

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ИЗ КАЛЬМАРОВ И РЫБЫ**Номер рецептуры: **272**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 ГОРБУША ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	35,2	25,3	3,52	2,53
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,3	15,3	1,53	1,53
КАЛЬМАР (МЯСО)	23,3	23,3	2,33	2,33
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,7	18,7	1,87	1,87
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,27 шт.	10,7	27 шт.	1,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,40	С, мг	0,30	Са, мг	41,00
Жиры, г	8,40			Mg, мг	30,80
Углеводы, г	9,20			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	153,20				

Технология приготовления:

Размороженные кальмары промывают, ошпаривают, снимают темную пленку, опускают в кипящую воду, варят 3—4 минуты, промывают холодной водой, измельчают вместе с рыбным филе, хлебом, замоченным в молоке, добавляют яйца, соль, перемешивают, формуют биточки и 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:

Внешний вид: биточки кругло-приплюснутой формы, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый или светло-серый

Вкус: отварной рыбной массы и кальмаров

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **467**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	41,3	41,3	4,13	4,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	5,9	5,9	0,59	0,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,415	6 шт.	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,27 шт.	11	27 шт.	1,1
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВАНИЛИН	0,04	0,04	0,004	0,004
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,50	С, мг	0,00	Са, мг	11,90
Жиры, г	4,30			Mg, мг	7,10
Углеводы, г	31,80			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	154,40				

Технология приготовления:

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%), ванилин и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая
 Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый
 Цвет: от золотистого до светло-коричневого
 Вкус: свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.
 Запах: приятный, свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 583

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**Номер рецептуры: **583**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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 ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	39	39	3,9	3,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	0,12
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	1,7	1,7
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60	С, мг	0,00	Са, мг	10,50
Жиры, г	5,20			Mg, мг	6,80
Углеводы, г	31,70			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	171,20				

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30°C воду или смесь воды и молока, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C 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 помещении с температурой не выше 30°C. 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 формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230-240°C.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ**

Номер рецептуры: **470**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	31,51	31,51	3,15	3,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ	0,75	0,75	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,25	15,25	1,53	1,53
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50	С, мг	0,00	Са, мг	7,90
Жиры, г	4,60			Mg, мг	5,40
Углеводы, г	26,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	167,40				

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 помещении 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.

Дрожжевое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С. Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - овальная, поверхность с 3—4 неглубокими надрезами, отделана крошкой
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ**Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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	16,5	15	1,65	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20,5	20,5	2,05	2,05
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	0,00	Са, мг	116,80
Жиры, г	4,00			Mg, мг	10,30
Углеводы, г	15,00			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	112,70				

Технология приготовления:

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, а сверху кладут ломтик сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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 НЕСОЛЕННОЕ	11,7	11,7	1,17	1,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	18,3	18,3	1,83	1,83
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	С, мг	0,00	Са, мг	4,64
Жиры, г	5,50			Mg, мг	4,46
Углеводы, г	9,00			Fe, мг	0,29
Энергетическая ценность, ккал	86,90				

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло намазывают на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

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, поверхность не заветрена.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**Номер рецептуры: **45**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 28.02	19,23	12,5	1,92	1,25
с 01.03 по 31.07	20,83	12,5	2,08	1,25
с 01.08 по 31.08	15,63	12,5	1,56	1,25
с 01.09 по 31.10	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.11 по 31.12	17,86	12,5	1,79	1,25
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5	0,89	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	С, мг	2,20	Са, мг	12,90
Жиры, г	1,40			Mg, мг	10,00
Углеводы, г	4,30			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	32,50				

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Репчатый лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: продуктов, входящих в винегрет

Запах: продуктов, входящих в винегрет

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**Номер рецептуры: **298**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	52,5	42	5,25	4,2
ГОВЯДИНА Б/К	29,2	26,2	2,92	2,62
КРУПА РИСОВАЯ	10	9,9	1	0,99
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,9	5,8	0,69	0,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,4	6 шт.	0,24
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,60	С, мг	7,80	Са, мг	23,90
Жиры, г	7,90			Mg, мг	16,10
Углеводы, г	9,50			Fe, мг	1,30
Энергетическая ценность, ккал	117,10				

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 373Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**Номер рецептуры: **373**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
ГОВЯДИНА Б/К	76,7	64,7	7,67	6,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,7	8,2	0,97	0,82
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	5,10	С, мг	1,00	Са, мг	9,00
Жиры, г	7,60			Mg, мг	15,40
Углеводы, г	3,00			Fe, мг	1,60
Энергетическая ценность, ккал	214,40				

Технология приготовления:

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности нарезают кубиками по 20-30г, 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 минут. Отпускают вместе с соусом в котором тушилось мясо, и гарниром.

