|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 417** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БИТОЧКИ ИЗ КУР** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **417** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 90 | | | 63 | | 9 | 6,3 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,32 шт. | | | 12,7 | | 32 шт. | 1,27 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №369** | | | | | | | | | | |  | | | **18,7** | |  | **1,87** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 9,3 | | | 9,3 | | 0,93 | 0,93 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,3 | | | 2,3 | | 0,23 | 0,23 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 2,3 | | | 2,3 | | 0,23 | 0,23 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,48 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 34,31 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,80 | |  | С, мг | 0,50 | |  | | Mg, мг | 16,79 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,30 | |  | А, рет. экв | 5,20 | |  | | Р, мг | 85,69 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 183,32 | |  | Д, мкг | 0,30 | |  | | Fе, мг | 0,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,13 | |  | | К, мг | 37,49 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,32 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, вымешивают, придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков в жарочном шкафу, доводят до готовности 20-25 мин.  Соус молочный густой №369  Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Биточки выкладывают из формы на подогретую тарелку. Сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — изделия правильной формы; сбоку уложен гарнир;  • цвет поверхности - светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;  • вкус, запах - характерный для вареных изделий из рубленой птицы, с привкусом и ароматом сливочного масла и молока; в меру соленый;  • консистенция — сочная, нежная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **255** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕНАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 92,6 | | | 64,8 | | 9,26 | 6,48 | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 12,7 | | | 12,7 | | 1,27 | 1,27 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| **СОУС ТОМАТНЫЙ №348** | | | | | | | | | | |  | | | **19,6** | |  | **1,96** | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 11,9 | | 1,19 | 1,19 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,1 | | 0,14 | 0,11 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,1 | | 0,03 | 0,01 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,89 | |  | В1, мг | 0,26 | |  | | Са, мг | 53,89 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,72 | |  | С, мг | 0,14 | |  | | Mg, мг | 37,27 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,94 | |  | А, рет. экв | 101,26 | |  | | Р, мг | 110,05 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 125,80 | |  | Д, мкг | 1,37 | |  | | Fе, мг | 0,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 37,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,24 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.  Отпускают котлеты с соусом томатным.  Соус томатный:  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.  В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.  При приготовлении можно использовать бульон вместо воды. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  При отпуске должны иметь температуру 65°С |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир  Консистенция: сочная, нежная, однородная  Цвет: котлет или биточков - светло-серый, гарнира используемых овощей  Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый  Запах: продуктов, входящих в блюдо |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **82** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **138** | |  | **13,8** | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,2 | | 0,13 | 0,12 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,2 | | 0,16 | 0,12 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 172,6 | | | 172,6 | | 17,26 | 17,26 | | |
| КОСТИ ПИЩЕВЫЕ | | | | | | | | | | | 34,4 | | | 34,4 | | 3,44 | 3,44 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 17,92 | | | 13,44 | | 1,792 | 1,344 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 38,4 | | | 28,8 | | 3,84 | 2,88 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 36 | | | 28,8 | | 3,6 | 2,88 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 14,25 | | | 11,4 | | 1,43 | 1,14 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 22,15 | | | 14,4 | | 2,22 | 1,44 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 24 | | | 14,4 | | 2,4 | 1,44 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 18 | | | 14,4 | | 1,8 | 1,44 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 19,2 | | | 14,4 | | 1,92 | 1,44 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 20,57 | | | 14,4 | | 2,06 | 1,44 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 6,93 | | | 5,2 | | 0,69 | 0,52 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 5,2 | | 0,65 | 0,52 | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 1,8 | | 0,24 | 0,18 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 6,19 | | | 5,2 | | 0,62 | 0,52 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,01 | | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,88 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 33,98 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,67 | |  | С, мг | 7,05 | |  | | Mg, мг | 27,01 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,60 | |  | А, рет. экв | 74,20 | |  | | Р, мг | 72,57 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 149,95 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | | К, мг | 32,82 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,23 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.  Свеклу для борща подготавливают двумя способами.  Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.  Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.  Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.  Примечание:  1. Сметану перед использованием кипятят.  2. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается.  3. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.  Бульон мясокостный  Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей рвзрубают на несколько частей. Мясо на костях вымыть, разрубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически удаляя пену. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)  Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части  Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый  Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый  Запах: продуктов входящих в блюдо |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 585** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **585** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 61,4 | | | 61,4 | | 6,14 | 6,14 | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 32 | | | 32 | | 3,2 | 3,2 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,1 | | | 2,1 | | 0,21 | 0,21 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,17 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 55,49 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,84 | |  | С, мг | 2,17 | |  | | Mg, мг | 2,11 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,45 | |  | А, рет. экв | 10,00 | |  | | Р, мг | 26,50 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 115,04 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | | К, мг | 5,59 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30°С воду или смесь воды и молока, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное или растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой не выше 30°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения.  Из дрожжевого теста формуют шарики массой 58 г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 мин. Перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240°С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма круглая, поверхность с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет от желтого до светло-коричневого. Вкус, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста. Запах приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 593** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **593** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 50,2 | | | 50,2 | | 5,02 | 5,02 | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 28 | | | 28 | | 2,8 | 2,8 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,18 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 15,99 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,17 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 10,85 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 32,64 | |  | А, рет. экв | 7,73 | |  | | Р, мг | 4,19 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 162,81 | |  | Д, мкг | 0,02 | |  | | Fе, мг | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 26,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30°С воду или смесь воды и молока, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное или растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой не выше 30°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения.  Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Выпекают в увлажненной камере 21-23 мин при температуре 170-200°С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: форма круглая, без притисков, с гладкой поверхностью. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста. Запах свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **99** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | 2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 25** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,34 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 149,01 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,64 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 3,34 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,99 | |  | А, рет. экв | 22,05 | |  | | Р, мг | 70,23 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 53,08 | |  | Д, мкг | 1,08 | |  | | Fе, мг | 0,49 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 23,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Размягченное сливочное масло намазывают на хлеб. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хранят не более 15 минут при 6 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствуют свежему маслу, поверхность не заветрена. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **101** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| ПОВИДЛО | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 17,9 | | | 17,9 | | 1,79 | 1,79 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,51 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 5,07 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,65 | |  | С, мг | 0,80 | |  | | Mg, мг | 6,95 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,77 | |  | А, рет. экв | 9,88 | |  | | Р, мг | 14,80 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 51,97 | |  | Д, мкг | 0,35 | |  | | Fе, мг | 0,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 30,47 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают джемом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более 15 минут с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, джему, поверхность не заветрена. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОД С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **96** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 11,4 | | | 10,4 | | 1,14 | 1,04 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,2 | | | 6,2 | | 0,62 | 0,62 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 20,8 | | | 20,8 | | 2,08 | 2,08 | | |
| **Выход: 35** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,90 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 82,72 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,48 | |  | С, мг | 0,03 | |  | | Mg, мг | 1,08 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,29 | |  | А, рет. экв | 47,56 | |  | | Р, мг | 58,26 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 77,08 | |  | Д, мкг | 1,39 | |  | | Fе, мг | 0,23 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 11,59 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, а сверху кладут ломтик сыра. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более 15 минут с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствуют виду использованных продуктов, поверхность не заветрена. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 560** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВАТРУШКА С ТВОРОЖНЫМ ФАРШЕМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **560** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 32,1 | | | 32,1 | | 3,21 | 3,21 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,9 | | 0,19 | 0,19 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,1 шт. | | | 3,9 | | 10 шт. | 0,39 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 12,9 | | | 12,9 | | 1,29 | 1,29 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| **ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ, ВАРЕНИКОВ)** | | | | | | | | | | |  | | | **40** | |  | **4** | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 35,4 | | | 35,4 | | 3,54 | 3,54 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,08 шт. | | | 3,2 | | 8 шт. | 6,957 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| ВАНИЛИН | | | | | | | | | | | 0,005 | | | 0,005 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,03 шт. | | | 1,3 | | 3 шт. | 0,13 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,00 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 66,23 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,81 | |  | С, мг | 0,86 | |  | | Mg, мг | 11,09 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,91 | |  | А, рет. экв | 25,05 | |  | | Р, мг | 65,28 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 149,93 | |  | Д, мкг | 2,50 | |  | | Fе, мг | 0,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 43,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Дрожжевое тесто приготавливают опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол. Отрезают кусок, закатывают в жгут, делят на кусочки массой 46г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления диаметром 5 см, смазывают края теста яйцом и заполняют фаршем, дают расстояться.  Выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут.  Фарш творожный (для ватрушек, пирожков, вареников)  Творог протирают, затем добавляют просеяную муку, сырые яйца, сахар, размягченное сливочное масло, ванилин и тщательно перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до золотисто-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 607** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВАФЛИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **607** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ | | | | | | | | | | | 40 | | | 40 | | 4 | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,12 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 6,40 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,52 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 4,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,72 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 14,40 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 177,04 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 36,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вафли сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые.  Не допускаются вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами, загрящненные, влажные на ощупь, поломанные. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **377** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 37,4 | | | 28 | | 3,74 | 2,8 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 5 | | | 4,2 | | 0,5 | 0,42 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4,6 | | | 4,6 | | 0,46 | 0,46 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 52,5 | | | 42 | | 5,25 | 4,2 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,46 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 50,18 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,33 | |  | С, мг | 2,93 | |  | | Mg, мг | 23,69 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,11 | |  | А, рет. экв | 48,37 | |  | | Р, мг | 61,45 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 163,25 | |  | Д, мкг | 1,47 | |  | | Fе, мг | 1,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 30,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,39 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски по 1 шт на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 мин при температуре 250 ° С.  Отпускают с соусом сметанным с томатом | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: изделия должны сохранять форму.  Консистенция: сочная  Цвет на разрезе светло-серый.  Вкус: мяса и капусты.  Запах: мяса и капусты | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 373** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **373** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 77,5 | | | 58,1 | | 7,75 | 5,81 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,7 | | | 8,3 | | 0,97 | 0,83 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 6,4 | | | 6,4 | | 0,64 | 0,64 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,61 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 12,44 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,34 | |  | С, мг | 1,01 | |  | | Mg, мг | 23,41 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,73 | |  | А, рет. экв | 22,48 | |  | | Р, мг | 98,01 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 135,46 | |  | Д, мкг | 1,31 | |  | | Fе, мг | 1,48 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,06 | |  | | К, мг | 124,94 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин.  Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цвет мяса - темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах, свойственные тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 320** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **320** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 131,47 | | | 98,6 | | 13,15 | 9,86 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 123,25 | | | 98,6 | | 12,33 | 9,86 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 30,6 | | | 30,6 | | 3,06 | 3,06 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 94,6 | | | 94,6 | | 9,46 | 9,46 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,23 шт. | | | 9,4 | | 23 шт. | 0,94 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,40 | |  | В1, мг | 0,27 | |  | | Са, мг | 107,58 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,64 | |  | С, мг | 1,51 | |  | | Mg, мг | 42,45 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 20,61 | |  | А, рет. экв | 113,60 | |  | | Р, мг | 84,51 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 201,80 | |  | Д, мкг | 2,05 | |  | | Fе, мг | 1,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,14 | |  | | К, мг | 22,67 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Морковь нарезают соломкой, припускат со сливочным маслом (1/3 нормы) в молоке. В конце припускания всыпают постепенно манную крупу и варят при помешивании 10-15 минут, затем охлаждают до температуры 40-50С и вводят протертый творог, сырые яйца, сахар, соль. Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом, наносят узор и запекают при температуре 250С до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160-180 С 15-20 минут. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65С  Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цвет: розовато-белый.  Запах: соответствует входящим в состав ингридиентам  Вкус: соответствует входящим в состав ингридиентам  Морковь и творог мягкие | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **274** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 31,5 | | | 26,6 | | 3,15 | 2,66 | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 5,6 | | | 5,6 | | 0,56 | 0,56 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 7,7 | | | 7,7 | | 0,77 | 0,77 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 21,7 | | | 18,2 | | 2,17 | 1,82 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,8 | | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,09 шт. | | | 3,5 | | 9 шт. | 0,35 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 4,2 | | | 4,2 | | 0,42 | 0,42 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5,3 | | | 5,3 | | 0,53 | 0,53 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ №330** | | | | | | | | | | |  | | | **21** | |  | **2,1** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5,2 | | | 5,2 | | 0,52 | 0,52 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 15,8 | | | 15,8 | | 1,58 | 1,58 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,18 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | | Са, мг | 35,43 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 14,28 | |  | С, мг | 2,03 | |  | | Mg, мг | 11,65 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,67 | |  | А, рет. экв | 27,99 | |  | | Р, мг | 64,63 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 191,92 | |  | Д, мкг | 2,60 | |  | | Fе, мг | 1,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 53,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,15 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный слегка пассерованный или припущенный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях и запекают: кладут на противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С.  Отпускают с гарниром и соусом по 1-2 шт. на порцию.  Приготовлять зразы можно без яиц, увеличив соответственно закладку пассерованного лука.  Соус сметанный №330  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.  ***Правила оформления, подачи блюд***  Температура подачи: не ниже 65 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.  ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***  Внешний вид: зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин, сбоку подлит соус и уложен гарнир.  Консистенция: сочная, рыхлая.  Цвет: поверхности - коричневый, равномерный, на разрезе - мяса - серый, фарша желтоватый от яиц и лука.  Вкус: жареного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и обжаренного лука.  Запах: жареного мяса с ароматом лука. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 536** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЙОГУРТ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **536** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 206,2 | | | 200 | | 20,62 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,43 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 204,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,86 | |  | С, мг | 0,56 | |  | | Mg, мг | 4,62 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,76 | |  | А, рет. экв | 0,03 | |  | | Р, мг | 40,89 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 100,46 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,24 | |  | | К, мг | 47,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Из бутылок и пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| По внешнему виду и консистенции - однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; для сладкого - в меру сладкий вкус. Цвет молочно-белый, равномерый по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями - обусловлен цветом введенных добавок. Не допускается излишне кислый вкус. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 508** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАКАО С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **508** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАКАО-ПОРОШОК | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 189 | | | 189 | | 18,9 | 18,9 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,87 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 154,81 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,11 | |  | С, мг | 0,98 | |  | | Mg, мг | 13,48 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,55 | |  | А, рет. экв | 30,00 | |  | | Р, мг | 55,81 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 115,67 | |  | Д, мкг | 1,50 | |  | | Fе, мг | 0,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | | К, мг | 9,11 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу. Затем, при непрерывном помешивании, вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не ниже 65 С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цвет напитка - светло-коричневый. Аромат свойственный какао, вкус сладкий. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 345** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **345** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 170,8 | | | 136,6 | | 17,08 | 13,66 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 25,5 | | | 22,5 | | 2,55 | 2,25 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 7,7 | | | 7,7 | | 0,77 | 0,77 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,48 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 64,24 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,29 | |  | С, мг | 13,81 | |  | | Mg, мг | 10,78 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,48 | |  | А, рет. экв | 54,74 | |  | | Р, мг | 32,93 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 118,45 | |  | Д, мкг | 0,12 | |  | | Fе, мг | 0,96 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,11 | |  | | К, мг | 50,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Яблоки промывают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками. Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (5-10% к массе сырой капусты), часть масла и тушат капусту при периодическом помешивании до пол у готовности. Затем добавляют яблоки и тушат до готовности 20-25 мин. За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой (мука, пассерованная на масле), сахаром, солью. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — капуста нарезана соломкой, яблоки — ломтиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;  • цвет — светло-кремовый;  • вкус, запах — характерный для капусты и яблок, слегка сладковатый;  • консистенция — мягкая, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **311** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 150 | | | 97,5 | | 15 | 9,75 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 162,5 | | | 97,5 | | 16,25 | 9,75 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 121,88 | | | 97,5 | | 12,19 | 9,75 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 130 | | | 97,5 | | 13 | 9,75 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 139,29 | | | 97,5 | | 13,93 | 9,75 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 43,3 | | | 43,3 | | 4,33 | 4,33 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 68,3 | | | 68,3 | | 6,83 | 6,83 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,05 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | | Са, мг | 86,83 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,61 | |  | С, мг | 9,83 | |  | | Mg, мг | 20,29 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 11,36 | |  | А, рет. экв | 56,70 | |  | | Р, мг | 68,30 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 99,16 | |  | Д, мкг | 1,47 | |  | | Fе, мг | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,22 | |  | | К, мг | 56,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим молоком, солят. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кубики картофеля в молочном соусе.  Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.  Цвет: белый с кремовым оттенком.  Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и молока, умеренно соленый.  Запах: вареного картофеля, молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **241** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под** **редакцией Ф. Л. Марчука; Составители: В. А. Ананина, С. Л. Ахиба, В.** **Т. Лапшина, Р. М. Мальгина, В. Л. Соколов, А. П. Рубан, З. И. Ясюченя.** **- М.: Хлебпроинформ, 1996. - 620 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 188,77 | | | 122,7 | | 18,88 | 12,27 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 204,5 | | | 122,7 | | 20,45 | 12,27 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 153,38 | | | 122,7 | | 15,34 | 12,27 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 163,6 | | | 122,7 | | 16,36 | 12,27 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 175,29 | | | 122,7 | | 17,53 | 12,27 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **17,7** | |  | **1,77** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 4,3 | | | 4,3 | | 0,43 | 0,43 | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 6,8 | | | 6,8 | | 0,68 | 0,68 | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,2 | | 0,35 | 0,32 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,40 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 75,66 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,87 | |  | С, мг | 14,83 | |  | | Mg, мг | 27,50 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,52 | |  | А, рет. экв | 23,66 | |  | | Р, мг | 80,56 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 144,51 | |  | Д, мкг | 0,69 | |  | | Fе, мг | 0,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 61,68 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, жарят. Подготовленный картофель укладывают на порционные противни, смазанные жиром, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.  Соус сметанный  Для соуса сметанного в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен  Консистенция: сочная, слабо хрустящая  Цвет: продуктов, входящих в блюдо  Вкус: умеренно соленый  Запах: запеченных продуктов, входящих в блюдо | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **126** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 179,08 | | | 116,4 | | 17,91 | 11,64 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 194 | | | 116,4 | | 19,4 | 11,64 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 145,5 | | | 116,4 | | 14,55 | 11,64 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 155,2 | | | 116,4 | | 15,52 | 11,64 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 166,29 | | | 116,4 | | 16,63 | 11,64 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 40,4 | | | 33,9 | | 4,04 | 3,39 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6,9 | | | 6,9 | | 0,69 | 0,69 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 79,2 | | | 79,2 | | 7,92 | 7,92 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,08 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | | Са, мг | 26,96 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,18 | |  | С, мг | 11,31 | |  | | Mg, мг | 16,09 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,87 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 57,52 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 171,41 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,92 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,08 | |  | | К, мг | 33,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель варят как в рец. №125.  Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.  Лук мелко нарезают, слегка пассеруют или припускают.  При отпуске на картофель кладут подготовленный лук и посыпают зеленью.  Примечание:  1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.  2. Отвар из картофеля можно не использовать.  3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).  4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), полита жиром. Лук мелко нарезан.  Консистенция: картофеля - рыхлая или умеренно плотная, лука - мягкая.  Цвет: картофеля - от белого до светло-кремового, лука - золотистый.  Вкус: свежесваренного картофеля с луком, умеренно соленый.  Запах: свежесваренного картофеля и лука. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **431** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 198 | | | 128,7 | | 19,8 | 12,87 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 214,5 | | | 128,7 | | 21,45 | 12,87 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 160,88 | | | 128,7 | | 16,09 | 12,87 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 171,6 | | | 128,7 | | 17,16 | 12,87 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 183,86 | | | 128,7 | | 18,39 | 12,87 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,08 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | | Са, мг | 11,97 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,62 | |  | С, мг | 10,30 | |  | | Mg, мг | 17,17 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 26,26 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 55,49 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 123,93 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,08 | |  | | К, мг | 33,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищеннй мелкий целиком, дольками или кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглащающий много влаги, то его варят 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды - паром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске поливают прокипяченым сливочным маслом.  Температура подачи: 65С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.  Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.  Цвет: белый с кремовым оттенком.  Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.  Запах: вареного картофеля, сливочного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 174** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **174** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА КУКУРУЗНАЯ | | | | | | | | | | | 43 | | | 43 | | 4,3 | 4,3 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 90,4 | | | 90,4 | | 9,04 | 9,04 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 58,8 | | | 58,8 | | 5,88 | 5,88 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| **Выход: 190** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,30 | |  | В1, мг | 0,24 | |  | | Са, мг | 62,80 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,55 | |  | С, мг | 0,41 | |  | | Mg, мг | 22,50 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 34,87 | |  | А, рет. экв | 39,18 | |  | | Р, мг | 119,12 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 185,59 | |  | Д, мкг | 0,78 | |  | | Fе, мг | 1,23 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,19 | |  | | К, мг | 53,64 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду всыпают подготовленную крупу кукурузную и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.  Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.  Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.  Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 243** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **243** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 62,12 | | | 61,5 | | 6,21 | 6,15 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 102 | | | 102 | | 10,2 | 10,2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,35 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 16,78 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,65 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 28,55 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 40,33 | |  | А, рет. экв | 18,04 | |  | | Р, мг | 123,54 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 216,57 | |  | Д, мкг | 0,47 | |  | | Fе, мг | 1,42 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 51,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,24 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют и варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане, или в жарочном шкафу при температуре 140-160 С в течении 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, перемешивают и уваривают еще 3-4 минуты. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **268** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 34,5 | | | 34,5 | | 3,45 | 3,45 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 132,4 | | | 132,4 | | 13,24 | 13,24 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 34,8 | | | 34,8 | | 3,48 | 3,48 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 3,8 | | | 3,8 | | 0,38 | 0,38 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| **Выход: 190** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,95 | |  | В1, мг | 0,15 | |  | | Са, мг | 85,88 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,64 | |  | С, мг | 5,69 | |  | | Mg, мг | 20,74 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,35 | |  | А, рет. экв | 45,39 | |  | | Р, мг | 99,81 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 183,96 | |  | Д, мкг | 1,29 | |  | | Fе, мг | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 | |  | | К, мг | 48,15 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 мин. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой – веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.  При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: белый или светло-кремовый.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом  сливочного масла.  Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 248** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **248** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | | | | | | | | | | | 49,2 | | | 48,7 | | 4,92 | 4,87 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | 12 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,1 | | | 5,1 | | 0,51 | 0,51 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,69 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 28,77 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,70 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 18,92 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 41,95 | |  | А, рет. экв | 86,39 | |  | | Р, мг | 127,82 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 198,86 | |  | Д, мкг | 0,36 | |  | | Fе, мг | 0,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 50,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную перловую крупу засыпают в кипящую воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении.  Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 С или в жарочном при температуре 140 С, затем взрыхляют добавляют растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не ниже 65 С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **189** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 65,9 | | | 65,9 | | 6,59 | 6,59 | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | | | | 39,95 | | | 39,55 | | 4 | 3,96 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 101,8 | | | 101,8 | | 10,18 | 10,18 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,6 | | | 2,6 | | 0,26 | 0,26 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,3 | | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | |
| **Выход: 190** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,80 | |  | В1, мг | 0,14 | |  | | Са, мг | 113,52 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,80 | |  | С, мг | 2,87 | |  | | Mg, мг | 32,14 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,76 | |  | А, рет. экв | 47,09 | |  | | Р, мг | 128,73 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 141,44 | |  | Д, мкг | 1,00 | |  | | Fе, мг | 1,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 17,81 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.  Оптимальная температура блюда 65° С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 176** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША РИСОВАЯ С ИЗЮМОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **176** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | | | | | | | | | | | 17,7 | | | 17,7 | | 1,77 | 1,77 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 39,9 | | | 39,5 | | 3,99 | 3,95 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 40,5 | | | 40,5 | | 4,05 | 4,05 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 92 | | | 92 | | 9,2 | 9,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,9 | | | 4,9 | | 0,49 | 0,49 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,1 | | | 6,1 | | 0,61 | 0,61 | | |
| **Выход: 190** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,73 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 134,82 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,46 | |  | С, мг | 0,48 | |  | | Mg, мг | 27,21 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 42,87 | |  | А, рет. экв | 113,58 | |  | | Р, мг | 132,53 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 222,54 | |  | Д, мкг | 2,62 | |  | | Fе, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,13 | |  | | К, мг | 39,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, замоченный изюм и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с прокипяченным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 °С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы белого цвета, частично разварены, с вкраплениями изюма; изюм набухший, не потерявший форму.  Консистенция: вязкая  Вкус: свойственный крупе и молоку, не имеет привкуса, со вкусом изюма  Запах: соответствует каше, не имеет постороннего запаха  Не допускаются посторонние привкусы и запахи | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **181** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ЯЧНЕВАЯ | | | | | | | | | | | 58,03 | | | 57,45 | | 5,8 | 5,75 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 115,4 | | | 115,4 | | 11,54 | 11,54 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,85 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 73,13 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,50 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 18,39 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 24,57 | |  | А, рет. экв | 31,65 | |  | | Р, мг | 73,48 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 149,19 | |  | Д, мкг | 0,20 | |  | | Fе, мг | 0,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 24,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,31 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.  Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.  Оптимальная температура блюда 65° С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;  • цвет — свойственный данному виду крупы;  • вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;  • запах — свойственный данному виду крупы;  • консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 520** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **520** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 30,68 | | | 27 | | 3,07 | 2,7 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 178,2 | | | 178,2 | | 17,82 | 17,82 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | 7,5 | | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,12 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 13,35 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,11 | |  | С, мг | 1,08 | |  | | Mg, мг | 3,61 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 12,35 | |  | А, рет. экв | 1,30 | |  | | Р, мг | 6,84 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 50,83 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 22,66 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки с кожицей без семенного гнезда нарезают, заливают горячей водой, варят в закрытой посуде до готовности. Готовые яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кисель непрозрачный, без пленки на поверхности. Консистенция однородная, средней густоты, слегка желеобразная, цвет светло- желтый, вкус и запах яблок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 527** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **527** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | | | | | | | | | | | 17,4 | | | 17,4 | | 1,74 | 1,74 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 12,7 | | | 12,7 | | 1,27 | 1,27 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 171,6 | | | 171,6 | | 17,16 | 17,16 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,34 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 31,84 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,00 | |  | С, мг | 0,28 | |  | | Mg, мг | 6,68 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 22,30 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 90,53 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,17 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 0,87 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яяблоки - 20-30 минут; урюк - 18-20 минут; изюм - 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 528** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ЛИМОНОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **528** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 51,1 | | | 45 | | 5,11 | 4,5 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 5 | | | 3 | | 0,5 | 0,3 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 162 | | | 162 | | 16,2 | 16,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10,8 | | | 10,8 | | 1,08 | 1,08 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,12 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 10,58 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,05 | |  | С, мг | 1,44 | |  | | Mg, мг | 4,88 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,00 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 2,38 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 36,91 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,13 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 17,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевины и цедру лимона заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 мин. Охлаждают | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо-желтый. Консистенция сиропа жидкая с ломтиками яблок и лимона | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 528** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **528** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 47,95 | | | 42,2 | | 4,8 | 4,22 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 163,1 | | | 163,1 | | 16,31 | 16,31 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5,6 | | | 5,6 | | 0,56 | 0,56 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,17 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 12,33 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,17 | |  | С, мг | 10,69 | |  | | Mg, мг | 4,41 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,46 | |  | А, рет. экв | 2,02 | |  | | Р, мг | 4,18 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 40,03 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 33,53 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. Яблочные сердцевины заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 мин. Охлаждают | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо-желтый. Консистенция сиропа жидкая с ломтиками яблок и лимона | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 77,4 | | | 65,4 | | 7,74 | 6,54 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 11,1 | | | 11,1 | | 1,11 | 1,11 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 6,4 | | | 6,4 | | 0,64 | 0,64 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 13,4 | | | 13,4 | | 1,34 | 1,34 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,18 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | | Са, мг | 27,92 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,63 | |  | С, мг | 0,07 | |  | | Mg, мг | 22,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,08 | |  | А, рет. экв | 6,17 | |  | | Р, мг | 71,78 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 222,71 | |  | Д, мкг | 1,55 | |  | | Fе, мг | 1,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | | К, мг | 62,43 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формуют котлеты - овально- приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделия панируют в сухарях и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160°С 3-5 мин с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 5-7 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на резрезе. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не додпускается розовато-красный оттенок | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 351** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **351** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕНАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 83,4 | | | 56 | | 8,34 | 5,6 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 13,3 | | | 13,3 | | 1,33 | 1,33 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 9,8 | | | 9,8 | | 0,98 | 0,98 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,1 шт. | | | 4,2 | | 10 шт. | 0,42 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4,3 | | | 4,3 | | 0,43 | 0,43 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 17,20 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 16,96 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,29 | |  | С, мг | 0,44 | |  | | Mg, мг | 33,62 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,16 | |  | А, рет. экв | 59,28 | |  | | Р, мг | 115,15 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 203,05 | |  | Д, мкг | 2,88 | |  | | Fе, мг | 0,68 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,26 | |  | | К, мг | 82,24 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют йодированную соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшееся молоко, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен горкой, котлета сбоку приподнята на гарнир. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах или привкус кислого хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 513** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **513** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных орагнизаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 158 | | | 158 | | 15,8 | 15,8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,35 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 99,29 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,79 | |  | С, мг | 0,47 | |  | | Mg, мг | 12,91 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,66 | |  | А, рет. экв | 0,02 | |  | | Р, мг | 46,24 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 75,71 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,11 | |  | | К, мг | 31,19 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают настояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цвет напитка - светло-коричневый. Аромат присущ кофейному напитку и молоку. Вкус сладкий. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 659** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **659** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 37,8 | | | 37,8 | | 3,78 | 3,78 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 9,8 | | | 9,8 | | 0,98 | 0,98 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,12 шт. | | | 4,8 | | 12 шт. | 0,48 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 14 | | | 14 | | 1,4 | 1,4 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,03 шт. | | | 1,4 | | 3 шт. | 0,14 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5,2 | | | 5,2 | | 0,52 | 0,52 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,71 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 5,17 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,30 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 5,96 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 29,72 | |  | А, рет. экв | 1,23 | |  | | Р, мг | 11,06 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 160,43 | |  | Д, мкг | 1,68 | |  | | Fе, мг | 0,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 10,57 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста. Готовое тесто разделывают в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формуют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный жиром, и дают расстояться. После расстойки изделия смазывают яцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 230-240 С в течение 10-15 мин.  Тесто: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30°С воду или смесь воды и молока, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное или растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой не выше 30°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: крендель золотистого цвета, масзан яйцом и посыпан сахаром, мякиш хорошо пропечен, эластичный, пористый.  Вкус сладкий, приятный, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 494** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ (ИЗ ОТВАРНОЙ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **494** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур для предприятий общественного питания при**  **общеобразовательных школах** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 131 | | | 79,9 | | 13,1 | 7,99 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 6,5 | | 0,65 | 0,65 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 14,55 | |  | В1, мг | 0,13 | |  | | Са, мг | 63,06 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 17,28 | |  | С, мг | 0,58 | |  | | Mg, мг | 25,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 0,22 | |  | А, рет. экв | 58,29 | |  | | Р, мг | 78,74 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 214,60 | |  | Д, мкг | 2,33 | |  | | Fе, мг | 1,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 39,26 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,51 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные тушки курицы или грудки/голени куриные отваривают, охлаждают, нарубают на порции, солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании. При отпуске поливают соком, в котором готовилась птица. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 65 \*С.  Срок реализации не более одного часа | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: аккуратно нарубленные куски птицы, с запеченной корочкой.  Цвет: золотистый.  Вкус: запеченной птицы, умеренно соленый.  Запах: запеченной птицы, приятный.  Консистенция: корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 332** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **332** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 40,3 | | | 40,3 | | 4,03 | 4,03 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 31,87 | | | 23,9 | | 3,19 | 2,39 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 29,88 | | | 23,9 | | 2,99 | 2,39 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 25,2 | | | 21,1 | | 2,52 | 2,11 | | |
| ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ | | | | | | | | | | | 18,3 | | | 13,7 | | 1,83 | 1,37 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 6,5 | | 0,65 | 0,65 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 6,9 | | | 6,9 | | 0,69 | 0,69 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,2 | | | 3,2 | | 0,32 | 0,32 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,00 | |  | В1, мг | 0,10 | |  | | Са, мг | 17,56 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,30 | |  | С, мг | 4,68 | |  | | Mg, мг | 26,10 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 34,10 | |  | А, рет. экв | 56,56 | |  | | Р, мг | 56,33 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 183,10 | |  | Д, мкг | 0,79 | |  | | Fе, мг | 0,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | | К, мг | 48,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6 л воды) в течение 20-30 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Морковь нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатную пасту, зеленый горошек и продолжают пассерование 5-7 мин. Отварные макароны соединяют с подготовленными овощами и перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — макароны и овощи сохранили форму, легко разделяются;  • цвет — оранжевый;  • вкус, запах — характерный для отварных макарон и овощей с томатом;  • консистенция — мягкая, упругая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 297** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **297** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 46,7 | | | 46,7 | | 4,67 | 4,67 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,01 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 14,16 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,42 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 10,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,03 | |  | А, рет. экв | 29,57 | |  | | Р, мг | 0,83 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 151,93 | |  | Д, мкг | 0,90 | |  | | Fе, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 0,82 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды,). Варят макароны 20-30 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 140-160С в течение 5 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **111** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| **Выход: 3** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,02 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 0,36 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,18 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 0,10 | |  | А, рет. экв | 22,05 | |  | | Р, мг | 0,57 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 20,02 | |  | Д, мкг | 0,05 | |  | | Fе, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 0,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кусочки прямоугольной формы  Консистенция: мягкая  Цвет: соответствует виду масла  Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов  Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 534** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **534** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,69 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | | Са, мг | 204,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,21 | |  | С, мг | 1,04 | |  | | Mg, мг | 2,40 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 11,34 | |  | А, рет. экв | 0,03 | |  | | Р, мг | 32,89 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 116,03 | |  | Д, мкг | 2,22 | |  | | Fе, мг | 0,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,21 | |  | | К, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 °С (горячего) и 14 °С (холодного).  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид - напиток белого цвета. Вкус чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **350** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник Технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию** **для питания детей в дошкольных образовательных организациях /** **Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 39,2 | | | 29,4 | | 3,92 | 2,94 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 36,75 | | | 29,4 | | 3,68 | 2,94 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 23,08 | | | 15 | | 2,31 | 1,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 25 | | | 15 | | 2,5 | 1,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 18,75 | | | 15 | | 1,88 | 1,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 20 | | | 15 | | 2 | 1,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 21,43 | | | 15 | | 2,14 | 1,5 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 27,3 | | | 17,7 | | 2,73 | 1,77 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 30,1 | | | 24,1 | | 3,01 | 2,41 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368** | | | | | | | | | | |  | | | **44,2** | |  | **4,42** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 29,9 | | | 29,9 | | 2,99 | 2,99 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 29,9 | | | 29,9 | | 2,99 | 2,99 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,30 | |  | В1, мг | 0,21 | |  | | Са, мг | 105,68 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,28 | |  | С, мг | 4,84 | |  | | Mg, мг | 14,87 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 24,60 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 41,49 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 164,12 | |  | Д, мкг | 1,06 | |  | | Fе, мг | 0,29 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,06 | |  | | К, мг | 49,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту - шашками. Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный горошек соединяют с соусом молочным, добавляют соль и проваривают 1-2 мин.  Соус молочный № 368  Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи в соусе, форма нарезки сохранена  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: соответствующий припущенным овощам  Вкус: овощей, соуса молочного, умеренно соленый  Запах: припущенных овощей, молока | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОВОЩИ ПОРЦИОННО** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **112** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 25,3 | | | 25 | | 2,53 | 2,5 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 25,3 | | | 25 | | 2,53 | 2,5 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,46 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 8,33 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,08 | |  | С, мг | 3,50 | |  | | Mg, мг | 7,65 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 4,04 | |  | А, рет. экв | 0,03 | |  | | Р, мг | 15,30 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 18,68 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 32,75 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Цвет огурцов - зеленый, помидоров - красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **112** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 50,3 | | | 49,8 | | 5,03 | 4,98 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,35 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 1,45 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,05 | |  | С, мг | 5,00 | |  | | Mg, мг | 6,94 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 0,05 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 20,90 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 6,00 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 30,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вымыть, очистить, нарезать на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Аккуратно укладывать на тарелку. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **113** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 83,4 | | | 50 | | 8,34 | 5 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,40 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 9,20 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,05 | |  | С, мг | 2,00 | |  | | Mg, мг | 0,60 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 0,85 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 0,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 5,45 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,24 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 16,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: огурцы целые, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений.  Консистенция: крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая  Вкус и запах: без постороннего привкуса и запаха | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 404** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ ПО-КУНЦЕВСКИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **404** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий ля дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ | | | | | | | | | | | 69,6 | | | 64,8 | | 6,96 | 6,48 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 10,27 | | | 7,7 | | 1,03 | 0,77 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 9,63 | | | 7,7 | | 0,96 | 0,77 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 10,5 | | | 10,5 | | 1,05 | 1,05 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,3 шт. | | | 11,9 | | 30 шт. | 1,19 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 8,4 | | | 8,4 | | 0,84 | 0,84 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 13,92 | |  | В1, мг | 0,14 | |  | | Са, мг | 37,83 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,94 | |  | С, мг | 8,70 | |  | | Mg, мг | 20,36 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 2,71 | |  | А, рет. экв | 4,23 | |  | | Р, мг | 141,14 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 173,98 | |  | Д, мкг | 2,36 | |  | | Fе, мг | 0,74 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,25 | |  | | К, мг | 47,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Печень промывают, очищают, пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Подпекают с обеих сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не ниже 75 С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция однородная, на разрезе серого цвета, мягкая. Оладьи сохранили форму. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **307** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 2,32 шт. | | | 92,8 | | 232 шт. | 9,28 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 57,7 | | | 57,7 | | 5,77 | 5,77 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,2 | | | 3,2 | | 0,32 | 0,32 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,53 | |  | В1, мг | 0,10 | |  | | Са, мг | 122,31 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,39 | |  | С, мг | 0,30 | |  | | Mg, мг | 29,47 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,33 | |  | А, рет. экв | 14,30 | |  | | Р, мг | 148,01 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 139,95 | |  | Д, мкг | 2,69 | |  | | Fе, мг | 0,53 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,25 | |  | | К, мг | 22,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую и смазанную маслом сковороду слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 С.  Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **307** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 2,02 шт. | | | 80,9 | | 202 шт. | 8,09 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 72,5 | | | 72,5 | | 7,25 | 7,25 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 53 | | | 45 | | 5,3 | 4,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,3 | | | 5,3 | | 0,53 | 0,53 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 13,81 | |  | В1, мг | 0,19 | |  | | Са, мг | 183,41 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,68 | |  | С, мг | 7,89 | |  | | Mg, мг | 23,99 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,09 | |  | А, рет. экв | 105,93 | |  | | Р, мг | 105,38 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 214,72 | |  | Д, мкг | 2,16 | |  | | Fе, мг | 0,89 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,13 | |  | | К, мг | 85,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую и смазанную маслом сковороду слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку.  Томаты нарезают дольками и укладывают на тарелку сбоку от омлета. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 С.  Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 403** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **403** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных орагнизациях. Сборник технологических** **нормативов.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ | | | | | | | | | | | 81,7 | | | 76 | | 8,17 | 7,6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,7 | | | 3,7 | | 0,37 | 0,37 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **17,5** | |  | **1,75** | | |
| СМЕТАНА 25% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 4,9 | | | 4,9 | | 0,49 | 0,49 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН. | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 13,27 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | | Са, мг | 60,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,60 | |  | С, мг | 9,54 | |  | | Mg, мг | 14,23 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,15 | |  | А, рет. экв | 47,64 | |  | | Р, мг | 37,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 143,08 | |  | Д, мкг | 2,19 | |  | | Fе, мг | 0,71 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,29 | |  | | К, мг | 30,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,42 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3х3х35 мм, посыпают йодированной солью, пассеруют 3-4 минуты, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.  Соус сметанный  Просеяную муку подсушивают до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не ниже 65 С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 609** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЕЧЕНЬЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **609** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩ. ВИТАМИНАМИ И МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 35 | | | 35 | | 3,5 | 3,5 | | |
| **Выход: 35** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,85 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 107,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,63 | |  | С, мг | 4,20 | |  | | Mg, мг | 16,44 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,26 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 132,02 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,73 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма изделия правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне (при его наличии). Вкус и запах приятные. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №112** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПОМИДОР СВЕЖИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 50,8 | | | 50,3 | | 5,08 | 5,03 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,55 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 7,04 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,10 | |  | С, мг | 8,28 | |  | | Mg, мг | 10,30 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,91 | |  | А, рет. экв | 0,09 | |  | | Р, мг | 13,08 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 10,76 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 | |  | | К, мг | 30,75 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вымыть, очистить, нарезать на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Аккуратно укладывать на тарелку. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные.  Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПОМИДОРЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **70** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 83,4 | | | 50 | | 8,34 | 5 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,55 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 7,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,00 | |  | С, мг | 6,65 | |  | | Mg, мг | 10,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 5,70 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 13,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 25,00 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.  Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.  Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.  Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.  Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 608** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПРЯНИКИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **608** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ | | | | | | | | | | | 40 | | | 40 | | 4 | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,36 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 4,40 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,88 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 3,60 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,00 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 20,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 142,36 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,32 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 28,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: пряники прямоугольной формы, поверхность блестящая, с рисунком на поверхности  Консистенция: плотная, на изломе видны мелкие поры  Цвет: темно-коричневый  Вкус: свежевыпеченного пряничного теста  Запах: свежевыпеченного пряничного теста, приятный | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПТИЦА, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **292** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 138,14 | | | 96,7 | | 13,81 | 9,67 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 102,62 | | | 66,7 | | 10,26 | 6,67 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 111,17 | | | 66,7 | | 11,12 | 6,67 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 83,38 | | | 66,7 | | 8,34 | 6,67 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 88,93 | | | 66,7 | | 8,89 | 6,67 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 95,29 | | | 66,7 | | 9,53 | 6,67 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 40,93 | | | 30,7 | | 4,09 | 3,07 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 38,38 | | | 30,7 | | 3,84 | 3,07 | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 2,7 | | 0,36 | 0,27 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 15,9 | | | 13,3 | | 1,59 | 1,33 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 10,2 | | | 6,7 | | 1,02 | 0,67 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331** | | | | | | | | | | |  | | | **66,7** | |  | **6,67** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 11,6 | | | 11,6 | | 1,16 | 1,16 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 39,7 | | | 39,7 | | 3,97 | 3,97 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 6,7 | | | 6,7 | | 0,67 | 0,67 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 12,32 | |  | В1, мг | 0,16 | |  | | Са, мг | 87,21 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 14,33 | |  | С, мг | 8,53 | |  | | Mg, мг | 39,10 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,05 | |  | А, рет. экв | 396,75 | |  | | Р, мг | 184,70 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 238,45 | |  | Д, мкг | 2,59 | |  | | Fе, мг | 1,29 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 | |  | | К, мг | 75,51 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Обжаренную до золотистой корочки птицу рубят на порции, добавляют нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек.  Тушеную птицу или кролика отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.  Соус сметанный с томатом №331  Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: 65° С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы или кролика (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.  Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.  Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы или кролика на разрезе - белый, окорочков - темно-серый.  Вкус: тушеного мяса птицы или кролика с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.  Запах: тушеного мяса птицы или кролика. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 387** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **387** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 94,3 | | | 70,7 | | 9,43 | 7,07 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,21 шт. | | | 8,4 | | 21 шт. | 0,84 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 14 | | | 14 | | 1,4 | 1,4 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 12,68 | |  | В1, мг | 0,13 | |  | | Са, мг | 42,03 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,20 | |  | С, мг | 0,07 | |  | | Mg, мг | 29,93 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,17 | |  | А, рет. экв | 35,97 | |  | | Р, мг | 69,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 202,20 | |  | Д, мкг | 1,02 | |  | | Fе, мг | 1,31 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 58,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо отваривают крупным куском, пропускают дважды через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желтки яиц, йодированную соль. Хорошо вымешивают, соединяют с взбитыми белками, осторожно перемешивают сверху вниз, выкладывают в форму или смазанные маслом противни и варят на пару или запекают при температуре 250-280С до готовности, охлаждают и нарезают на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65° С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: пудинг сохраняет форму, полит маслом  Консистенция: нежная, сочная, однородная  Цвет: светло-серый  Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо  Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **322** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 119,85 | | | 77,9 | | 11,99 | 7,79 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 129,83 | | | 77,9 | | 12,98 | 7,79 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 97,38 | | | 77,9 | | 9,74 | 7,79 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 103,87 | | | 77,9 | | 10,39 | 7,79 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 111,29 | | | 77,9 | | 11,13 | 7,79 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 40,8 | | | 30,6 | | 4,08 | 3,06 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 38,25 | | | 30,6 | | 3,83 | 3,06 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 15,6 | | | 15,6 | | 1,56 | 1,56 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,20 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 40,35 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,48 | |  | С, мг | 6,93 | |  | | Mg, мг | 14,89 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,16 | |  | А, рет. экв | 110,36 | |  | | Р, мг | 90,53 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 91,77 | |  | Д, мкг | 1,22 | |  | | Fе, мг | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 66,78 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.  Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65° С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков  Консистенция: однородная, пышная  Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями  Вкус: картофельного пюре и моркови  Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **312** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 171,08 | | | 111,2 | | 17,11 | 11,12 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 185,33 | | | 111,2 | | 18,53 | 11,12 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 139 | | | 111,2 | | 13,9 | 11,12 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 148,27 | | | 111,2 | | 14,83 | 11,12 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 158,86 | | | 111,2 | | 15,89 | 11,12 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 20,6 | | | 20,6 | | 2,06 | 2,06 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 77,9 | | | 77,9 | | 7,79 | 7,79 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,37 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 48,93 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,75 | |  | С, мг | 4,28 | |  | | Mg, мг | 21,85 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,78 | |  | А, рет. экв | 55,28 | |  | | Р, мг | 74,45 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 124,36 | |  | Д, мкг | 0,78 | |  | | Fе, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 5,57 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.  При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65° С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: протертая картофельная масса.  Консистенция: густая, пышная, 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 201** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **201** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 19,08 | | | 12,4 | | 1,91 | 1,24 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 20,67 | | | 12,4 | | 2,07 | 1,24 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 15,5 | | | 12,4 | | 1,55 | 1,24 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 16,53 | | | 12,4 | | 1,65 | 1,24 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 17,71 | | | 12,4 | | 1,77 | 1,24 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 54,27 | | | 40,7 | | 5,43 | 4,07 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 50,88 | | | 40,7 | | 5,09 | 4,07 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 60 | | | 48 | | 6 | 4,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 25,3 | | | 21,3 | | 2,53 | 2,13 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **23,6** | |  | **2,36** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 9,8 | | | 9,8 | | 0,98 | 0,98 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 8,8 | | | 8,8 | | 0,88 | 0,88 | | |
| **Выход: 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,29 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | | Са, мг | 62,42 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,76 | |  | С, мг | 11,49 | |  | | Mg, мг | 17,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,90 | |  | А, рет. экв | 40,83 | |  | | Р, мг | 90,72 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 158,60 | |  | Д, мкг | 0,01 | |  | | Fе, мг | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,08 | |  | | К, мг | 51,77 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Капусту нарезают шашаками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1х1 см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированную репу, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют йодированную соль. При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью. В рагу можно добавлять в конце приготовления чеснок. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку.  Соус сметанный  Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 мин. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 \*С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 \*С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ? горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **139** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 83,08 | | | 54 | | 8,31 | 5,4 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 90 | | | 54 | | 9 | 5,4 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 67,5 | | | 54 | | 6,75 | 5,4 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 72 | | | 54 | | 7,2 | 5,4 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 77,14 | | | 54 | | 7,71 | 5,4 | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | | | | | | | | | | | 4,65 | | | 4,6 | | 0,47 | 0,46 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 6,93 | | | 5,2 | | 0,69 | 0,52 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 5,2 | | 0,65 | 0,52 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 4,3 | | | 3,6 | | 0,43 | 0,36 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 8,8 | | | 8,8 | | 0,88 | 0,88 | | |
| **БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **135** | |  | **13,5** | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,1 | | 0,13 | 0,11 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,47 | | | 1,1 | | 0,147 | 0,11 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 178,5 | | | 178,5 | | 17,85 | 17,85 | | |
| КОСТИ ПИЩЕВЫЕ | | | | | | | | | | | 35,3 | | | 35,3 | | 3,53 | 3,53 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 19,2 | | | 14,4 | | 1,92 | 1,44 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,00 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 28,26 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,92 | |  | С, мг | 13,53 | |  | | Mg, мг | 22,98 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,25 | |  | А, рет. экв | 190,18 | |  | | Р, мг | 102,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 137,26 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,06 | |  | | К, мг | 78,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в кипящем бульоне или воде 10-15 минут.  В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 минут.  Бульон мясокостный  Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей рвзрубают на несколько частей. Мясо на костях вымыть, разрубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически удаляя пену. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый. Аромат огурцов, крупы, овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РИС ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **304** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 48,13 | | | 47,65 | | 4,81 | 4,77 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,1 | | | 5,1 | | 0,51 | 0,51 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 324 | | | 324 | | 32,4 | 32,4 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,74 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 18,30 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,56 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 31,51 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 36,16 | |  | А, рет. экв | 106,82 | |  | | Р, мг | 62,86 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 178,64 | |  | Д, мкг | 1,45 | |  | | Fе, мг | 0,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 78,11 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.  Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.  Цвет: от белого до кремового.  Вкус: отварного риса с маслом.  Запах: отварного риса с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **282** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 59,4 | | | 50,2 | | 5,94 | 5,02 | | |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 9,3 | | | 9,3 | | 0,93 | 0,93 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 14 | | | 14 | | 1,4 | 1,4 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,17 шт. | | | 6,9 | | 17 шт. | 0,69 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,29 шт. | | | 11,7 | | 29 шт. | 1,17 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,47 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 16,17 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,25 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 17,43 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,35 | |  | А, рет. экв | 35,00 | |  | | Р, мг | 63,37 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 164,53 | |  | Д, мкг | 3,19 | |  | | Fе, мг | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 66,88 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| На пищевую пленку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш (рубленые, сваренные вкрутую яйца или омлет, нарезанный ломтиками). Затем края пленки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с пленки в емкость швом вниз, прокалывают в нескольких местах и варят на пару 40-45 мин.  Рулет порционируют. Отпускают рулет с гарниром и сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения, или с соусом.  Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.  Приготовление омлета: обработанные яйца отделяют от скорлупы, процеживают, соединяют с жидкостью, добавляют соль 1% к общей массе, тщательно размешивают. В емкость, смазанную маслом, наливают яично-молочную смесь слоем 2,5-3 см и варят на пару 20-25 мин. Омлет охлаждают, измельчают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске порционные ломтики рулета укладывают на гарнир  внахлест, поливают сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения, или рядом подливают соус.  Гарниры — пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.  Соусы — молочный, сметанный.  Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — ломтик рулета округлой формы, с яичным фаршем в центре, перекрывает часть аккуратно уложенного гарнира, полит сливочным маслом или соус налит рядом с рулетом;  • цвет мяса на разрезе светло-серый со светло-желтыми включениями фарша из яиц в центральной части;  • вкус, запах — приятный, слегка соленый с выраженным вкусом отварного мяса без привкуса хлеба;  • консистенция рулета — мягкая, сочная, сохраняет форму; соуса — эластичная, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **228** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 3,73 | | | 2,8 | | 0,37 | 0,28 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 2,8 | | 0,35 | 0,28 | | |
| РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 99,4 | | | 88,2 | | 9,94 | 8,82 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 4,2 | | | 2,8 | | 0,42 | 0,28 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 15,28 | |  | В1, мг | 0,13 | |  | | Са, мг | 17,44 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,55 | |  | С, мг | 0,49 | |  | | Mg, мг | 22,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 2,74 | |  | А, рет. экв | 33,13 | |  | | Р, мг | 130,84 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 122,08 | |  | Д, мкг | 1,63 | |  | | Fе, мг | 0,43 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,12 | |  | | К, мг | 23,74 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,58 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.  Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.  Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С.  Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.  Соусы — томатный, сметанный, польский. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные, гарнир уложен аккуратно;  • цвет соответствует виду рыбы;  • вкус — рыбы в сочетании со специями и соусом;  • запах — отварной рыбы с ароматом специй и соуса;  • консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 343** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **343** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 69,6 | | | 61,6 | | 6,96 | 6,16 | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6,1 | | | 6,1 | | 0,61 | 0,61 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,45 шт. | | | 18,3 | | 45 шт. | 1,83 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,9 | | 0,19 | 0,19 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,94 | |  | В1, мг | 0,07 | |  | | Са, мг | 120,67 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 14,26 | |  | С, мг | 0,48 | |  | | Mg, мг | 24,72 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,51 | |  | А, рет. экв | 46,70 | |  | | Р, мг | 147,14 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 198,14 | |  | Д, мкг | 2,74 | |  | | Fе, мг | 0,63 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 41,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию под углом 30° или 40°, панируют в муке с солью, жарят основным способом. Жареную рыбу укладывают на противень, разогретый с маслом, пересыпают пассерованным луком и заливают смесью яиц и молока с подсушенной мукой, запекают при температуре 250°С в течение 10-15 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| На поверхности изделия не грубая, золотистая корочка, на разрезе рыба белого цвета, яичная смесь - желтого. Рыба мягкая сочная. Вкус, свойственный входящим в рецептуру продуктам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 345** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **345** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов и рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я.,** **Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией** **профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 60 | | | 53,1 | | 6 | 5,31 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 31,2 | | | 31,2 | | 3,12 | 3,12 | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,13 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 119,39 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,92 | |  | С, мг | 0,37 | |  | | Mg, мг | 10,37 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,32 | |  | А, рет. экв | 13,52 | |  | | Р, мг | 99,10 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 130,08 | |  | Д, мкг | 2,79 | |  | | Fе, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 30,85 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,53 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Рыбное филе с кожей без костей нарезают по одному куску на порцию под углом 30 градусов, укладывают на смазанное маслом дно сотейника кожей вниз, солят, поливают (1/3 высоты) немного горячей воды или рыбного бульонаЮ плотно закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают при слабом кипении 15 минут. На противень наливают 1/5 соуса, укладывают припущенную рыбу, заливают соусом, запекают при температуре 250С до готовности.  Соус молочный: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: филе рыбы в виде целого куска, сохраняющее форму,  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соус загустел, но не высох  Вкус: в соответствии с входящими в состав блюда ингридиентами  Запах: в соответствии с входящими в состав блюда ингридиентами | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **48** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 15,6 | | | 12,5 | | 1,56 | 1,25 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,5 | | 0,09 | 0,05 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 17,1 | | | 12 | | 1,71 | 1,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 14,8 | | | 12,5 | | 1,48 | 1,25 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,28 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 11,85 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,85 | |  | С, мг | 6,28 | |  | | Mg, мг | 5,58 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,66 | |  | А, рет. экв | 100,00 | |  | | Р, мг | 15,50 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 48,40 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 36,95 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, очищенные помидоры и огурцы нарезают ломтиками, сырую морковь - тонкой соломкой. Нарезанные плоды и овощи заправляют сахаром, соком лимона и растительным маслом.  Отходы для очищенных яблок, помидоров и огурцов: 30%, 15% и 20% соответственно. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.  Консистенция: помидоров, огурцов, моркови упругая, сочная, яблок - сочная, хрустящая.  Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.  Вкус: свойственный овощам в сочетании с лимонным соком и растительным маслом.  Запах: свежих помидоров, огурцов, яблок, моркови, в сочетании с растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **10** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 73,1 | | | 47,5 | | 7,31 | 4,75 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,43 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 8,56 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,35 | |  | С, мг | 1,90 | |  | | Mg, мг | 8,98 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,00 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 26,55 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 29,88 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 59,87 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом.  В закладке нетто указана масса прогретого консервированного горошка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью  Консистенция: сочная, плотная  Цвет: свойственный сорту горошка,  Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка,  Запах: консервированного зеленого горошка | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **12** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 69,3 | | | 48,5 | | 6,93 | 4,85 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,45 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 8,75 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,10 | |  | С, мг | 1,54 | |  | | Mg, мг | 2,93 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 12,49 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 27,09 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 65,65 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 23,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.  Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кукуруза сохранила форму  Консистенция: сочная, плотная  Цвет: свойственный консервированной кукурузе  Вкус: умеренно сладкий  Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **21** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 40,67 | | | 30,5 | | 4,07 | 3,05 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 38,13 | | | 30,5 | | 3,81 | 3,05 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 19,4 | | | 17 | | 1,94 | 1,7 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,3 | | | 3,3 | | 0,33 | 0,33 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,45 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 25,85 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,34 | |  | С, мг | 1,29 | |  | | Mg, мг | 11,66 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,65 | |  | А, рет. экв | 125,69 | |  | | Р, мг | 16,87 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 46,48 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 36,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: моркови и яблок  Вкус: свойственный моркови и сорту яблок  Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **63** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,4 | | | 46,8 | | 6,24 | 4,68 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 58,5 | | | 46,8 | | 5,85 | 4,68 | | |
| КУРАГА | | | | | | | | | | | 3,4 | | | 3,4 | | 0,34 | 0,34 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,78 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 11,53 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,06 | |  | С, мг | 0,94 | |  | | Mg, мг | 18,49 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,45 | |  | А, рет. экв | 27,97 | |  | | Р, мг | 23,17 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 33,46 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 28,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сырую очищенную морковь нарезают на тонкие ломтиками и припускают в небольшом количестве воды. Курагу тщательно промывают, заливают кипящей водой и дают набухнуть. Подготовленную курагу нарезают ломтиками, затем смешивают с морковью и сахаром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: морковь и курага нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: оранжевый.  Вкус: свойственный моркови и кураге.  Запах: моркови и кураги. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **41** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 64,67 | | | 48,5 | | 6,47 | 4,85 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 60,63 | | | 48,5 | | 6,06 | 4,85 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,36 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 22,31 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,05 | |  | С, мг | 0,98 | |  | | Mg, мг | 2,84 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,68 | |  | А, рет. экв | 98,48 | |  | | Р, мг | 24,01 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 64,60 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 22,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,15 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: оранжевый  Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом  Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **15** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник Технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию** **для питания детей в дошкольных образовательных организациях /** **Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 24,3 | | | 24 | | 2,43 | 2,4 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 17,6 | | | 17,5 | | 1,76 | 1,75 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 7,1 | | | 6 | | 0,71 | 0,6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,48 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 20,83 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,99 | |  | С, мг | 2,09 | |  | | Mg, мг | 7,28 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,79 | |  | А, рет. экв | 25,00 | |  | | Р, мг | 15,41 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 35,94 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 29,78 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные свежие томаты и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук заправляют растительным маслом и перемешивают, добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом.  Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная.  Цвет: помидоров - красный, розовый, желтый; огурцов очищенных - белый.  Вкус: продуктов в составе, умеренно соленый.  Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 45,73 | | | 34,3 | | 4,57 | 3,43 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 42,88 | | | 34,3 | | 4,29 | 3,43 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 17,9 | | | 12,5 | | 1,79 | 1,25 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,55 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 13,45 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,84 | |  | С, мг | 0,13 | |  | | Mg, мг | 8,79 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,41 | |  | А, рет. экв | 55,82 | |  | | Р, мг | 14,69 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 98,43 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 65,98 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой яблоки, очищенные с удаленным семенным гнездом (отходы 30%), сахар. При отпуске салат заправляют маслом растительным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: свекла и яблоки мелко измельчены. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: темно-малиновый.  Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле и яблокам  Запах: свеклы и яблок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **33** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 64,67 | | | 48,5 | | 6,47 | 4,85 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 60,63 | | | 48,5 | | 6,06 | 4,85 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,33 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 16,15 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,80 | |  | С, мг | 1,94 | |  | | Mg, мг | 7,36 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,64 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 18,83 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 44,05 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,24 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 14,68 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: темно-малиновый  Вкус: свойственный свекле и растительному маслу  Запах: свеклы и растительного масла | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 136** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **136** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **126** | |  | **12,6** | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1,1 | | 0,12 | 0,11 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,47 | | | 1,1 | | 0,147 | 0,11 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 157,6 | | | 157,6 | | 15,76 | 15,76 | | |
| КОСТИ ПИЩЕВЫЕ | | | | | | | | | | | 31,6 | | | 31,6 | | 3,16 | 3,16 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 15,33 | | | 11,5 | | 1,533 | 1,15 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 53,47 | | | 40,1 | | 5,35 | 4,01 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 50,13 | | | 40,1 | | 5,01 | 4,01 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 6,93 | | | 5,2 | | 0,69 | 0,52 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 5,2 | | 0,65 | 0,52 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 5,95 | | | 5 | | 0,6 | 0,5 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 38,46 | | | 25 | | 3,85 | 2,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 41,67 | | | 25 | | 4,17 | 2,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 31,25 | | | 25 | | 3,13 | 2,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 33,33 | | | 25 | | 3,33 | 2,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 35,71 | | | 25 | | 3,57 | 2,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,3 | | | 2,3 | | 0,23 | 0,23 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,92 | |  | В1, мг | 0,17 | |  | | Са, мг | 36,02 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,04 | |  | С, мг | 11,49 | |  | | Mg, мг | 23,39 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 22,85 | |  | А, рет. экв | 49,69 | |  | | Р, мг | 59,58 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 156,44 | |  | Д, мкг | 0,42 | |  | | Fе, мг | 0,51 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | | К, мг | 54,17 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона или воды. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. Заправляют прокипяченной сметаной.  Бульон мясокостный  Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей. Мясо на костях вымыть, разрубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически удаляя пену. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: не ниже 75 С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| На поверхности свекольника блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев и лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СНЕЖОК** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,40 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 205,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,00 | |  | С, мг | 0,72 | |  | | Mg, мг | 7,33 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,60 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 153,00 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кисломолочные напитки имеют белый цвет, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК ВИШНЕВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **537** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК ВИШНЕВЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,16 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 26,01 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,33 | |  | С, мг | 5,03 | |  | | Mg, мг | 3,51 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,80 | |  | А, рет. экв | 0,02 | |  | | Р, мг | 27,54 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 82,81 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 39,57 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду соков, без порочащих признаков. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **537** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,49 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 24,75 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,16 | |  | С, мг | 5,69 | |  | | Mg, мг | 0,53 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,45 | |  | А, рет. экв | 10,47 | |  | | Р, мг | 10,53 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 89,20 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 37,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,51 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду соков, без порочащих признаков. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК ПЕРСИКОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **537** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК ПЕРСИКОВЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,10 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 7,65 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,00 | |  | С, мг | 11,18 | |  | | Mg, мг | 18,36 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,21 | |  | А, рет. экв | 90,00 | |  | | Р, мг | 22,95 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 101,24 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,11 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,06 | |  | | К, мг | 77,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду соков, без порочащих признаков. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК ЯБЛОЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **537** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,77 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 10,12 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,15 | |  | С, мг | 1,28 | |  | | Mg, мг | 5,78 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,73 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 10,12 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 67,35 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 2,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 16,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду соков, без порочащих признаков. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ГОРОХОВЫЙ (МЯСНОЙ) С ГРЕНКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **149** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА** | | | | | | | | | | |  | | | **12** | |  | **1,2** | | |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 19,2 | | | 19,2 | | 1,92 | 1,92 | | |
| **БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **159** | |  | **15,9** | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,2 | | 0,16 | 0,12 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,2 | | 0,16 | 0,12 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 214,3 | | | 214,3 | | 21,43 | 21,43 | | |
