

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Крупа манная	4,57	0,44	31,35	147,67	0,18	0,02	0,00	8,88	0,44
Молоко питьевое	2,10	2,45	3,36	43,89	0,01	0,05	0,42	126,70	0,07
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	4,90	19,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	0,03	3,63	0,04	32,89	0,00	0,00	0,00	0,60	0,01
Всего	6,70	6,52	39,65	244,05	0,19	0,07	0,42	136,18	0,52

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°С.

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Масло сливочное 82,5%	0,05	8,25	0,08	74,77	0,00	0,01	0,00	1,20	0,02
Всего	0,05	8,25	0,08	74,77	0,00	0,01	0,00	1,20	0,02

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Хлеб пшеничный йодированный	3,60	1,08	24,36	124,80	0,15	0,13	0,00	13,80	0,38
Всего	3,60	1,08	24,36	124,80	0,15	0,13	0,00	13,80	0,38

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Сыры полутвердые	3,66	4,43	0,00	54,60	0,01	0,05	0,10	84,00	0,15
Всего	3,66	4,43	0,00	54,60	0,01	0,05	0,10	84,00	0,15

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Чай черный	0,20	0,05	0,04	1,41	0,00	0,01	0,10	4,95	0,82
Сахар белый	0,00	0,00	6,86	27,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,20	0,05	6,90	28,85	0,00	0,01	0,10	4,95	0,82

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Чай черный	0,04	0,01	0,01	0,28	0,00	0,00	0,02	0,99	0,16
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	5,14	20,58	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,04	0,01	5,15	20,86	0,00	0,00	0,02	0,99	0,16

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Морковь столовая	1,19	0,09	6,31	30,80	0,05	0,06	4,57	24,68	0,64
Чеснок	0,23	0,02	1,08	5,36	0,00	0,00	0,36	6,48	0,05
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	5,99	0,00	53,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,92	0,01
Всего	1,42	6,10	7,38	90,11	0,06	0,07	4,93	32,08	0,70

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°С.

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 блюда.

Технологическая карта РК02-114

Наименование изделия: Рассольник "Ленинградский" с говядиной

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 1578

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	80,000	60,000
Крупа перловая	10,000	10,000
Лук репчатый	4,000	3,000
Морковь столовая	10,000	9,000
Огурец соленый	13,000	12,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Вода	150,000	150,000
Говядина замороженная	30,000	27,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Картофель продовольственный	1,20	0,24	9,78	46,08	0,07	0,04	6,00	6,00	0,54
Крупа перловая	0,93	0,11	6,69	31,47	0,01	0,01	0,00	3,80	0,18
Лук репчатый	0,04	0,01	0,25	1,21	0,00	0,00	0,15	0,93	0,02
Морковь столовая	0,12	0,01	0,62	3,03	0,01	0,01	0,45	2,43	0,06
Огурец соленый	0,12	0,01	0,24	1,56	0,00	0,00	0,60	2,76	0,07
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,47	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Говядина замороженная	5,02	4,32	0,00	58,97	0,02	0,04	0,00	2,43	0,73
Всего	7,43	4,70	17,58	142,32	0,11	0,10	7,20	19,82	1,62

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды 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. В конце варки закладывают отварное мясо, и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы хрустящие. Мясо полностью проварено. Крупа мягкая. Вкус в меру соленый, аромат огурцов, крупы, овощей, отварной говядины.

Технологическая карта №54-1г

Наименование изделия: Макаaronные 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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Изделия макаронные (макароны)	5,61	0,66	35,96	172,23	0,09	0,02	0,00	9,69	0,82
Масло сливочное	0,03	4,93	0,05	44,72	0,00	0,01	0,00	0,82	0,01
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	5,64	5,59	36,01	216,95	0,09	0,03	0,00	12,35	0,84

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 прослойки 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.

Технологическая карта **PK522-412**

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели припущенные из курицы

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

Порядковый номер в системе: 1191

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	145,000	52,000
Хлеб пшеничный	13,000	13,000
Молоко питьевое	18,000	18,000
Выход		70 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	9,46	9,57	0,00	123,97	0,04	0,08	0,94	8,32	0,83
Хлеб пшеничный	1,03	0,13	6,28	30,39	0,03	0,03	0,00	2,99	0,08
Молоко питьевое	0,54	0,63	0,86	11,29	0,00	0,01	0,11	32,58	0,02
Всего	11,03	10,33	7,14	165,65	0,07	0,12	1,04	43,89	0,93

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают и пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом протвень, подливают горячей водой и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 минут. Отпускают с гарниром и соусом. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, по длине, в середине сделано углубление, заполненное молочным соусом, котлеты посыпаны тертым сыром и запечены. При отпуске рядом аккуратно выложен гарнир и подлит соус. Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат томата, молочного соуса, без привкуса хлеба. Цвет - поверхность запеченных котлет розово-оранжевая, срез серый. Консистенция - сочная, пышная, нежная.

Технологическая карта №13

Наименование изделия: Хлеб пшеничный
Источник рецептуры: Продукция промышленного производства
Порядковый номер в системе: 713

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	30,000	30,000
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Хлеб пшеничный	2,37	0,30	14,49	70,14	0,08	0,07	0,00	6,90	0,19
Всего	2,37	0,30	14,49	70,14	0,08	0,07	0,00	6,90	0,19

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.

Технологическая карта №54-1хн

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

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

Порядковый номер в системе: 1755

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сахар белый	7,000	7,000
Смесь сушеных фруктов	26,800	25,000
Вода	190,000	190,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Сахар белый	0,00	0,00	6,86	27,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Смесь сушеных фруктов	0,57	0,00	14,75	61,25	0,00	0,00	0,05	3,15	0,08
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,57	0,00	21,61	88,69	0,00	0,00	0,05	3,15	0,08

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: варка.

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде.

Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи 20°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерный для компота из сухофруктов.

Технологическая карта №76

Наименование изделия: Рассольник "Ленинградский" с говядиной

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: 756

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	72,000	54,000
Морковь столовая	9,000	7,200
Лук репчатый	4,300	3,600
Масло подсолнечное рафинированное	3,600	3,600
Огурец соленый	12,000	10,000
Вода	126,000	126,000
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Сметана	4,000	4,000
Крупа перловая	3,600	3,600
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,08	0,22	8,80	41,47	0,06	0,04	5,40	5,40	0,49
Морковь столовая	0,09	0,01	0,50	2,43	0,00	0,01	0,36	1,94	0,05
Лук репчатый	0,05	0,01	0,30	1,45	0,00	0,00	0,18	1,12	0,03
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,60	0,00	32,37	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Огурец соленый	0,10	0,01	0,20	1,30	0,00	0,00	0,50	2,30	0,06
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Сметана	0,10	0,60	0,14	6,39	0,00	0,00	0,02	3,44	0,01
Крупа перловая	0,33	0,04	2,41	11,33	0,00	0,00	0,00	1,37	0,06
Всего	1,76	4,48	12,35	96,73	0,08	0,05	6,46	17,41	0,71

Технологический процесс:

№76

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипячения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

№522-80

Перловую крупу промывают и варят до готовности. Очищенные морковь и лук мелко шинкуют и пропускают на сливочном масле.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кусочками или дольками, а через 10-15 минут припущенные овощи и огурцы, подготовленную крупу, соль, варят до готовности 5-6 минут. Перед окончанием варки добавляют прокипяченный рассол. Отпускают с прокипяченной сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта №317

Наименование изделия: Макароны отварные с маслом

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: 1348

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изделия макаронные (макароны)	45,500	45,500
Масло сливочное	4,500	4,500
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Выход		130 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Изделия макаронные (макароны)	5,01	0,59	32,08	153,65	0,08	0,02	0,00	8,65	0,73
Масло сливочное	0,02	3,26	0,04	29,60	0,00	0,00	0,00	0,54	0,01
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	5,03	3,85	32,11	183,25	0,08	0,02	0,00	11,03	0,75

Технологический процесс:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды и 30 г соли). Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель 10-15 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза(в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с ½ частью растопленного сливочного масла. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макарон подают в горячем виде.
Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

Технологическая карта №450 М

Наименование изделия: Оладьи с повидлом

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: 921

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	60,000	60,000
Яйцо куриное	4,000	4,000
Молоко питьевое	60,000	60,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,000	1,000
Сахар белый	3,000	3,000
Соль поваренная пищевая йодированная	1,500	1,500
Масло подсолнечное рафинированное	9,000	9,000
Повидло в ассортименте	10,000	10,000
Выход		165 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Мука пшеничная	6,48	0,78	41,94	200,40	0,10	0,02	0,00	10,80	0,72
Яйцо куриное	0,51	0,46	0,03	6,28	0,00	0,02	0,00	2,20	0,10
Молоко питьевое	1,80	2,10	2,88	37,62	0,01	0,04	0,36	108,60	0,06
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,13	0,03	0,09	1,09	0,01	0,01	0,00	0,27	0,03
Сахар белый	0,00	0,00	2,94	11,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,52	0,04
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	8,99	0,00	80,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Повидло в ассортименте	0,04	0,00	6,50	26,16	0,00	0,00	0,05	1,40	0,13
Всего	8,95	12,36	54,37	364,23	0,12	0,09	0,41	128,79	1,09

Технологический процесс:

Тесто готовят так же как на блины, но более густой консистенции. Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6мм. Отпускают с повидлом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Внешний вид - оладьи круглой или овальной формы толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы маслом, сметаной или посыпаны сахаром. Вкус и запах - свойственные жареному дрожжевому тесту и жиру, на котором они жарились; вкус в меру соленый, сладковатый. Цвет - поверхность от золотисто-желтой до светло-коричневой, срез желтый, с включениями изюма, яблок или творога. Консистенция - крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

Технологическая карта №131

Наименование изделия: Кисломолочный продукт (йогурт фруктовый в инд. упаковке)

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 1455

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Йогурт фруктовый (200г)	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Йогурт фруктовый (200г)	5,80	5,00	22,00	156,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	5,80	5,00	22,00	156,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ употребления: йогурты молочные натуральные предназначены для непосредственного употребления в пищу. Их подают в индивидуальной упаковке. Не допускается хранение йогуртов после нарушения герметичности упаковки.

Температура подачи: от 10° до 15°С.

Срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке,

Требования к качеству:

Имеют белый или кремовый цвет, консистенция однородная, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

Технологическая карта №185

Наименование изделия: Каша пшениная 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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Крупа пшено	4,14	1,19	23,94	123,01	0,15	0,01	0,00	9,72	0,97
Молоко питьевое	2,73	3,18	4,37	57,06	0,02	0,06	0,55	164,71	0,09
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	2,94	11,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	0,03	3,63	0,04	32,89	0,00	0,00	0,00	0,60	0,01
Всего	6,89	8,00	31,29	224,71	0,17	0,08	0,55	175,03	1,07

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой)(t100С), добавляют соль, сахар и варят при слабом кипении(t60-80С), периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом. Температура подачи 65°С.

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яйцо куриное	5,08	4,60	0,28	62,84	0,03	0,18	0,00	22,00	1,00
Всего	5,08	4,60	0,28	62,84	0,03	0,18	0,00	22,00	1,00

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.

Технологическая карта **PK527-396 (3-7)**

Наименование изделия: Кофейный напиток на сгущенном молоке

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: 1174

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	3,000	3,000
Молоко сгущенное	34,000	34,000
Вода	180,000	180,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	0,66	0,42	0,30	7,44	0,01	0,01	0,01	3,84	0,66
Молоко сгущенное	2,45	2,89	18,87	111,28	0,02	0,13	0,34	158,78	0,07
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	3,11	3,31	19,17	118,72	0,03	0,14	0,35	162,62	0,73

Технологический процесс:

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течении 5 мин., после чего процеживают, после чего процеживают, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Внешний вид - кофейный напиток аккуратно налит в чашку. Вкус и запах - приятные, кофейные, нежные, хорошо выраженные. Цвет - бежевый. Консистенция - жидкая, однородная.

Технологическая карта **PK527-396 (1-3)**

Наименование изделия: Кофейный напиток на сгущенном молоке

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: 1175

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	2,000	2,000
Молоко сгущенное	28,000	28,000
Вода	150,000	150,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	0,44	0,28	0,20	4,96	0,00	0,00	0,00	2,56	0,44
Молоко сгущенное	2,02	2,38	15,54	91,64	0,02	0,11	0,28	130,76	0,06
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	2,46	2,66	15,74	96,60	0,02	0,11	0,28	133,32	0,50

Технологический процесс:

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течении 5 мин., после чего процеживают, после чего процеживают, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Внешний вид - кофейный напиток аккуратно налит в чашку. Вкус и запах - приятные, кофейные, нежные, хорошо выраженные. Цвет - бежевый. Консистенция - жидкая, однородная.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Зеленый горох консервированный	1,28	0,28	2,73	18,55	0,02	0,01	2,70	6,92	0,45
Лук репчатый	0,05	0,01	0,28	1,37	0,00	0,00	0,17	1,05	0,03
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	2,00	0,00	17,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00
Всего	1,33	2,28	3,01	37,89	0,03	0,01	2,87	8,45	0,48

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, луб белый, прозрачный.

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

Запах: консервированного зелёного горошка, бланшированного лука.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	5,46	5,52	0,00	71,52	0,02	0,05	0,54	4,80	0,48
Свекла столовая	0,82	0,10	4,49	21,93	0,01	0,02	5,10	18,87	0,71
Картофель продовольственный	0,68	0,14	5,54	26,11	0,04	0,02	3,40	3,40	0,31
Морковь столовая	0,12	0,01	0,62	3,03	0,01	0,01	0,45	2,43	0,06
Лук репчатый	0,14	0,02	0,82	4,02	0,00	0,00	0,50	3,10	0,08
Петрушка (корень)	0,02	0,01	0,15	0,76	0,00	0,00	0,52	0,86	0,01
Масло сливочное	0,02	2,90	0,03	26,31	0,00	0,00	0,00	0,48	0,01
Сахар белый	0,00	0,00	1,27	5,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Чеснок	0,05	0,00	0,24	1,19	0,00	0,00	0,08	1,44	0,01
Сметана	0,26	1,50	0,36	15,98	0,00	0,01	0,04	8,60	0,02
Томатная паста	0,14	0,01	0,57	3,06	0,00	0,01	0,14	0,60	0,07
Всего	7,71	10,22	14,10	179,02	0,09	0,12	10,77	44,58	1,76

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°C.

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.

Технологическая карта PK522-54-3p

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	10,18	0,58	0,00	46,08	0,07	0,07	0,32	25,60	0,51
Хлеб пшеничный	1,20	0,15	7,34	35,54	0,04	0,03	0,00	3,50	0,10
Яйцо куриное	0,61	0,55	0,03	7,54	0,00	0,02	0,00	2,64	0,12
Масло сливочное	0,01	1,16	0,01	10,52	0,00	0,00	0,00	0,19	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,10	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	11,99	2,44	7,39	99,68	0,11	0,13	0,32	33,03	0,74

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.

Технологическая карта PK522-429

Наименование изделия: Картофельное пюре

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

Порядковый номер в системе: 1198

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	228,000	171,000
Молоко питьевое	31,600	30,000
Масло сливочное	7,000	7,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	3,42	0,68	27,87	131,33	0,21	0,12	17,10	17,10	1,54
Молоко питьевое	0,90	1,05	1,44	18,81	0,01	0,02	0,18	54,30	0,03
Масло сливочное	0,04	5,07	0,06	46,04	0,00	0,01	0,00	0,84	0,01
Всего	4,36	6,81	29,37	196,18	0,21	0,15	17,28	72,24	1,58

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают и перемешивают.
Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченного молока и сливочного масла.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Мука пшеничная	0,54	0,06	3,50	16,70	0,01	0,00	0,00	0,90	0,06
Лук репчатый	0,06	0,01	0,33	1,61	0,00	0,00	0,20	1,24	0,03
Петрушка (корень)	0,05	0,02	0,30	1,53	0,00	0,00	1,05	1,71	0,02
Масло сливочное	0,03	3,63	0,04	32,89	0,00	0,00	0,00	0,60	0,01
Лавровый лист сушеный	0,04	0,04	0,24	1,50	0,00	0,00	0,23	4,17	0,22
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,11	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,70	3,76	4,41	54,23	0,01	0,01	1,48	8,73	0,34

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.

Технологическая карта №12

Наименование изделия: Хлеб ржаной
Источник рецептуры: Продукция промышленного производства
Порядковый номер в системе: 714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	100,000	100,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Хлеб ржаной	5,60	1,20	41,00	197,00	0,43	0,34	0,40	73,00	2,83
Всего	5,60	1,20	41,00	197,00	0,43	0,34	0,40	73,00	2,83

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.

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.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Кисель концентрат	0,13	0,04	1,89	8,40	0,00	0,00	0,17	1,18	0,02
Сахар белый	0,00	0,00	9,80	39,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лимонная кислота пищевая	0,00	0,00	0,13	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,13	0,04	11,81	48,10	0,00	0,00	0,17	1,18	0,02

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:

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Картофель продовольственный	2,52	0,50	20,54	96,77	0,15	0,09	12,60	12,60	1,13
Молоко питьевое	0,72	0,84	1,15	15,05	0,00	0,02	0,14	43,44	0,02
Масло сливочное	0,03	4,93	0,05	44,72	0,00	0,01	0,00	0,82	0,01
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	3,27	6,27	21,74	156,54	0,16	0,11	12,74	58,70	1,19

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 протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приёма 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.

Технологическая карта PK519-320

Наименование изделия: Запеканка морковная с творогом

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: 1116

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Морковь столовая	117,000	94,000
Масло сливочное	7,500	7,500
Молоко питьевое	23,000	23,000
Крупа манная	15,000	15,000
Творог	57,000	56,000
Яйцо куриное	6,000	6,000
Сухари панировочные	4,000	4,000
Сметана	4,000	4,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Морковь столовая	1,22	0,09	6,49	31,68	0,06	0,07	4,70	25,38	0,66
Масло сливочное	0,04	5,44	0,06	49,33	0,00	0,01	0,00	0,90	0,02
Молоко питьевое	0,69	0,81	1,10	14,42	0,00	0,02	0,14	41,63	0,02
Крупа манная	1,55	0,15	10,59	49,89	0,06	0,01	0,00	3,00	0,15
Творог	11,20	3,92	1,68	81,20	0,02	0,14	0,11	91,84	0,17
Яйцо куриное	0,76	0,69	0,04	9,43	0,00	0,03	0,00	3,30	0,15
Сухари панировочные	0,54	0,21	3,06	16,29	0,02	0,01	0,00	6,40	0,12
Сметана	0,10	0,60	0,14	6,39	0,00	0,00	0,02	3,44	0,01
Всего	16,10	11,91	23,17	258,63	0,17	0,27	4,97	175,89	1,29

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Морковь нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом (1/3 нормы) в молоке. В конце припускания всыпают постепенно манную крупу и варят при помешивании 10-15 мин, затем охлаждают до температуры 40-50С и вводят протертый творог, сырые яйца, сахар, соль.

Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3,0 см. Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сметаной, наносят узор и запекают при температуре 250С до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160-180С 15-20 мин. Отпускают с молочным или сметанным соусом.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Поверхность имеет не грубую золотистую корочку, цвет запеканки розовато-белый, морковь и творог мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Фруктово-ягодное пюре (90г)	0,54	0,18	5,04	23,94	0,03	0,04	3,15	19,80	0,09
Всего	0,54	0,18	5,04	23,94	0,03	0,04	3,15	19,80	0,09

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.

Технологическая карта №139/2

Наименование изделия: Суп молочный с вермишелью

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: 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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Изделия макаронные (вермишель)	0,48	0,06	11,28	47,62	0,05	0,02	0,00	1,92	0,24
Молоко питьевое	4,20	4,90	6,72	87,78	0,03	0,10	0,84	253,40	0,14
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	1,96	7,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	0,01	1,45	0,02	13,15	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,47	0,01
Всего	4,69	6,41	19,98	156,39	0,07	0,12	0,84	257,03	0,39

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°C.

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.

Технологическая карта PK522-144

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Горох шлифованный	8,05	0,56	16,83	104,65	0,28	0,05	0,00	40,25	2,38
Морковь столовая	0,13	0,01	0,69	3,37	0,01	0,01	0,50	2,70	0,07
Лук репчатый	0,21	0,03	1,23	6,03	0,01	0,00	0,75	4,65	0,12
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	4,99	0,00	44,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	8,39	5,59	18,75	159,00	0,30	0,06	1,25	47,60	2,57

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, блестки жира желтого цвета. Овощи сохраняют форму нарезки, часть гороха разварена. Вкус и аромат вареного гороха и пассированных овощей .

Технологическая карта №291

Наименование изделия: Азу из отварной говядины

Источник рецептуры: Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2015

Порядковый номер в системе: 1418

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина замороженная	103,500	77,700
Масло подсолнечное рафинированное	5,500	5,500
Лук репчатый	17,700	14,800
Мука пшеничная	3,500	3,500
Огурец соленый	52,500	30,000
Картофель продовольственный	185,300	111,200
Томатная паста	8,900	8,900
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина замороженная	14,45	12,43	0,00	169,70	0,05	0,12	0,00	6,99	2,10
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	5,49	0,00	49,45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лук репчатый	0,21	0,03	1,21	5,95	0,01	0,00	0,74	4,59	0,12
Мука пшеничная	0,38	0,05	2,45	11,69	0,01	0,00	0,00	0,63	0,04
Огурец соленый	0,30	0,03	0,60	3,90	0,01	0,01	1,50	6,90	0,18
Картофель продовольственный	2,22	0,44	18,13	85,40	0,13	0,08	11,12	11,12	1,00
Томатная паста	0,43	0,04	1,69	9,08	0,01	0,02	0,40	1,78	0,20
Всего	17,99	18,52	24,08	335,17	0,21	0,22	13,76	32,01	3,64

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. Куски мяса полностью покрыты водой. Для вкуса в бульон добавляют очищенную и нарезанную морковь, репчатый лук, корень петрушки. Соль кладут за 15-20 минут до окончания варки. Готовность мяса проверяют поварской вилкой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают брусочками по 10-15 г, заливают бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель тушат отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Цвет мяса темно-красный (с томатом), консистенция мягкая. Вкус и запах овощей и специй. Куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена. Внешний вид - Характерный данному блюду. Цвет - Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах - Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта РК05-282

Наименование изделия: Запеканка рисовая с творогом

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: 1813

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	80,000	80,000
Крупа рисовая	40,000	39,600
Творог	40,000	39,700
Сахар белый	11,000	11,000
Яйцо куриное	9,200	8,000
Сухари панировочные	4,000	4,000
Масло сливочное	5,000	5,000
Сметана	3,000	3,000
Соль поваренная пищевая йодированная	1,500	1,500
Ванилин	0,010	0,010
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Крупа рисовая	2,77	0,40	29,30	131,87	0,03	0,02	0,00	3,17	0,40
Творог	7,94	2,78	1,19	57,57	0,02	0,10	0,08	65,11	0,12
Сахар белый	0,00	0,00	10,78	43,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Яйцо куриное	1,02	0,92	0,06	12,57	0,01	0,04	0,00	4,40	0,20
Сухари панировочные	0,54	0,21	3,06	16,29	0,02	0,01	0,00	6,40	0,12
Масло сливочное	0,02	3,63	0,04	32,89	0,00	0,01	0,00	0,60	0,01
Сметана	0,08	0,45	0,11	4,79	0,00	0,00	0,01	2,58	0,01
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,52	0,04
Ванилин	0,00	0,00	0,01	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	12,37	8,38	44,55	299,13	0,07	0,17	0,09	87,78	0,89

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Рассыпчатую рисовую кашу охлаждают до температуры 60°C, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное, перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3,0 см, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 20-30 минут до готовности. Запеканку отпускают с вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: Не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Поверхность имеет золотистую корочку, на разрезе - цвет белый. Вкус и аромат творога, приятные. Не допускается посторонние привкусы и запахи.

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Молоко сгущенное жирностью 8,5% (порции)

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 769

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко сгущенное	30,000	30,000
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Молоко сгущенное	2,16	2,55	16,65	98,19	0,02	0,11	0,30	140,10	0,06
Всего	2,16	2,55	16,65	98,19	0,02	0,11	0,30	140,10	0,06

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Рекомендуют к блюдам из творога, кулинарным изделиям и др.

Температура подачи 15-25°С.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Требования к качеству:

Органолептические показатели в соответствии с технической документацией на продукт

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Сок из фруктов и (или) овощей (200г)	0,20	0,20	23,20	95,40	0,01	0,01	10,00	16,00	0,68
Всего	0,20	0,20	23,20	95,40	0,01	0,01	10,00	16,00	0,68

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;

Технологическая карта №93

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

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур, 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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Хлопья овсяные	3,72	1,86	18,72	106,50	0,13	0,03	0,00	15,60	1,08
Молоко питьевое	3,18	3,71	5,09	66,46	0,02	0,07	0,64	191,86	0,11
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	4,90	19,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	0,03	3,63	0,04	32,89	0,00	0,00	0,00	0,60	0,01
Всего	6,92	9,19	28,75	225,45	0,16	0,11	0,64	208,06	1,20

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.

Технологическая карта **РК05-463**

Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным

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: 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.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Молоко сгущенное	2,74	3,23	21,09	124,37	0,02	0,14	0,38	177,46	0,08
Какао-порошок	0,58	0,36	0,24	6,55	0,00	0,00	0,36	3,07	0,53
Всего	3,32	3,59	21,33	130,93	0,03	0,15	0,74	180,53	0,60

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Кукуруза консервированная	1,35	0,28	5,21	28,74	0,01	0,02	2,23	19,53	0,17
Сахар белый	0,00	0,00	0,98	3,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,00	0,00	26,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	1,35	3,28	6,19	59,63	0,01	0,02	2,23	19,53	0,17

Технологический процесс:
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.
Температура подачи 14°С.

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Консервы рыбные натуральные (сайра)	6,24	4,51	0,00	65,60	0,00	0,00	0,00	4,80	0,20
Картофель продовольственный	1,12	0,22	9,13	43,01	0,07	0,04	5,60	5,60	0,50
Морковь столовая	0,17	0,01	0,88	4,31	0,01	0,01	0,64	3,46	0,09
Лук репчатый	0,09	0,01	0,52	2,57	0,00	0,00	0,32	1,98	0,05
Крупа рисовая	0,28	0,04	2,96	13,32	0,00	0,00	0,00	0,32	0,04
Масло сливочное	0,01	2,17	0,02	19,73	0,00	0,00	0,00	0,36	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Петрушка свежая зелень	0,04	0,00	0,09	0,59	0,00	0,00	1,80	2,94	0,02
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,68	0,03
Всего	7,96	6,98	13,61	149,13	0,08	0,05	8,36	23,14	0,94

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.

Технологическая карта РК522-54-33м

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему из курицы

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

Порядковый номер в системе: 1707

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	105,900	77,900
Мясо куриное (филе)	85,600	75,800
Лук репчатый	12,900	10,400
Томатная паста	4,900	4,900
Масло сливочное	4,900	4,900
Соль поваренная пищевая йодированная	0,600	0,600
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,56	0,31	12,70	59,83	0,09	0,05	7,79	7,79	0,70
Мясо куриное (филе)	17,89	1,44	0,30	85,65	0,05	0,05	0,00	6,06	1,06
Лук репчатый	0,15	0,02	0,85	4,18	0,01	0,00	0,52	3,22	0,08
Томатная паста	0,24	0,02	0,93	5,00	0,01	0,01	0,22	0,98	0,11
Масло сливочное	0,02	3,55	0,04	32,23	0,00	0,00	0,00	0,59	0,01
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,21	0,02
Всего	19,85	5,35	14,82	186,89	0,16	0,12	8,53	20,85	1,99

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: тушение.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют с добавлением масла сливочного. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куса на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус и запах - свойственные тушеному мясу и овощам.

Технологическая карта РК05-265

Наименование изделия: Запеканка из макарон с творогом

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: 1803

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	53,000	53,000
Изделия макаронные (макароны)	41,000	41,000
Творог	40,000	39,700
Яйцо куриное	9,200	8,000
Сахар белый	8,000	8,000
Соль поваренная пищевая йодированная	5,000	5,000
Сухари панировочные	4,000	4,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Молоко питьевое	1,59	1,86	2,54	33,23	0,01	0,04	0,32	95,93	0,05
Изделия макаронные (макароны)	4,51	0,53	28,91	138,46	0,07	0,02	0,00	7,79	0,66
Творог	7,94	2,78	1,19	57,57	0,02	0,10	0,08	65,11	0,12
Яйцо куриное	1,02	0,92	0,06	12,57	0,01	0,04	0,00	4,40	0,20
Сахар белый	0,00	0,00	7,84	31,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	18,40	0,15
Сухари панировочные	0,54	0,21	3,06	16,29	0,02	0,01	0,00	6,40	0,12
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	2,00	0,00	17,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	15,59	8,30	43,60	307,46	0,12	0,20	0,40	198,03	1,29

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Макароны отваривают в большом количестве воды с добавлением соли йодированной, откидывают на дуршлаг. Протертый творог смешивают с подготовленными макаронами, сырыми яйцами, солью йодированной сахаром, молоком. Массу перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность изделия выравнивают и запекают 20-30 минут при температуре 220-280°C в жарочном шкафу. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске поливают соусом или сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: Не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Аккуратно нарезанные куски в виде ромбом или квадратов. Консистенция рыхлая, сочная, мягкая. Цвет корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового. Вкус, свойственный макаронам и творогу, умеренно соленый. Запах запеченных макаронных изделий и творога.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Крупа гречневая	3,15	0,82	14,27	77,13	0,11	0,05	0,00	5,00	1,67
Молоко питьевое	3,90	4,55	6,24	81,51	0,03	0,09	0,78	235,30	0,13
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	4,90	19,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	0,01	1,45	0,02	13,15	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,47	0,01
Всего	7,06	6,83	25,43	191,39	0,13	0,14	0,78	242,01	1,82

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	5,28	5,34	0,00	69,14	0,02	0,04	0,52	4,64	0,46
Изделия макаронные (вермишель)	0,22	0,03	5,08	21,43	0,02	0,01	0,00	0,86	0,11
Картофель продовольственный	1,08	0,22	8,80	41,47	0,06	0,04	5,40	5,40	0,49
Морковь столовая	0,09	0,01	0,50	2,43	0,00	0,01	0,36	1,94	0,05
Лук репчатый	0,10	0,01	0,59	2,89	0,00	0,00	0,36	2,23	0,06
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	1,80	0,00	16,18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	6,77	7,40	14,97	153,54	0,11	0,10	6,64	16,92	1,18

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.

Технологическая карта №286

Наименование изделия: Плов из говядины

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 753

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина замороженная	151,000	114,000
Масло сливочное	8,000	8,000
Морковь столовая	16,000	13,000
Лук репчатый	11,000	9,000
Томатная паста	7,000	7,000
Крупа рисовая	50,000	46,000
Выход		220 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Говядина замороженная	21,20	18,24	0,00	248,98	0,07	0,17	0,00	10,26	3,08
Масло сливочное	0,04	5,80	0,06	52,62	0,00	0,01	0,00	0,96	0,02
Морковь столовая	0,17	0,01	0,90	4,38	0,01	0,01	0,65	3,51	0,09
Лук репчатый	0,13	0,02	0,74	3,62	0,00	0,00	0,45	2,79	0,07
Томатная паста	0,34	0,04	1,33	7,14	0,01	0,01	0,31	1,40	0,16
Крупа рисовая	3,22	0,46	34,04	153,18	0,04	0,02	0,00	3,68	0,46
Всего	25,10	24,57	37,07	469,91	0,13	0,22	1,41	22,60	3,88

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина замороженная	9,04	7,78	0,00	106,14	0,03	0,07	0,00	4,37	1,31
Морковь столовая	0,19	0,02	1,03	5,06	0,01	0,01	0,75	4,05	0,10
Масло сливочное	0,03	4,35	0,05	39,46	0,00	0,01	0,00	0,72	0,01
Лук репчатый	0,08	0,01	0,49	2,41	0,00	0,00	0,30	1,86	0,05
Крупа рисовая	2,86	0,41	30,19	135,86	0,03	0,02	0,00	3,26	0,41
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,74	0,01
Всего	12,20	12,56	31,77	288,94	0,07	0,11	1,05	15,00	1,89

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.

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Смесь сушеных фруктов	0,41	0,00	10,62	44,10	0,00	0,00	0,04	2,27	0,05
Сахар белый	0,00	0,00	3,92	15,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,41	0,00	14,54	59,78	0,00	0,00	0,04	2,27	0,05

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°С.

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.

Технологическая карта PK522-268

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Крупа рисовая	1,08	0,15	11,40	51,28	0,01	0,01	0,00	1,23	0,15
Молоко питьевое	1,77	2,07	2,83	36,99	0,01	0,04	0,35	106,79	0,06
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	2,45	9,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	0,01	1,81	0,02	16,44	0,00	0,00	0,00	0,30	0,00
Всего	2,86	4,03	16,70	114,52	0,02	0,05	0,35	108,32	0,22

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.

Технологическая карта **РК05-466**

Наименование изделия: Кофейный напиток на сгущенном молоке

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: 1804

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	176,000	176,000
Молоко сгущенное	38,000	38,000
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	2,400	2,400
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Молоко сгущенное	2,74	3,23	21,09	124,37	0,02	0,14	0,38	177,46	0,08
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	0,53	0,34	0,24	5,95	0,00	0,00	0,00	3,07	0,53
Всего	3,26	3,57	21,33	130,33	0,03	0,15	0,38	180,53	0,60

Технологический процесс:

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

Технологическая карта РК530-101ц

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками и мясом

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Первалова А.Я. Уральский региональный центр питания г.Пермь 2012

Порядковый номер в системе: 1748

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	265,000	265,000
Картофель продовольственный	52,000	35,000
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	35,000	31,000
Морковь столовая	10,000	7,000
Лук репчатый	9,000	7,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Мука пшеничная	8,000	8,000
Масло сливочное	1,250	1,250
Яйцо куриное	3,400	3,400
Соль поваренная пищевая йодированная	0,600	0,600
Выход		220 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Картофель продовольственный	0,70	0,14	5,70	26,88	0,04	0,02	3,50	3,50	0,31
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	5,64	5,70	0,00	73,90	0,02	0,05	0,56	4,96	0,50
Морковь столовая	0,09	0,01	0,48	2,36	0,00	0,00	0,35	1,89	0,05
Лук репчатый	0,10	0,01	0,57	2,81	0,00	0,00	0,35	2,17	0,06
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	2,00	0,00	17,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Мука пшеничная	0,86	0,10	5,59	26,72	0,01	0,00	0,00	1,44	0,10
Масло сливочное	0,01	0,91	0,01	8,22	0,00	0,00	0,00	0,15	0,00
Яйцо куриное	0,43	0,39	0,02	5,34	0,00	0,01	0,00	1,87	0,09
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,21	0,02
Всего	7,83	9,26	12,39	164,22	0,09	0,10	4,76	18,19	1,12

Технологический процесс:

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Клёцки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Добавляют отварное куриной мясо, сваренное в бульоне и нарезанное порционными кусочками без кожи и костей.

Температура подачи не менее 75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа соблюдены пропорции мяса и овощей. Картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клёцки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие, мясо мягкое, клёцки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый. Запах: пассерованный овощей, картофеля, отварной курицы.

Технологическая карта РК05-377.

Наименование изделия: Картофельное пюре

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: 1463

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	116,000	81,000
Молоко питьевое	15,000	15,000
Масло сливочное	4,500	4,500
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Картофель продовольственный	1,62	0,32	13,20	62,21	0,10	0,06	8,10	8,10	0,73
Молоко питьевое	0,45	0,52	0,72	9,40	0,00	0,01	0,09	27,15	0,02
Масло сливочное	0,02	3,26	0,04	29,60	0,00	0,00	0,00	0,54	0,01
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,47	0,01
Всего	2,09	4,11	13,96	101,21	0,10	0,07	8,19	37,26	0,76

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 приёма горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100°С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 минут. Температура подачи 65°С.

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.

Технологическая карта №290г

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками и мясом
Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, ДеЛи плюс, 2017
Порядковый номер в системе: 1433

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина замороженная	22,000	16,500
Картофель продовольственный	60,000	36,000
Морковь столовая	10,000	7,400
Лук репчатый	9,000	7,600
Масло сливочное	3,300	3,300
Мука пшеничная	5,600	5,600
Соль поваренная пищевая йодированная	0,500	0,500
Яйцо куриное	8,900	8,900
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Говядина замороженная	3,07	2,64	0,00	36,04	0,01	0,02	0,00	1,49	0,45
Картофель продовольственный	0,72	0,14	5,87	27,65	0,04	0,03	3,60	3,60	0,32
Морковь столовая	0,10	0,01	0,51	2,49	0,00	0,01	0,37	2,00	0,05
Лук репчатый	0,11	0,02	0,62	3,06	0,00	0,00	0,38	2,36	0,06
Масло сливочное	0,02	2,39	0,03	21,70	0,00	0,00	0,00	0,40	0,01
Мука пшеничная	0,60	0,07	3,91	18,70	0,01	0,00	0,00	1,01	0,07
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Яйцо куриное	1,13	1,02	0,06	13,98	0,01	0,04	0,00	4,89	0,22
Всего	5,74	6,30	11,00	123,62	0,08	0,10	4,35	17,58	1,19

Технологический процесс:

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Добавляют отварное говяжье мясо, сваренное в бульоне и нарезанное порционными кусочками.

Клецки: В воду кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в три приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - на поверхности блески жира золотистого цвета, рубленая зелень. Овощи нарезаны кубиками. Клецки равномерные по величине. Вкус и запах - характерные для картофельного супа и пассерованных овощей. Цвет - бульон светло-серый, блески жира золотистые. Консистенция - овощи мягкие, не разваренные; клецки пышные, нежные.

Технологическая карта №54-6т

Наименование изделия: Сырники

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

Порядковый номер в системе: 1767

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творог	90,000	90,000
Крупа манная	7,300	7,300
Мука пшеничная	6,700	6,700
Яйцо куриное	3,300	3,300
Сахар белый	10,000	10,000
Сметана	3,300	3,300
Масло сливочное	1,300	1,300
Соль поваренная пищевая йодированная	0,200	0,200
Ванилин	0,013	0,013
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Творог	18,00	6,30	2,70	130,50	0,04	0,22	0,18	147,60	0,27
Крупа манная	0,75	0,07	5,15	24,28	0,03	0,00	0,00	1,46	0,07
Мука пшеничная	0,72	0,09	4,68	22,38	0,01	0,00	0,00	1,21	0,08
Яйцо куриное	0,42	0,38	0,02	5,18	0,00	0,01	0,00	1,81	0,08
Сахар белый	0,00	0,00	9,80	39,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,09	0,50	0,12	5,27	0,00	0,00	0,01	2,84	0,01
Масло сливочное	0,01	0,94	0,01	8,55	0,00	0,00	0,00	0,16	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,74	0,01
Ванилин	0,00	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	19,99	8,28	22,50	235,41	0,08	0,25	0,19	155,81	0,52

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: запекание.

Творог перетирают.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой.

Ванилин растворяют в горячей воде.

В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, ванилин, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика в диаметре 5-6

см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5

см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой.

Полученной смесью смазывают поверхность сырников, и запекают в жарочном шкафу

(пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия доводят до готовности (суммарно не менее 20-ти минут).

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - на поверхности нет трещин, держит форму; консистенция - нежная, однородно промешанная; вкус и запах - творожный.

Технологическая карта №53

Наименование изделия: Икра кабачковая (готовая продукция)

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: 873

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Икра овощная из кабачков	50,000	50,000
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Икра овощная из кабачков	0,95	4,45	3,85	59,25	0,03	0,03	7,50	13,75	0,45
Всего	0,95	4,45	3,85	59,25	0,03	0,03	7,50	13,75	0,45

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Икра кабачковая выложена на тарелку или блюдце, подается с хлебом.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид : измельченный продукт желтовато-оранжевого цвета.

Овощи в икре равномерно перемешаны, консистенция густая, однородная.

Вкус и запах – характерные для продуктов, входящих в состав кабачковой икры, без постороннего запаха и привкуса.

Технологическая карта **PK522-54-21г**

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Горох шлифованный	17,25	1,20	36,07	224,25	0,61	0,11	0,00	86,25	5,10
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	17,25	1,20	36,07	224,25	0,61	0,11	0,00	88,09	5,11

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.

Технологическая карта №205

Наименование изделия: Сырники с морковью
Источник рецептуры: МБДОУ с. Дружба, Хабаровский край
Порядковый номер в системе: 780

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творог	100,000	100,000
Крупа манная	3,700	3,700
Морковь столовая	42,000	33,000
Сахар белый	5,000	5,000
Яйцо куриное	6,000	6,000
Масло подсолнечное рафинированное	1,200	1,200
Масло сливочное	4,000	4,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Творог	20,00	7,00	3,00	145,00	0,04	0,25	0,20	164,00	0,30
Крупа манная	0,38	0,04	2,61	12,31	0,01	0,00	0,00	0,74	0,04
Морковь столовая	0,43	0,03	2,28	11,12	0,02	0,02	1,65	8,91	0,23
Сахар белый	0,00	0,00	4,90	19,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Яйцо куриное	0,76	0,69	0,04	9,43	0,00	0,03	0,00	3,30	0,15
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	1,20	0,00	10,79	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	0,02	2,90	0,03	26,31	0,00	0,00	0,00	0,48	0,01
Всего	21,59	11,86	12,86	234,55	0,08	0,30	1,85	177,43	0,73

Технологический процесс:

Технология приготовления:
Очищенную сырую морковь нарезают тонкой короткой соломкой, припускают до размягчения, в небольшом количестве воды (10 % воды к массе нетто моркови) с добавлением сливочного масла. Затем всыпают манную крупу и помешивая проваривают 10-15 минут. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, с сырыми яйцами и сахаром. Полученную массу дозируют по 3 шт. на порцию. Запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280°С до образования на поверхности мягкой корочки.
Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом. Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная. Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтоватый. Вкус: сладкий, свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта **PK522-54-6к**

Наименование изделия: Каша пшениная 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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Крупа пшено	4,37	1,25	25,27	129,85	0,16	0,02	0,00	10,26	1,03
Молоко питьевое	2,34	2,73	3,74	48,91	0,02	0,05	0,47	141,18	0,08
Масло сливочное	0,04	5,80	0,06	52,62	0,00	0,01	0,00	0,96	0,02
Сахар белый	0,00	0,00	2,25	9,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,94	0,02
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	6,75	9,78	31,33	240,38	0,18	0,08	0,47	155,34	1,14

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.

Технологическая карта №54-1т

Наименование изделия: Запеканка из творога

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

Порядковый номер в системе: 1662

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творог	139,500	139,500
Крупа манная	9,700	9,700
Сахар белый	9,000	9,000
Сметана	5,200	5,200
Сухари панировочные	5,200	5,200
Яйцо куриное	4,000	4,000
Масло сливочное	5,200	5,200
Соль поваренная пищевая йодированная	0,400	0,400
Ванилин	0,010	0,010
Вода	36,000	36,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Творог	27,90	9,77	4,18	202,27	0,06	0,35	0,28	228,78	0,42
Крупа манная	1,00	0,10	6,85	32,26	0,04	0,00	0,00	1,94	0,10
Сахар белый	0,00	0,00	8,82	35,28	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,14	0,78	0,19	8,31	0,00	0,01	0,02	4,47	0,01
Сухари панировочные	0,70	0,28	3,98	21,18	0,03	0,01	0,00	8,32	0,16
Яйцо куриное	0,51	0,46	0,03	6,28	0,00	0,02	0,00	2,20	0,10
Масло сливочное	0,03	3,77	0,04	34,20	0,00	0,01	0,00	0,62	0,01
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,47	0,01
Ванилин	0,00	0,00	0,01	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	30,27	15,15	24,10	339,83	0,13	0,39	0,30	247,81	0,80

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ термической обработки: запекание.

Творог перетирают.

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают.

Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей.

Добавляют сырые яйца, сахар, соль.

Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия доводят до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры - запеканка легко отделяется от стенок противня.

Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; цвет - белый на разрезе; вкус и запах - творожный с ванилином.

Технологическая карта №40.

Наименование изделия: Салат из моркови с консервированной кукурузой

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

Порядковый номер в системе: 901

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	24,500	21,500
Морковь столовая	33,150	26,500
Масло подсолнечное рафинированное	1,500	1,500
Соль поваренная пищевая йодированная	0,250	0,250
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Кукуруза консервированная	0,62	0,13	2,41	13,29	0,00	0,01	1,03	9,03	0,08
Морковь столовая	0,34	0,03	1,83	8,93	0,02	0,02	1,33	7,16	0,19
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	1,50	0,00	13,49	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,92	0,01
Всего	0,97	1,65	4,24	35,70	0,02	0,03	2,36	17,10	0,27

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Подготовленную сырую морковь натирают на терке. Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, смешивают с растительным маслом, солью и морковью. Температура подачи 14°С.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Технологическая карта №212

Наименование изделия: Лапшевник с творогом

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: 853

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творог	44,400	44,400
Изделия макаронные (вермишель)	31,100	31,100
Вода	70,000	70,000
Сахар белый	4,600	4,600
Масло подсолнечное рафинированное	0,200	0,200
Сметана	2,600	2,600
Яйцо куриное	8,000	8,000
Выход		130 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Творог	8,88	3,11	1,33	64,38	0,02	0,11	0,09	72,82	0,13
Изделия макаронные (вермишель)	0,93	0,12	21,93	92,55	0,09	0,04	0,00	3,73	0,46
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	4,51	18,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	0,20	0,00	1,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,07	0,39	0,09	4,15	0,00	0,00	0,01	2,24	0,01
Яйцо куриное	1,02	0,92	0,06	12,57	0,01	0,04	0,00	4,40	0,20
Всего	10,90	4,74	27,92	193,49	0,11	0,19	0,10	83,18	0,80

Технологический процесс:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции. При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки — румяно-золотистый, на разрезе — от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного тво-рога, умеренно соленый

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

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

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Хлопья овсяные	5,46	2,73	27,46	156,20	0,20	0,04	0,00	22,88	1,58
Молоко питьевое	5,91	6,89	9,46	123,52	0,04	0,14	1,18	356,57	0,20
Сахар белый	0,00	0,00	4,90	19,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,52	0,04
Масло сливочное	0,05	7,25	0,08	65,77	0,00	0,01	0,00	1,20	0,02
Всего	11,42	16,87	41,89	365,09	0,24	0,19	1,18	386,17	1,84

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.

Технологическая карта №28

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004

Порядковый номер в системе: 763

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Морковь столовая	35,000	28,000
Зеленый горох консервированный	31,000	20,000
Масло подсолнечное рафинированное	5,000	5,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Морковь столовая	0,36	0,03	1,93	9,44	0,02	0,02	1,40	7,56	0,20
Зеленый горох консервированный	0,74	0,16	1,58	10,72	0,01	0,00	1,56	4,00	0,26
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	4,99	0,00	44,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	1,10	5,18	3,51	65,11	0,03	0,02	2,96	11,56	0,45

Технологический процесс:

Морковь очищают, моют, ошпаривают, нарезают мелким кубиком, припускают, охлаждают. Зеленый горошек доводят до кипения, в собственном соку и охлаждают. Морковь и охлажденный до 14°C горошек соединяют и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Салат уложен горкой. Морковь и горошек сохранили форму. Консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свойственный виду овощей, входящих в салат

Технологическая карта №74 Кур

Наименование изделия: Суп "Крестьянский" с мясом

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: 775

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	37,500	30,000
Картофель продовольственный	38,000	25,000
Крупа перловая	10,000	10,000
Морковь столовая	17,400	13,700
Масло подсолнечное рафинированное	5,000	5,000
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	56,000	46,000
Лук репчатый	4,400	3,700
Сметана	5,000	5,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Капуста белокочанная	0,54	0,06	1,41	8,34	0,01	0,02	18,00	14,40	0,18
Картофель продовольственный	0,50	0,10	4,07	19,20	0,03	0,02	2,50	2,50	0,22
Крупа перловая	0,93	0,11	6,69	31,47	0,01	0,01	0,00	3,80	0,18
Морковь столовая	0,18	0,01	0,95	4,62	0,01	0,01	0,69	3,70	0,10
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	4,99	0,00	44,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Мясо куриное (цыпленок-бройлер, тушка)	8,37	8,46	0,00	109,66	0,03	0,07	0,83	7,36	0,74
Лук репчатый	0,05	0,01	0,30	1,49	0,00	0,00	0,19	1,15	0,03
Сметана	0,13	0,75	0,18	7,99	0,00	0,01	0,02	4,30	0,01
Всего	10,70	14,50	13,60	227,72	0,09	0,13	22,22	37,21	1,46

Технологический процесс:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Промытую крупу закладывают в кипящую воду (1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки заправляют сметаной, зеленью и доводят до кипения. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Овощи сохранили форму. Вкус и аромат корней и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция овощей и мяса мягкая.

Технологическая карта PK522-54-11p

Наименование изделия: Тефтели рыбные

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

Порядковый номер в системе: 1668

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	61,400	54,000
Лук репчатый	14,000	11,200
Хлеб пшеничный	11,200	11,200
Яйцо куриное	4,800	4,800
Мука пшеничная	6,700	6,700
Масло подсолнечное рафинированное	6,000	6,000
Соль поваренная пищевая йодированная	1,000	1,000
Вода	16,800	16,800
Выход		80 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Са	Fe
Рыбное филе свежемороженное (треска, минтай, навага, пишка, хек)	8,59	0,49	0,00	38,88	0,06	0,06	0,27	21,60	0,43
Лук репчатый	0,16	0,02	0,92	4,50	0,01	0,00	0,56	3,47	0,09
Хлеб пшеничный	0,88	0,11	5,41	26,19	0,03	0,02	0,00	2,58	0,07
Яйцо куриное	0,61	0,55	0,03	7,54	0,00	0,02	0,00	2,64	0,12
Мука пшеничная	0,72	0,09	4,68	22,38	0,01	0,00	0,00	1,21	0,08
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	5,99	0,00	53,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,68	0,03
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	10,96	7,25	11,04	153,43	0,11	0,11	0,83	35,17	0,82

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Способ обработки: тушение.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Обработанные яйца взбивают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке двукратно - первый раз без добавления хлеба, второй раз с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, выбивают и формуют по 15-20 гр., панируют в

муке, запекают в духовом шкафу на масле 5-7 минут, затем заливают соусом белым основным из расчета 20 гр. на 1 порцию (технологическая карта - 54- 2соус), добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи не менее 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах - рыбный.

Технологическая карта №74 Гов

Наименование изделия: Суп "Крестьянский" с мясом

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: 1281

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина замороженная	27,000	22,000
Крупа перловая	7,200	7,200
Картофель продовольственный	29,700	17,800
Морковь столовая	10,000	7,500
Лук репчатый	9,000	7,560
Масло сливочное	3,000	3,000
Соль поваренная пищевая йодированная	1,500	1,500
Капуста белокочанная	27,000	21,600
Сметана	5,000	5,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Говядина замороженная	4,09	3,52	0,00	48,05	0,01	0,03	0,00	1,98	0,59
Крупа перловая	0,67	0,08	4,82	22,66	0,01	0,00	0,00	2,74	0,13
Картофель продовольственный	0,36	0,07	2,90	13,67	0,02	0,01	1,78	1,78	0,16
Морковь столовая	0,10	0,01	0,52	2,53	0,00	0,01	0,38	2,03	0,05
Лук репчатый	0,11	0,02	0,62	3,04	0,00	0,00	0,38	2,34	0,06
Масло сливочное	0,01	2,17	0,02	19,73	0,00	0,00	0,00	0,36	0,01
Соль поваренная пищевая йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,52	0,04
Капуста белокочанная	0,39	0,04	1,02	6,00	0,01	0,02	12,96	10,37	0,13
Сметана	0,13	0,75	0,18	7,99	0,00	0,01	0,02	4,30	0,01
Всего	5,85	6,66	10,07	123,67	0,06	0,08	15,51	31,41	1,19

Технологический процесс:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Промытую крупу закладывают в кипящую воду (1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки заправляют сметаной, зеленью и доводят до кипения. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Овощи сохранили форму. Вкус и аромат корнеьев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция овощей и мяса мягкая.

Технологическая карта РК527-146мм

Наименование изделия: Тефтели рыбные
Источник рецептуры: Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. Л.С. Коровка, И.И. Добросердова, Л.П. Мошенцова, Пермь 2001
Порядковый номер в системе: 1255

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Рыба свежемороженая (треска, минтай, навага, пикша, хек)	54,000	38,000
Хлеб пшеничный	8,000	8,000
Вода	22,500	22,500
Лук репчатый	9,600	7,400
Яйцо куриное	3,000	3,000
Мука пшеничная	7,080	7,080
Масло подсолнечное рафинированное	4,000	4,000
Молоко питьевое	10,500	10,500
Масло сливочное	2,080	2,080
Морковь столовая	5,500	4,250
Выход		85 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Рыба свежемороженая (треска, минтай, навага, пикша, хек)	6,08	0,34	0,00	26,22	0,03	0,03	0,38	9,50	0,19
Хлеб пшеничный	0,63	0,08	3,86	18,70	0,02	0,02	0,00	1,84	0,05
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лук репчатый	0,10	0,01	0,61	2,97	0,00	0,00	0,37	2,29	0,06
Яйцо куриное	0,38	0,34	0,02	4,71	0,00	0,01	0,00	1,65	0,08
Мука пшеничная	0,76	0,09	4,95	23,65	0,01	0,00	0,00	1,27	0,08
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	4,00	0,00	35,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Молоко питьевое	0,31	0,37	0,50	6,58	0,00	0,01	0,06	19,00	0,01
Масло сливочное	0,01	1,51	0,02	13,68	0,00	0,00	0,00	0,25	0,00
Морковь столовая	0,06	0,00	0,29	1,43	0,00	0,00	0,21	1,15	0,03
Всего	8,34	6,75	10,25	133,92	0,08	0,07	1,03	36,96	0,50

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Филе без кожи и костей нарезают на куски измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют в шарики по 3-4 штуки на порцию, панируют в муке, слегка обжаривают на масле, заливают соусом, добавляя воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут. Для приготовления «ёжиков» вместо хлеба в массу можно добавлять рис припущенный охлажденный (5г на 60г выхода). При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Гарниры: овощные пюре, овощи отварные или припущенные, отварные макароны.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Изделия хорошо сохранили форму, без трещин. Цвет на разрезе белый с сероватым оттенком. Консистенция - изделия рыхлые, мягкие, сочные. Не допускается излишнее количество муки, посторонние запахи и привкусы.