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 помидору, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
ГОВЯДИНА Б/К	120,85	102	12,09	10,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	179,23	116,5	17,92	11,65
с 01.03 по 31.07	194,17	116,5	19,42	11,65
с 01.08 по 31.08	145,63	116,5	14,56	11,65
с 01.09 по 31.10	155,33	116,5	15,53	11,65
с 01.11 по 31.12	166,43	116,5	16,64	11,65
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14	11,8	1,4	1,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,80	С, мг	9,80	Са, мг	21,80
Жиры, г	11,00			Mg, мг	43,50
Углеводы, г	25,40			Fe, мг	3,40
Энергетическая ценность, ккал	193,70				

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 319

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: **319**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	133,6	133,6	13,36	13,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	34,7	34,7	3,47	3,47
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,623	9 шт.	0,36
КРУПА МАННАЯ	9,4	9,4	0,94	0,94
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
ВАНИЛИН	5	5	0,5	0,5
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4,1	4,1	0,41	0,41
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	26,3	26,3	2,63	2,63
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,10	С, мг	0,30	Са, мг	117,30
Жиры, г	8,80			Mg, мг	18,60
Углеводы, г	37,90			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	285,90				

Технология приготовления:

В горячем молоке растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200 °С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов и ванилина.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**Номер рецептуры: **299**Наименование сборника рецептов: **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
ГОВЯДИНА Б/К	75,2	64	7,52	6,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	285,54	185,6	28,55	18,56
с 01.03 по 31.07	309,33	185,6	30,93	18,56
с 01.08 по 31.08	232	185,6	23,2	18,56
с 01.09 по 31.10	247,47	185,6	24,75	18,56
с 01.11 по 31.12	265,14	185,6	26,51	18,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,6	14,4	1,76	1,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,90	С, мг	19,20	Са, мг	28,80
Жиры, г	12,10			Mg, мг	56,00
Углеводы, г	33,50			Fe, мг	3,20
Энергетическая ценность, ккал	268,90				

Технология приготовления:

Подготовленное мясо подвергают тепловой обработке: мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук. Протертый вареный картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220-250° 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 — кусочек запеканки прямоугольной формы уложен на тарелку, полит маслом, поверхность изделия ровная, без трещин, с поджаристой корочкой, на разрезе виден мясной фарш;

Цвет поверхности — золотисто-коричневый, картофельной основы — от светло-кремового до кремового, мясного фарша — темно-серый или коричневатый;

Вкус, запах — характерный для запеченного картофеля и жареного мяса;

Консистенция — мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **382**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
КАКАО-ПОРОШОК	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	155,6	155,6	15,56	15,56
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,4	44,4	4,44	4,44
САХАР ПЕСОК	7,6	7,6	0,76	0,76
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,10	С, мг	0,80	Са, мг	164,10
Жиры, г	4,30			Mg, мг	29,30
Углеводы, г	15,00			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	119,30				

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком 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: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 132

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **132**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	206,3	165	20,63	16,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,40	С, мг	30,30	Са, мг	78,30
Жиры, г	6,00			Mg, мг	28,30
Углеводы, г	22,40			Fe, мг	1,70
Энергетическая ценность, ккал	131,00				

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь 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: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**Номер рецептуры: **125**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 28.02	230,77	150	23,08	15
с 01.03 по 31.07	250	150	25	15
с 01.08 по 31.08	187,5	150	18,75	15
с 01.09 по 31.10	200	150	20	15
с 01.11 по 31.12	214,29	150	21,43	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90	С, мг	12,00	Са, мг	13,80
Жиры, г	2,20			Mg, мг	31,30
Углеводы, г	22,80			Fe, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	125,20				

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного, умеренно соленый

Запах: картофеля, масла сливочного

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

Номер рецептуры: **434**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	148,62	96,6	14,86	9,66
с 01.03 по 31.07	161	96,6	16,1	9,66
с 01.08 по 31.08	120,75	96,6	12,08	9,66
с 01.09 по 31.10	128,8	96,6	12,88	9,66
с 01.11 по 31.12	138	96,6	13,8	9,66
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30,8	30,8	3,08	3,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	С, мг	7,90	Са, мг	40,60
Жиры, г	4,60			Мг, мг	23,40
Углеводы, г	16,60			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	119,10				

Технология приготовления:

Очищенный картофель укладывают в посуду, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема, сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция - густая, пышная, однородная масса без комочков непротертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190Наименование изделия: **КАША "ДРУЖБА"**Номер рецептуры: **190**Наименование сборника рецептов: **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 РИСОВАЯ	8	8	0,8	0,8
ПШЕНО	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,2	19,2	1,92	1,92
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,90	С, мг	1,60	Са, мг	145,60
Жиры, г	8,50			Mg, мг	27,20
Углеводы, г	21,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	194,70				

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

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 полностью разварены;

Цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;

Вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;

Запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;

Консистенция — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 243

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**Номер рецептуры: **243**Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	51,52	51	5,15	5,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,4	88,4	8,84	8,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20	С, мг	0,00	Са, мг	14,40
Жиры, г	3,20			Mg, мг	92,70
Углеводы, г	21,20			Fe, мг	3,20
Энергетическая ценность, ккал	128,20				

Технология приготовления:

Гречу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140-160°C в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов или запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ГЕРКУЛЕС**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
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22,2	22,2	2,22	2,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	5,13	5,13
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	76,4	76,4	7,64	7,64
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	С, мг	0,97	Ca, мг	113,26
Жиры, г	3,80			Mg, мг	39,69
Углеводы, г	26,70			Fe, мг	1,94
Энергетическая ценность, ккал	131,00				

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

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, 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **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
ПШЕНО	32,2	31,9	3,22	3,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,1	33,1	3,31	3,31
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120,5	120,5	12,05	12,05
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,00
Жиры, г	3,90
Углеводы, г	22,40
Энергетическая ценность, ккал	148,60

С, мг	0,60
-------	------

Ca, мг	88,81
Mg, мг	31,16
Fe, мг	0,88

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:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **274**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
КРУПА РИСОВАЯ	23,3	23,1	2,33	2,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	160	160	16	16
САХАР ПЕСОК	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,10	С, мг	0,83	Са, мг	167,80
Жиры, г	4,60			Mg, мг	28,60
Углеводы, г	17,60			Fe, мг	0,36
Энергетическая ценность, ккал	125,50				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 418

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ**Номер рецептуры: **418**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	34,5	34	3,45	3,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	107,1	107,1	10,71	10,71
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,1	47,1	4,71	4,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,30	С, мг	0,60	Са, мг	135,70
Жиры, г	4,50			Mg, мг	27,80
Углеводы, г	26,40			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	172,90				

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду. Кашу варят при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко, хорошо перемешивают и доводят до готовности на медленном огне. Время варки 40-60 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна полностью набухшие и хорошо разварены

Консистенция: вязкая

Вкус: свойственный каше с молоком, не имеет привкуса

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 516Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО**Номер рецептуры: **516**Наименование сборника рецептов: **"Сборник технологических нормативов, рецептов 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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	17,1	17,1
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,6	21,6	2,16	2,16
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Са, мг	10,40
Жиры, г	0,00			Mg, мг	1,70
Углеводы, г	25,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	101,50				

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Требования к качеству: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**Номер рецептуры: **349**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
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18,5	18,5	1,85	1,85
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Са, мг	7,40
Жиры, г	0,00			Mg, мг	1,60
Углеводы, г	4,90			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	19,40				

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 538

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ШИПОВНИКА**Номер рецептуры: **538**Наименование сборника рецептур: **"Сборник технологических нормативов, рецептов 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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	13,5	13,5	1,35	1,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	207	207	20,7	20,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	С, мг	46,80	Са, мг	13,20
Жиры, г	0,10			Mg, мг	3,20
Углеводы, г	17,00			Fe, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	71,30				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Напиток имеет вкус и аромат, свойственный шиповнику, вкус сладкий, цвет красно-коричневый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯГОД**Номер рецептуры: **526**

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
СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ ЯГОДА (АССОРТИ)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	С, мг	1,10	Са, мг	10,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	4,00
Углеводы, г	18,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	74,50				

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус кисло-сладкий с ароматом ягод, из которых приготовлен компот. Цвет розовый. Консистенция жидкая с наличием вареных ягод.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **379**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,4	44,4	4,44	4,44
САХАР ПЕСОК	7,6	7,6	0,76	0,76
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	155,6	155,6	15,56	15,56
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,80	С, мг	0,80	Са, мг	164,00
Жиры, г	3,80			Mg, мг	23,20
Углеводы, г	16,70			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	120,80				

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 301

Наименование изделия: **КУРИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**Номер рецептуры: **301**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	122,29	85,6	12,23	8,56
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7,3	7,3	0,73	0,73
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9	21,9	2,19	2,19
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,50	С, мг	0,60	Са, мг	19,60
Жиры, г	12,40			Mg, мг	15,00
Углеводы, г	11,80			Fe, мг	1,50
Энергетическая ценность, ккал	219,30				

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом сметанным, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: сероватый - для мякоти ножки, белый - филе, соуса сметанного - белый, соуса сметанного с томатом - светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный мясу птицы и соусу

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **204**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	45,5	45,5	4,55	4,55
СОЛЬ	3,9	3,9	0,39	0,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,90	С, мг	0,00	Са, мг	23,90
Жиры, г	0,60			Мg, мг	8,10
Углеводы, г	32,10			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	149,20				

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**Номер рецептуры: **400**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,60	С, мг	1,00	Са, мг	204,00
Жиры, г	6,20			Mg, мг	22,40
Углеводы, г	9,10			Fe, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	116,40				

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ОВОЩИ ПОРЦИОННО ПО СЕЗОНУ (ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ)**Номер рецептуры: **112**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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	25,3	25	2,53	2,5
ОГУРЦЫ	25,3	25	2,53	2,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	С, мг	3,50	Са, мг	8,40
Жиры, г	0,10			Mg, мг	7,70
Углеводы, г	1,60			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	9,20				

Технология приготовления:

Свежие овощи: 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.

Соленые овощи: огурцы и помидоры достают из банок, выкладывают на тарелку согласно рецептуре и подают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ**Номер рецептуры: **282**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	77,1	71,7	7,71	7,17
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,6	11,6	1,16	1,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	С, мг	9,60	Са, мг	7,80
Жиры, г	11,90			Mg, мг	11,90
Углеводы, г	5,80			Fe, мг	4,20
Энергетическая ценность, ккал	100,40				

Технология приготовления:

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль и разделяют в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до 150-180 °С, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске оладьи поливают маслом и гарнируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: оладьи равномерно обжарены и политы маслом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: жареной печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307Наименование 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.)	3,2 шт.	128,8	320 шт.	12,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	76,9	76,9	7,69	7,69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	5,20
Углеводы, г	28,00
Энергетическая ценность, ккал	189,10

С, мг	0,40
-------	------

Са, мг	141,50
Mg, мг	22,30
Fe, мг	3,00

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С СЫРОМ**Номер рецептуры: **315**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,5 шт.	100,8	250 шт.	10,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	70,7	70,7	7,07	7,07
СЫР РОССИЙСКИЙ	36,3	33	3,63	3,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,50	С, мг	0,50	Са, мг	168,90
Жиры, г	5,20			Mg, мг	28,10
Углеводы, г	26,50			Fe, мг	2,60
Энергетическая ценность, ккал	207,50				

Технология приготовления:

Обработанные по санитарным правилам яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и йодированную соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость с растопленным сливочным маслом слоем в 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C. Омлет можно варить на пару. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт и соединять с общей массой.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция нежная, пористая, с бледно-золотистой корочкой, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	63,7	59,2	6,37	5,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ №332		40		4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	9,2	9,2	0,92	0,92
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,8	2,8	0,28	0,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,5	26,5	2,65	2,65
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,90	С, мг	8,10	Са, мг	16,20
Жиры, г	10,40			Mg, мг	11,00
Углеводы, г	2,90			Fe, мг	3,40
Энергетическая ценность, ккал	104,90				

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.

Соус сметанный с луком №332

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: печени - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 561

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **561**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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 ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,5	35,5	3,55	3,55
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	8,855	22 шт.	0,89
СОЛЬ	3	3	0,3	0,3
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,4	10,4	1,04	1,04
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
ПОВИДЛО	10,02	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	3 шт.	0,12
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80	С, мг	0,00	Са, мг	20,60
Жиры, г	3,10			Mg, мг	7,30
Углеводы, г	29,10			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	153,60				

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43 г. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло и защипывают края, придавая форму "лодочки". Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240С 8-10 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания повидла. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 244

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **244**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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	120,26	101,5	12,03	10,15
КРУПА РИСОВАЯ	42,1	41,6	4,21	4,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,9	6,6	0,79	0,66
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,13	10,6	1,41	1,06
с 01.09 по 31.12	13,25	10,6	1,33	1,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	106,6	106,6	10,66	10,66
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,60	С, мг	0,50	Са, мг	22,31
Жиры, г	12,50			Mg, мг	43,19
Углеводы, г	44,10			Fe, мг	2,86
Энергетическая ценность, ккал	272,20				

Технология приготовления:

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь и лук, предварительно отваренные, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15 г) уложено на тарелку с рисом рассыпчатым.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая, рассыпчатая

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 412Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **412**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	117,6	82,3	11,76	8,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	140,62	91,4	14,06	9,14
с 01.03 по 31.07	152,33	91,4	15,23	9,14
с 01.08 по 31.08	114,25	91,4	11,43	9,14
с 01.09 по 31.10	121,87	91,4	12,19	9,14
с 01.11 по 31.12	130,57	91,4	13,06	9,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,87	19,4	2,59	1,94
с 01.09 по 31.12	24,25	19,4	2,43	1,94
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,4	1,36	1,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,00	С, мг	9,40	Са, мг	33,70
Жиры, г	12,70			Mg, мг	43,40
Углеводы, г	51,00			Fe, мг	2,40
Энергетическая ценность, ккал	363,10				

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г., заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 20-25 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Мясо вместе с соусом и гарниром уложены в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет оранжевый. Вкус умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах, свойственный мясу птицы, томата и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ**Номер рецептуры: **342**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 28.02	110,46	71,8	11,05	7,18
с 01.03 по 31.07	119,67	71,8	11,97	7,18
с 01.08 по 31.08	89,75	71,8	8,98	7,18
с 01.09 по 31.10	95,73	71,8	9,57	7,18
с 01.11 по 31.12	102,57	71,8	10,26	7,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	40,4	30,3	4,04	3,03
с 01.09 по 31.12	37,88	30,3	3,79	3,03
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	56,3	45	5,63	4,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	11,5	7,5	1,15	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,8	30	3,58	3
СОУС ТОМАТНЫЙ №348		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
МОРКОВЬ	2,4	1,8	0,24	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,8	0,6	0,08	0,06
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50	С, мг	16,50	Са, мг	57,11
Жиры, г	4,40			Mg, мг	37,16
Углеводы, г	28,00			Fe, мг	1,64
Энергетическая ценность, ккал	135,50				

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь и лук репчатый припускают. Капусту шинкуют и тушат. Затем картофель и овощи соединяют с томатным №348 соусом и тушат 10-15 минут. За 10-15 минут до готовности кладут горошек зеленый консервированный.

Соус томатный №348

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 корни, 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.

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, сохраняющие форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует овощам и соусу

Вкус: соответствует входящим овощам и соусу, умеренно соленый

Запах: тушеных овощей и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ**Номер рецептуры: **76**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4,04	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	С, мг	5,40	Ca, мг	27,50
Жиры, г	4,10			Mg, мг	20,50
Углеводы, г	13,60			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	104,70				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**Номер рецептуры: **315**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КРУПА РИСОВАЯ	46,9	46,4	4,69	4,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,10	С, мг	0,00	Са, мг	3,50
Жиры, г	3,00			Mg, мг	20,90
Углеводы, г	27,30			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	163,00				

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:

Температура подачи: 65° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 334

Наименование изделия: **РИС С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **334**

Наименование сборника рецептов: **Сборник Технических нормативов - Сборник рецептов 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
КРУПА РИСОВАЯ	29,3	29	2,93	2,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,6	80,6	8,06	8,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	34,67	26	3,47	2,6
с 01.09 по 31.12	32,5	26	3,25	2,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,9	26	3,09	2,6
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,83	С, мг	1,57	Са, мг	26,63
Жиры, г	9,05			Mg, мг	26,15
Углеводы, г	16,10			Fe, мг	0,76
Энергетическая ценность, ккал	152,51				

Технология приготовления:

Крупы рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную воду и варят при слабом кипении до готовности. В конце варки добавляют масло сливочное (50% от рецептурной нормы). Морковь подготовленную нарезают мелкими кубиками. Подготовленный лук шинкуют. Нарезанные морковь и лук припускают с маслом сливочным 5-8 минут. Готовые овощи соединяют с отварным рисом, перемешивают и подогревают 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:

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются, овощи мягкие, равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от кремового до желтого

Вкус: отварного риса и овощей

Запах: отварного риса и овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 281

Наименование изделия: **РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **281**

Наименование сборника рецептов: **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
ГОВЯДИНА Б/К	70,4	59,2	7,04	5,92
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,8	12,8	1,28	1,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,2	19,2	1,92	1,92
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8	20 шт.	0,8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	С, мг	0,00	Са, мг	11,20
Жиры, г	7,30			Мг, мг	14,40
Углеводы, г	5,44			Fe, мг	1,60
Энергетическая ценность, ккал	114,00				

Технология приготовления:

Подготовленное мясо измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 5 и 9 мм), затем соединяют с черствым батоном без корок из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют яйца и перемешивают. Затем котлетную массу раскладывают на пищевую пленку и придают изделию форму рулета. После этого рулет скатывают с пленки в емкость, прокалывают в нескольких местах и запекают. Температура внутри готового 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 — ломтик рулета округлой формы полит сливочным маслом и частично перекрывает аккуратно уложенный гарнир.

Цвет — светло-серый, характерный для отварного мяса с вкраплениями отварных яиц;

Вкус, запах — приятный, слегка соленый, характерный для отварного мяса;

Консистенция рулета — мягкая, сочная, нежная, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **РУЛЕТ РЫБНЫЙ С БЕЛЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 ГОРБУША ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	66,7	48	6,67	4,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,7	14,7	1,47	1,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,7	18,7	1,87	1,87
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,7	10,7	1,27	1,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,4	16 шт.	0,64
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №347		20		2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,5	0,4	0,05	0,04
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 80/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,00	С, мг	0,60	Са, мг	23,40
Жиры, г	6,40			Mg, мг	20,00
Углеводы, г	20,60			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	179,30				

Технология приготовления:

Котлетную рыбную массу выкладывают на мокрую полотняную салфетку слоем 1,5-2 см. На середину вдоль слоя кладут фарш, соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформированный рулет перекладывают на смазанный маслом растительным противень швом вниз, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 минут. Готовый рулет нарезают на порции (по 2-3 куска).

Соус белый основной №347

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, вливают четвертую часть воды и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, 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: поверхность рулета без трещин, порционные куски политы соусом. Консистенция сочная, рыхлая. Цвет корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый с вкраплениями яйца, лука пассерованного. Вкус жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**Номер рецептуры: **346**Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕНАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ	146,21	106,6	12,97	9,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	153,85	100	15,39	10
с 01.03 по 31.07	166,67	100	16,67	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,33	100	13,33	10
с 01.11 по 31.12	142,86	100	14,29	10
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
СОУС БЕЛЫЙ НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ		46,7		4,67
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,4	47,4	4,74	4,74
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,9	0,11	0,09
МОРКОВЬ	1,2	0,9	0,12	0,09
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,01	0,01	0,001	0,001
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,70	С, мг	8,70	Са, мг	51,10
Жиры, г	10,60			Mg, мг	73,70
Углеводы, г	32,10			Fe, мг	1,80
Энергетическая ценность, ккал	184,00				

Технология приготовления:

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом 30 из филе с кожей без костей, посыпают йодированной солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250 °С в течение 30-40 мин.

Соус белый на рыбном бульоне

Муку подсушивают при температуре 110-120°С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 часть горячего бульона или воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся жидкость и варят 20-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, затем 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:

На поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир - белого цвета, не пригоревшие, не присохшие к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: **"Сборник технологических нормативов, рецептов 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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	63	50,4	6,3	5,04
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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	9,30	Са, мг	26,50
Жиры, г	2,00			Mg, мг	10,70
Углеводы, г	4,90			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	42,40				

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2*15мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**Номер рецептуры: **35**Наименование сборника рецептов: **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	59,4	47,4	5,94	4,74
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	9,10	Са, мг	22,80
Жиры, г	3,00			Mg, мг	7,70
Углеводы, г	5,60			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	54,40				

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;

Цвет - типичный для используемых овощей;

Вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

Консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ**Номер рецептуры: **42**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	56,93	42,7	5,69	4,27
с 01.09 по 31.12	53,38	42,7	5,34	4,27
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	С, мг	1,00	Са, мг	32,70
Жиры, г	0,00			Mg, мг	23,20
Углеводы, г	9,70			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	44,50				

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают на тонкие ломтики 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 равномерно перемешаны, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**Номер рецептуры: **41**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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	48	6,4	4,8
с 01.09 по 31.12	60	48	6	4,8
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	С, мг	1,00	Са, мг	22,20
Жиры, г	0,00			Mg, мг	16,40
Углеводы, г	5,60			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	26,00				

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**Номер рецептуры: **41**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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	76,8	57,6	7,68	5,76
с 01.09 по 31.12	72	57,6	7,2	5,76
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,70	С, мг	1,20	Са, мг	26,60
Жиры, г	0,10			Mg, мг	19,70
Углеводы, г	6,80			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	31,20				

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**Номер рецептуры: **23**Наименование сборника рецептов: **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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	27	23	2,7	2,3
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	22	17,5	2,2	1,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,45	С, мг	9,00	Са, мг	12,00
Жиры, г	5,05			Mg, мг	8,00
Углеводы, г	1,45			Fe, мг	0,45
Энергетическая ценность, ккал	53,00				

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без растительного масла, соответственно уменьшив выход.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;

Цвет помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных — белый, лука репчатого — белый или светло-кремовый;

Вкус, запах — кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;

Консистенция помидоров - упругая, сочная; огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами; лука репчатого — слегка хрустящая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ**Номер рецептуры: **28**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	59,2	44,4	5,92	4,44
с 01.09 по 31.12	55,5	44,4	5,55	4,44
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	9,8	9,8	0,98	0,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	С, мг	1,90	Ca, мг	21,80
Жиры, г	3,00			Mg, мг	17,80
Углеводы, г	11,50			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	77,80				

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой.

Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку, нарезают. Свеклу соединяют с черносливом, сахаром и растительным маслом, прогревают 3 мин при температуре 85 °С.

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 чернослив, нарезанные соломкой, уложены горкой

Консистенция: мягкая

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: свеклы, чернослива и растительного масла

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**Номер рецептуры: **20**Наименование сборника рецептов: **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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	42,1	33,8	4,21	3,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	0,75	0,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	6,4	4,2	0,64	0,42
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	С, мг	2,50	Са, мг	10,50
Жиры, г	2,10			Mg, мг	6,40
Углеводы, г	1,40			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	27,50				

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый лук и поливают растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы растительным маслом;

Цвет огурцов — оливковый, лука репчатого — белый или светло-кремовый;

Вкус, запах — характерный для соленых огурцов, приятный, в меру кисло-соленый, слегка острый, без постороннего вкуса, с ароматом масла растительного;

Консистенция огурцов — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 136

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ**Номер рецептуры: **136**Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68,27	51,2	6,83	5,12
с 01.09 по 31.12	64	51,2	6,4	5,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9,1	1,07	0,91
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	52,92	34,4	5,29	3,44
с 01.03 по 31.07	57,33	34,4	5,73	3,44
с 01.08 по 31.08	43	34,4	4,3	3,44
с 01.09 по 31.10	45,87	34,4	4,59	3,44
с 01.11 по 31.12	49,14	34,4	4,91	3,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,10	С, мг	5,51	Са, мг	22,65
Жиры, г	3,30			Mg, мг	24,30
Углеводы, г	22,70			Fe, мг	0,92
Энергетическая ценность, ккал	153,00				

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 воды. В кипящую 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 и лавровый лист.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух 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 корнеьев и лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 662

Наименование изделия: **СЛОЙКА "СВЕРДЛОВСКАЯ"**Номер рецептуры: **662**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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 ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30,1	30,1	3,01	3,01
САХАР ПЕСОК	4,6	4,6	0,46	0,46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,83	12 шт.	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,00	С, мг	0,00	Са, мг	16,00
Жиры, г	4,90			Mg, мг	6,10
Углеводы, г	32,10			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	167,90				

Технология приготовления:

Слойку готовят из теста дрожжевого слоеного. Тесто выкладывают на столы и раскатывают по 15-20 мм. Половину раскатанного теста смазывают размятым маслом, покрывают смазанную часть пласта второй половиной, несмазанной маслом и снова раскатывают. После этого половину раскатанного теста еще раз смазывают маслом, накрывают несмазанной половиной теста и оставляют на расстойку на 20-30 мин. После расстойки слоеное тесто раскатывают в ровный слой толщиной 10-12 мм и нарезают ножом на полоски шириной 10 см. От полос отрезают куски теста и формируют конвертики (углы квадратика соединяют в виде конвертика накрест к центру, один на другой; последний угол прижимают пальцем). Сформированные конвертики укладывают на листы швом вверх на близком расстоянии друг от друга с таким расчетом, чтоб после расстойки края их соприкасались между собой. Листы должны быть смазаны тонким слоем масла. Продолжительность расстойки 1,2-2 ч при температуре 30°С. За 10 мин до окончания расстойки поверхность изделия смазывают яйцом, равномерно посыпают крошкой, приготовленной из смеси сахара, масла и муки. Выпекают при температуре 165°С в течение 18-20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Изделия пышные, мягкие, при надавливании вновь принимают прежнюю форму. Не допускаются закалы, непропеченность, деформация. Цвет золотистый, смазаны яйцом и посыпаны крошкой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537Наименование изделия: **СОК В АССОРТИМЕНТЕ**Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
ИЛИ СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ	200	200	20	20
ИЛИ СОК АНАНАСОВЫЙ	200	200	20	20
ИЛИ СОК ПЕРСИКОВЫЙ	200	200	20	20
ИЛИ СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	1,55	Са, мг	12,54
Жиры, г	0,22			Mg, мг	6,99
Углеводы, г	11,88			Fe, мг	2,55
Энергетическая ценность, ккал	61,16				

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 сока, без порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 326

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) №326**Номер рецептуры: **326**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	С, мг	0,10	Ca, мг	17,00
Жиры, г	1,80			Mg, мг	2,20
Углеводы, г	2,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	26,90				

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока

Запах: продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ №330**

Номер рецептуры: **330**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Са, мг	7,40
Жиры, г	1,10			Mg, мг	1,10
Углеводы, г	1,90			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	22,50				

Технология приготовления:

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: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Однородная масса, без комочков незварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ (МЯСНОЙ)**

Номер рецептуры: **149**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Первалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	23,7	20	2,37	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	213,7	213,7	21,37	21,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,4	0,17	0,14
МОРКОВЬ	1,9	1,4	0,19	0,14
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,1	16	1,61	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10		1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19	16	1,9	1,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,90
Жиры, г	8,00
Углеводы, г	20,10
Энергетическая ценность, ккал	159,90

С, мг	2,10
-------	------

Са, мг	37,75
Mg, мг	33,25
Fe, мг	2,59

Технология приготовления:

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 мин до окончания варки.

За 10-15 мин до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают.

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

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **85**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16,5	16,5	1,65	1,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3	7 шт.	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29	29	2,9	2,9
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,10	С, мг	3,70	Са, мг	24,20
Жиры, г	4,20			Mg, мг	17,00
Углеводы, г	12,80			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	121,90				

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Клецки
В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,50	С, мг	5,30	Са, мг	19,70
Жиры, г	6,20			Mg, мг	19,50
Углеводы, г	27,80			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	141,70				

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**Номер рецептуры: **83**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
ГОВЯДИНА Б/К	31,67	28,5	3,17	2,85
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,5	0,3	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,20	С, мг	7,20	Са, мг	23,10
Жиры, г	6,90			Mg, мг	28,00
Углеводы, г	14,30			Fe, мг	1,50
Энергетическая ценность, ккал	148,10				

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5- 10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		50		5
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕНАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ	55,85	48,2	5,58	4,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,5	6 шт.	5,435
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,8	3,8	0,38	0,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,1	0,1	0,01	0,01
МОРКОВЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ	0,02	0,02	0,002	0,002
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,40	С, мг	6,10	Ca, мг	39,70
Жиры, г	2,70			Mg, мг	33,30
Углеводы, г	11,80			Fe, мг	1,10
Энергетическая ценность, ккал	109,40				

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки рыбные

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают.

Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные.

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

Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый.

Запах: рыбных продуктов, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ**Номер рецептуры: **112**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	85	85	8,5	8,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	71,4	71,4	7,14	7,14
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	13,6	13,6	1,36	1,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,90	С, мг	0,60	Са, мг	89,40
Жиры, г	5,00			Mg, мг	11,40
Углеводы, г	19,60			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	139,70				

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны — 15-20 мин, лапшу — 10-12 мин, вермишель — 5-7 мин), воду сливают. Макароны закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет молочно-белый, сливочного масла — желтый;

Вкус, запах — молочно-мучнистый, сладковатый, умеренно соленый с привкусом сливочного масла;

Консистенция макаронных изделий — хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование изделия: **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Номер рецептуры: **87**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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.	30	30	3	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	86,15	56	8,62	5,6
с 01.03 по 31.07	93,33	56	9,33	5,6
с 01.08 по 31.08	70	56	7	5,6
с 01.09 по 31.10	74,67	56	7,47	5,6
с 01.11 по 31.12	80	56	8	5,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,07	12,8	1,71	1,28
с 01.09 по 31.12	16	12,8	1,6	1,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,62	6,4	0,76	0,64
КРУПА РИСОВАЯ	4,04	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00	С, мг	4,90	Са, мг	19,80
Жиры, г	5,90			Mg, мг	20,00
Углеводы, г	13,10			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	104,60				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов 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
ГОВЯДИНА Б/К	52,9	44,6	5,29	4,46
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,6	9,6	0,96	0,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	1,67	1,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		26,3		2,63
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7,3	7,3	0,73	0,73
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,1	21,1	2,11	2,11
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20	С, мг	0,70	Са, мг	31,50
Жиры, г	11,90			Mg, мг	15,70
Углеводы, г	15,40			Fe, мг	1,30
Энергетическая ценность, ккал	207,70				

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с добавлением воды и тушат 8-10 мин до готовности.

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: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **245**

Наименование сборника рецептов: **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
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШ. БЕЗ ГОЛОВЫ	82,26	72,8	8,23	7,28
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,2	11,2	1,12	1,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	11,2	1,44	1,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,4	6,4	0,64	0,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20	С, мг	1,60	Са, мг	35,20
Жиры, г	9,20			Mg, мг	20,80
Углеводы, г	12,90			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	141,30				

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в воде черствым батоном. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, добавляют воду и тушат 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:

Внешний вид — кулинарное изделие круглой формы, в разрезе — однородная масса, гарнир сбоку;
 Цвет — поверхности светло-коричневого, в разрезе соответствует данному виду рыбы;
 Вкус — приятный тушеного изделия из котлетной массы рыбы с привкусом лука слегка солоноватый;
 Запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком репчатого лука;
 Консистенция — сочная, рыхлая, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **308**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	81,5	58,7	8,15	5,87
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,7	14,7	1,47	1,47
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,7	18,7	1,87	1,87
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,00	С, мг	0,50	Са, мг	30,00
Жиры, г	12,50			Mg, мг	13,30
Углеводы, г	8,30			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	183,70				

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или в воде.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: сероватый

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы на пару

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **ФРУКТ В АССОРТИМЕНТЕ**Номер рецептуры: **118**

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
ЯБЛОКО	113,64	100	11,36	10
ИЛИ ГРУША	111,11	100	11,11	10
ИЛИ БАНАН	125,00	100	12,50	10
ИЛИ КИВИ	115,00	100	11,50	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	4,00	Са, мг	14,40
Жиры, г	0,40			Mg, мг	7,20
Углеводы, г	9,50			Fe, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	35,60				

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, запах соответствуют виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**Номер рецептуры: **114**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	С, мг	0,00	Са, мг	4,10
Жиры, г	0,10			Mg, мг	5,90
Углеводы, г	9,70			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	46,00				

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**Номер рецептуры: **114**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	С, мг	0,00	Са, мг	5,20
Жиры, г	0,20			Mg, мг	7,50
Углеводы, г	12,10			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	57,40				

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**Номер рецептуры: **115**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов 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
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	С, мг	0,00	Са, мг	4,50
Жиры, г	0,20			Mg, мг	4,80
Углеводы, г	10,60			Fe, мг	1,00
Энергетическая ценность, ккал	51,00				

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**Номер рецептуры: **377**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,48	0,48	0,048	0,048
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОН	11,67	7	1,17	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	С, мг	1,10	Са, мг	13,10
Жиры, г	0,00			Mg, мг	4,50
Углеводы, г	5,30			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	22,90				

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75°C.
 Срок реализации: не более двух часов 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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **378**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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 ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,48	0,48	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	133,3	133,3	13,33	13,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	6,67	6,67
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90	С, мг	0,70	Са, мг	141,10
Жиры, г	3,20			Mg, мг	18,18
Углеводы, г	16,00			Fe, мг	1,26
Энергетическая ценность, ккал	117,50				

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **430**Наименование сборника рецептов: **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	0,48	0,48	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,2	55,2	5,52	5,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	5,6	5,6	0,56	0,56
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	С, мг	0,00	Са, мг	10,10
Жиры, г	0,00			Mg, мг	3,70
Углеводы, г	5,60			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	22,80				

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Добавляют сахар, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 267

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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	48,8	40,0	4,8	4,0
СВИНИНА МЯСНАЯ	23,8	21,3	2,3	2,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,1	6,1	0,61	0,61
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0 шт.	0	0 шт.	0
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10,5	10,5	1,05	1,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,10	С, мг	0,00	Са, мг	9,70
Жиры, г	5,80			Mg, мг	20,50
Углеводы, г	6,30			Fe, мг	2,10
Энергетическая ценность, ккал	136,00				

Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и доводят до готовности в жарочном шкафу (15-17 мин), при температуре 250-280 °С.

При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	С, мг	9,80	Са, мг	40,60
Жиры, г	5,50			Mg, мг	18,00
Углеводы, г	14,60			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	184,00				

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель —дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками

Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный

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

Запах: продуктов входящих в щи

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **213**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,99 шт.	39,848	99 шт.	3,98
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,90	С, мг	0,00	Са, мг	19,70
Жиры, г	4,50			Mg, мг	4,30
Углеводы, г	0,30			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	60,70				

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.

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