| КОСТИ ПИЩЕВЫЕ | | | | | | | | | | | 42,2 | | | 42,2 | | 4,22 | 4,22 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 22,8 | | | 17,1 | | 2,28 | 1,71 | | |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 14,5 | | | 14,4 | | 1,45 | 1,44 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 69,23 | | | 45 | | 6,92 | 4,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 75 | | | 45 | | 7,5 | 4,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 56,25 | | | 45 | | 5,63 | 4,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 60 | | | 45 | | 6 | 4,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 64,29 | | | 45 | | 6,43 | 4,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 6,93 | | | 5,2 | | 0,69 | 0,52 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 5,2 | | 0,65 | 0,52 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 6,19 | | | 5,2 | | 0,62 | 0,52 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,34 | |  | В1, мг | 0,10 | |  | | Са, мг | 38,12 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,84 | |  | С, мг | 7,79 | |  | | Mg, мг | 35,35 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,55 | |  | А, рет. экв | 70,69 | |  | | Р, мг | 89,37 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 163,10 | |  | Д, мкг | 1,82 | |  | | Fе, мг | 0,65 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,08 | |  | | К, мг | 32,58 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до  размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками,  припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности.  Гренки из пшеничного хлеба  Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10x10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.  Масса нетто очищенного от корок хлеба 1575 г (1875 г брутто) на 1000 г гренок  Бульон мясокостный  Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей рвзрубают на несколько частей. Мясо на костях вымыть, разрубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически удаляя пену. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: 75° С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена.  Консистенция: картофель и овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа  Цвет: бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета.  Вкус: вареного гороха и пассерованных овощей.  Запах: вареного гороха и пассерованных овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **99** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **135** | |  | **13,5** | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,1 | | 0,13 | 0,11 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,47 | | | 1,1 | | 0,147 | 0,11 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 179,4 | | | 179,4 | | 17,94 | 17,94 | | |
| КОСТИ ПИЩЕВЫЕ | | | | | | | | | | | 35,4 | | | 35,4 | | 3,54 | 3,54 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 19,52 | | | 14,64 | | 1,952 | 1,464 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 15,5 | | | 12,4 | | 1,55 | 1,24 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 55,38 | | | 36 | | 5,54 | 3,6 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 60 | | | 36 | | 6 | 3,6 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 45 | | | 36 | | 4,5 | 3,6 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 48 | | | 36 | | 4,8 | 3,6 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 51,43 | | | 36 | | 5,14 | 3,6 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 6,93 | | | 5,2 | | 0,69 | 0,52 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 5,2 | | 0,65 | 0,52 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 6,19 | | | 5,2 | | 0,62 | 0,52 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 8,3 | | | 5,4 | | 0,83 | 0,54 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,87 | |  | В1, мг | 0,17 | |  | | Са, мг | 28,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,01 | |  | С, мг | 6,62 | |  | | Mg, мг | 19,92 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,94 | |  | А, рет. экв | 110,00 | |  | | Р, мг | 106,35 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 133,33 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | | К, мг | 45,82 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.  Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.  Примечание:  Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. 9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.  Бульон мясокостный  Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей рвзрубают на несколько частей. Мясо на костях вымыть, разрубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически удаляя пену. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: 75 °С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.  Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.  Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.  Запах: кореньев, овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 152** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **152** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **126** | |  | **12,6** | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1 | | 0,12 | 0,1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,33 | | | 1 | | 0,133 | 0,1 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,6 | | 0,07 | 0,06 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 157,6 | | | 157,6 | | 15,76 | 15,76 | | |
| КОСТИ ПИЩЕВЫЕ | | | | | | | | | | | 31,6 | | | 31,6 | | 3,16 | 3,16 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 15,33 | | | 11,5 | | 1,533 | 1,15 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 13 | | | 13 | | 1,3 | 1,3 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 64,62 | | | 42 | | 6,46 | 4,2 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 70 | | | 42 | | 7 | 4,2 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 52,5 | | | 42 | | 5,25 | 4,2 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 56 | | | 42 | | 5,6 | 4,2 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 60 | | | 42 | | 6 | 4,2 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 6,93 | | | 5,2 | | 0,69 | 0,52 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 5,2 | | 0,65 | 0,52 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 6,19 | | | 5,2 | | 0,62 | 0,52 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,60 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | | Са, мг | 33,58 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,27 | |  | С, мг | 8,61 | |  | | Mg, мг | 18,90 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 31,80 | |  | А, рет. экв | 120,00 | |  | | Р, мг | 67,15 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 201,03 | |  | Д, мкг | 0,50 | |  | | Fе, мг | 0,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,17 | |  | | К, мг | 51,67 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,34 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| В кипящий бульон кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа.  Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.  Бульон мясокостный  Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей рвзрубают на несколько частей. Мясо на костях вымыть, разрубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически удаляя пену. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: 75 °С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| 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 бульона куриного и мясного янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **77** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **126** | |  | **12,6** | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1 | | 0,12 | 0,1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,33 | | | 1 | | 0,133 | 0,1 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,6 | | 0,07 | 0,06 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 157,6 | | | 157,6 | | 15,76 | 15,76 | | |
| КОСТИ ПИЩЕВЫЕ | | | | | | | | | | | 31,6 | | | 31,6 | | 3,16 | 3,16 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 18 | | | 13,5 | | 1,8 | 1,35 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 124,62 | | | 81 | | 12,46 | 8,1 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 135 | | | 81 | | 13,5 | 8,1 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 101,25 | | | 81 | | 10,13 | 8,1 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 108 | | | 81 | | 10,8 | 8,1 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 115,71 | | | 81 | | 11,57 | 8,1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 6,93 | | | 5,2 | | 0,69 | 0,52 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 6,5 | | | 5,2 | | 0,65 | 0,52 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 6,19 | | | 5,2 | | 0,62 | 0,52 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,66 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 44,56 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,07 | |  | С, мг | 5,29 | |  | | Mg, мг | 25,71 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,06 | |  | А, рет. экв | 179,20 | |  | | Р, мг | 75,83 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 118,51 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,13 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 51,73 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,34 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.  Примечание:  1. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается.  2. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.  Бульон мясокостный  Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей рвзрубают на несколько частей. Мясо на костях вымыть, разрубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически удаляя пену. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: 75 °С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму.  Консистенция: картофель, коренья мягкие, но не разваренные.  Цвет: бульона - золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: картофеля, овощей умеренно соленый.  Запах: картофеля и овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 160** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **160** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **БУЛЬОН МЯСОКОСТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **153** | |  | **15,3** | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,2 | | 0,14 | 0,12 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,2 | | 0,16 | 0,12 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,7 | | 0,08 | 0,07 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 183,4 | | | 183,4 | | 18,34 | 18,34 | | |
| КОСТИ ПИЩЕВЫЕ | | | | | | | | | | | 36,9 | | | 36,9 | | 3,69 | 3,69 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 19,33 | | | 14,5 | | 1,933 | 1,45 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 19,5 | | | 15,6 | | 1,95 | 1,56 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 27,69 | | | 18 | | 2,77 | 1,8 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 30 | | | 18 | | 3 | 1,8 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 22,5 | | | 18 | | 2,25 | 1,8 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 24 | | | 18 | | 2,4 | 1,8 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 25,71 | | | 18 | | 2,57 | 1,8 | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 9,6 | | | 7,2 | | 0,96 | 0,72 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 9 | | | 7,2 | | 0,9 | 0,72 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 8,6 | | | 7,2 | | 0,86 | 0,72 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,92 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 30,02 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,05 | |  | С, мг | 6,26 | |  | | Mg, мг | 13,14 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,26 | |  | А, рет. экв | 180,00 | |  | | Р, мг | 75,46 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 122,17 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | | К, мг | 47,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,23 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. После, крупу закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.  В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь, лук и варят суп до готовности, солят.  Бульон мясокостный  Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5-6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей рвзрубают на несколько частей. Мясо на костях вымыть, разрубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически удаляя пену. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо порционируют и добавляют в суп. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Крупа хорошо набухла, но не разварена. Коренья, лук и картофель сохранили форму, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **171** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 140 | | | 140 | | 14 | 14 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 60 | | | 60 | | 6 | 6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 19,5 | | | 19,5 | | 1,95 | 1,95 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,68 | |  | В1, мг | 0,10 | |  | | Са, мг | 82,97 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,00 | |  | С, мг | 2,40 | |  | | Mg, мг | 25,84 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,54 | |  | А, рет. экв | 8,86 | |  | | Р, мг | 80,17 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 142,92 | |  | Д, мкг | 0,96 | |  | | Fе, мг | 0,48 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 24,57 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей солоной воде до полуготовности: макароны - 15 мин, лапшу - 10 мин, вермишель - 5 мин. 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура блюда 65° С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоеный, без привкуса и запаха подгорелого молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **87** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН. | | | | | | | | | | | 46,4 | | | 46,4 | | 4,64 | 4,64 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 77,54 | | | 50,4 | | 7,75 | 5,04 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 84 | | | 50,4 | | 8,4 | 5,04 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 63 | | | 50,4 | | 6,3 | 5,04 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 67,2 | | | 50,4 | | 6,72 | 5,04 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 72 | | | 50,4 | | 7,2 | 5,04 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 11,33 | | | 8,5 | | 1,13 | 0,85 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 10,63 | | | 8,5 | | 1,06 | 0,85 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 5,71 | | | 4,8 | | 0,57 | 0,48 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 144 | | | 144 | | 14,4 | 14,4 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,60 | |  | В1, мг | 0,07 | |  | | Са, мг | 25,40 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,46 | |  | С, мг | 5,28 | |  | | Mg, мг | 27,31 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 24,13 | |  | А, рет. экв | 8,18 | |  | | Р, мг | 42,25 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 141,06 | |  | Д, мкг | 0,62 | |  | | Fе, мг | 0,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 42,39 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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, зелень. Доводят до готовности.  Примечание:  1. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается.  3. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.  ***Правила оформления, подачи блюд:***  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С.  ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***  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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СЫР (ПОРЦИЯМИ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **15** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 6,6 | | | 6 | | 0,66 | 0,6 | | |
| **Выход: 6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,39 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 42,80 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,77 | |  | С, мг | 0,04 | |  | | Mg, мг | 2,10 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 0,00 | |  | А, рет. экв | 8,04 | |  | | Р, мг | 30,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 21,49 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 5,28 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы  Консистенция: мягкая, не крошащаяся  Цвет: соответствует виду сыра  Вкус: соответствует виду сыра  Запах: соответствует виду сыра | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **397** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 43,1 | | | 36,4 | | 4,31 | 3,64 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 7,4 | | | 7,4 | | 0,74 | 0,74 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 12,7 | | | 12,7 | | 1,27 | 1,27 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ** | | | | | | | | | | |  | | | **21** | |  | **2,1** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 21 | | | 21 | | 2,1 | 2,1 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,99 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 40,54 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,55 | |  | С, мг | 1,51 | |  | | Mg, мг | 25,50 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,81 | |  | А, рет. экв | 21,55 | |  | | Р, мг | 89,87 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 169,15 | |  | Д, мкг | 0,95 | |  | | Fе, мг | 0,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,06 | |  | | К, мг | 48,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо зачищают, нарезают на куски по 75-100 г, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в воде и отжатый пшеничный хлеб (высшего сорта), йодированную соль, перемешивают и повторно пропускают через мясорубку. Добавляют оставшуюся жидкость. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают (для насыщения котлетной массы кислородом воздуха), разделывают в виде шариков массой по 19-21 г по 4 шт на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник, заливают горячим соусом и тушат 15-20 мин.  Соус молочный для запекания  Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65° С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Фрикадельки сохранили форму шариков, без трещин. Вкус в меру соленый, запах мяса без привкусов хлеба. Цвет на разрезе серый, консистенция сочная, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **118** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | 0 | | |
