Минеральные вещества			
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	фосфор Р, мг
Кисель концентрат	0,024	3,384	1,176	1,032
Сахар белый				
Лимонная кислота пищевая				
Всего	0,024	3,384	1,176	1,032

Технологический процесс:

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - кисель с гладкой поверхностью, без комочков; разлит в вазочки или стаканы. Вкус и запах - вкус кисло-сладкий; аромат, свойственный продукту, из которого приготовлен концентрат. Цвет - соответствует цвету концентрата. Консистенция - средней густоты, однородная, слегка желеобразная. Источник:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №53-19з

Наименование изделия: Масло сливочное 82,5% (порции)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1617

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное 82,5%	10,000	10,000
Выход		10 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины		
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг	витамин A, рет. экв.	витамин B2, мг
Масло сливочное 82,5%	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010
Всего	0,050	8,250	0,080	74,770	0,150	65,300	0,010

Продукты	Минеральные вещества						
	железо Fe, мг	калий K, мг	кальций Ca, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор P, мг	фтор F, мг
Масло сливочное 82,5%	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003
Всего	0,020	1,500	1,200	0,040	0,000	1,900	0,003

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи 10-12°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла.

Вкус и запах соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Пирожок деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока

Источник рецептуры: МБДОУ с.Калинка, Хабаровский край

Порядковый номер в системе: 1268

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Пирожок Деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока	100,000	100,000
Выход		100 гр.
<i>Состав сырья:</i>		
Пирожок Деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока		100,00
Вода		12,00
Дрожжи хлебопекарные сухие		1,20
Масло подсолнечное рафинированное		4,00
Масло сливочное		6,00
Молоко сгущенное		12,00
Мука пшеничная		52,00
Сахар белый		5,80
Соль поваренная пищевая йодированная		1,00
Яйцо куриное		4,00

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углевод ы, г.	энергети ческая ценность , ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Пирожок Деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока	6,700	3,300	50,900	253,400	16,000	0,204	0,260	0,400
Всего	6,700	3,300	50,900	253,400	16,000	0,204	0,260	0,400

Продукты	Минеральные вещества							
	железо Fe, мг	йод I, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	селен Se, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Пирожок Деликатесный с начинкой из вареного сгущенного молока	0,560	0,001	196,520	140,060	19,360	0,002	126,900	0,008
Всего	0,560	0,001	196,520	140,060	19,360	0,002	126,900	0,008

Технологический процесс:

Технологический процесс:

Изделие при подачи выкладывают на тарелки.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №54-2гн

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

Порядковый номер в системе: 1714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	1,000	1,000
Сахар белый	7,000	7,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины			
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин А, рет. экв.	витамин В1, мг	витамин В2, мг	витамин С, мг
Чай черный	0,200	0,051	0,040	1,410	0,500	0,001	0,010	0,100
Сахар белый			6,860	27,440				
Всего	0,200	0,051	6,900	28,850	0,500	0,001	0,010	0,100

Продукты	Минеральные вещества					
	железо Fe, мг	калий К, мг	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Чай черный	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300
Сахар белый						
Всего	0,820	24,800	4,950	4,400	8,240	0,300

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

Технологическая карта №1-100гр

Наименование изделия: Творожок в индивидуальной упаковке

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1738

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	100,000	100,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Продукты	Пищевые вещества				Витамины
	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	энергетическая ценность, ккал	витамин D, мкг
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	7,400	5,900	11,000	126,700	0,272
Всего	7,400	5,900	11,000	126,700	0,272

Продукты	Минеральные вещества			
	кальций Са, мг	магний Mg, мг	фосфор Р, мг	фтор F, мг
Творожок в индивидуальной упаковке (100г, м.д.ж. не более 9%)	123,000	6,000	6,000	0,032
Всего	123,000	6,000	6,000	0,032

Технологический процесс:

Зав. производством:

Калькулятор (технолог)