| МАНДАРИН | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | 0 | | |
| АПЕЛЬСИН | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | 0 | | |
| ГРУША | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | 0 | | |
| КИВИ | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | 0 | | |
| ВИНОГРАД | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | 0 | | |
| БАНАН | | | | | | | | | | | 142,86 | | | 100 | | 14,29 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,50 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 7,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,50 | |  | С, мг | 8,50 | |  | | Mg, мг | 2,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,00 | |  | А, рет. экв | 25,00 | |  | | Р, мг | 28,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 94,50 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | | К, мг | 25,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус и запах соответствуют виду плодов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **114** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 10** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,26 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 2,07 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,06 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 0,47 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,41 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 7,56 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 15,22 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 8,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют хлебу пшеничному. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **114** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| **Выход: 15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,38 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 3,11 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,09 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 0,71 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 5,12 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 11,34 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 22,83 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,09 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 13,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют хлебу пшеничному. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **114** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | 2 | | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,51 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 4,14 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,12 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 0,94 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,83 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 15,12 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 30,44 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,13 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 17,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют хлебу пшеничному. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **114** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| **Выход: 25** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,64 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 5,18 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,15 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 1,18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,53 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 18,90 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 38,05 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 22,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют хлебу пшеничному. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **114** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 40 | | | 40 | | 4 | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,02 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 8,28 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,24 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 1,88 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,65 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 30,24 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 60,88 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 35,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют хлебу пшеничному. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **115** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 10** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,25 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 1,62 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,09 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 1,71 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 4,21 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 7,83 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 18,61 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 10,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **115** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| **Выход: 15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,38 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 2,43 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,13 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 2,57 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,32 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 11,75 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 27,91 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 15,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **115** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | 2 | | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,50 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 3,24 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,17 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 3,42 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,42 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 15,66 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 37,21 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,72 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 21,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **115** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| **Выход: 25** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,63 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 4,05 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,21 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 4,27 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 10,52 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 19,57 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 46,51 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 26,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **115** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,75 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 4,86 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,26 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 5,13 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 12,63 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 23,49 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 55,82 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 31,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **115** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 40 | | | 40 | | 4 | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,00 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 6,48 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,34 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 6,84 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,84 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 31,32 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 74,42 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 42,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ С ЛИМОНОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **377** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ-ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | |  | | | **48** | |  | **4,8** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | 0,78 | | | 0,78 | | 0,078 | 0,078 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 50,3 | | | 50,3 | | 5,03 | 5,03 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7,4 | | | 7,4 | | 0,74 | 0,74 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 8,33 | | | 5 | | 0,83 | 0,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 142,5 | | | 142,5 | | 14,25 | 14,25 | | |
| **Выход: 190** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,23 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 14,15 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,01 | |  | С, мг | 1,73 | |  | | Mg, мг | 1,59 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,70 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 7,58 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 31,81 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,15 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 11,49 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.  Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.  Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.  Чай-заварка  Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.  На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона  Консистенция: жидкая  Цвет: золотисто-коричневый  Вкус: сладкий, с привкусом лимона  Запах: свойственный чаю и лимону | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 506** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **506** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 63 | | | 63 | | 6,3 | 6,3 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | 7,2 | 7,2 | | |
| **ЧАЙ-ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | |  | | | **45** | |  | **4,5** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | 0,68 | | | 0,68 | | 0,068 | 0,068 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 48,6 | | | 48,6 | | 4,86 | 4,86 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,30 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 82,34 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,96 | |  | С, мг | 0,36 | |  | | Mg, мг | 1,92 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,02 | |  | А, рет. экв | 0,01 | |  | | Р, мг | 40,55 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 50,92 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 17,85 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В стакан наливают процеженную заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.  Чай-заварка  Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 мин, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ С САХАРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **430** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | 0,78 | | | 0,78 | | 0,08 | 0,08 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 49,7 | | | 49,7 | | 4,97 | 4,97 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 121,5 | | | 121,5 | | 12,15 | 12,15 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,14 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 10,19 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,00 | |  | С, мг | 0,03 | |  | | Mg, мг | 0,32 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,06 | |  | А, рет. экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 5,19 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 28,80 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,51 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 18,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.  По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).  Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;  • цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром — сладкий. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 571** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **571** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 43,2 | | | 43,2 | | 4,32 | 4,32 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,03 шт. | | | 1,4 | | 3 шт. | 0,14 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 21 | | | 21 | | 2,1 | 2,1 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,29 шт. | | | 11,7 | | 29 шт. | 1,17 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 4,3 | | | 4,3 | | 0,43 | 0,43 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| САХАРНАЯ ПУДРА | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,02 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 12,57 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,03 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 9,29 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 29,29 | |  | А, рет. экв | 8,78 | |  | | Р, мг | 16,34 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 156,51 | |  | Д, мкг | 1,49 | |  | | Fе, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 29,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,13 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Тесто готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°С воду, предварительно разведенные в воде, с температурой не выше 40°С, процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения,в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.  Готовое тесто делят на куски массой 60 г и раскатывают на лепешки толщиной 10 мм. На смазанный растительным маслом кондитерский лист укладывают лепешки и ставят для расстойки.  Сваренные вкрутую яйца рубят, соединяют со сметаной и перемешивают. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яично- сметанной смесью и выпекают при температуре 230-240°С в течение 8-10 мин.  Готовые шанежки посыпают сахарной пудрой. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65°С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***  Поверхность изделий золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом яиц и сметаны. Мякиш пористый, хорошо пропечен. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **118** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 113,7 | | | 100 | | 11,37 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,40 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 16,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,40 | |  | С, мг | 10,00 | |  | | Mg, мг | 8,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,80 | |  | А, рет. экв | 6,00 | |  | | Р, мг | 11,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 44,40 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 2,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 40,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.  Консистенция: Соответствует виду плодов  Цвет: Соответствует виду плодов  Вкус: Соответствует виду плодов  Запах: Соответствует виду плодов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **306** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 1 шт. | | | 40,25 | | 100 шт. | 4,03 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,96 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 28,82 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,49 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 3,86 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 0,27 | |  | А, рет. экв | 0,08 | |  | | Р, мг | 8,82 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 61,33 | |  | Д, мкг | 1,89 | |  | | Fе, мг | 0,31 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,13 | |  | | К, мг | 16,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14°С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности  Консистенция: умеренно плотная  Цвет: белок - белый, желток - желтый  Вкус: свежего вареного яйца, приятный  Запах: свойственный свежесваренным яйцам | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МКДОУ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | Утверждаю  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **271** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | 78 | | 65,8 | | 7,8 | 6,58 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 7 | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,09 шт. | | 3,8 | | 9 шт. | 0,38 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | 11,2 | | 11,2 | | 1,12 | 1,12 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 3,5 | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,59 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | Са, мг | | 39,96 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,23 | |  | С, мг | 5,60 | |  | Mg, мг | | 22,29 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,71 | |  | А, рет. экв | 14,00 | |  | Р, мг | | 76,23 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 170,25 | |  | Д, мкг | 2,32 | |  | Fе, мг | | 1,18 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | К, мг | | 46,29 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | I, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоскоовальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят до образования равномерной корочки 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65° С.  Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — изделие овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом; сбоку расположен гарнир;  Цвет поверхности шницеля — коричневый, в разрезе — светлосерый;  Вкус, запах — характерный для жареного мяса, приятный с привкусом сливочного масла, умеренно соленый;  Консистенция — мягкая, сочная, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |