Приложение 1

**технико-Технологические (технологические) карты приготовления блюд**

к разработанному примерному цикличному меню

для организации питания детей в возрасте с 1,5-7 лет

**Технологическая карта № \_1\_\_**

**Наименование изделия: Капуста**, **тушенная с мясом**

**Номер рецептуры:371**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 51 | 43 | 51 | 43 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 58 | 43 | 58 | 43 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 43 | 43 | 43 | 43 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 47 | 43 | 47 | 43 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 2,4 | 2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 2,5 | 2 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 2,7 | 2 |
| Масса отварной говядины |  | 28 |  | 28 |
| Капуста свежая | 163 | 130 | 163 | 130 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6,3 | 5 | 6,3 | 5 |
| С 1 января до 1 сентября | 6,7 | 5 | 6,7 | 5 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 10 | 8 |
| Мука пшеничная | 1,3 | 1,3 | 1,3 | 1,3 |
| Выход капусты тушеной |  | 122 |  | 122 |
| Выход капусты тушеной с мясом |  | 150 |  | 150 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,16 | 8,84 | 7,87 | 151,87 | 71,340 | 0,058 | 0,103 | 25,170 | 0,000 | 1,860 | 62,490 | 30,640 | 114,890 | 487,540 | 0,007 | 0,004 | 0,040 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,16 | 8,84 | 7,87 | 151,87 | 71,340 | 0,058 | 0,103 | 25,170 | 0,000 | 1,860 | 62,490 | 30,640 | 114,890 | 487,540 | 0,007 | 0,004 | 0,040 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

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

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

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

**Технологическая карта № \_2**

**Наименование изделия: Молоко сгущенное**

**Номер рецептуры: 490**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Молоко сгущенное⃰ | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Выход |  | 10 |  | 15 |

⃰ молоко сгущенное в перерасчете на цельное молоко в соотношении 40/100

10 г. сгущенного молока=25 г. цельного молока

15 г. сгущенного молока=37,5 г. цельного молока

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,72 | 0,85 | 5,55 | 32,80 | 4,700 | 0,006 | 0,038 | 0,100 | 0,005 | 0,020 | 20,700 | 3,400 | 21,900 | 36,500 | 0,001 | 0,000 | 0,003 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,08 | 1,28 | 8,33 | 49,20 | 7,050 | 0,009 | 0,057 | 0,150 | 0,008 | 0,030 | 46,050 | 5,100 | 32,850 | 54,750 | 0,001 | 0,000 | 0,005 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Молоко сгущенное порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: молоко сгущенное подается порционно.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* молочный.

*Вкус:* сладкий, сгущенного молока.

*Запах:* сгущенного молока.

**Технологическая карта № \_3\_\_**

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:96,97**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Хлеб пшеничный или батон | 35 | 35 | 50 | 50 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сыр твердый | 9,6 | 9 | 13,9 | 13 |
| Выход с маслом и сыром |  | 35/5/9 |  | 50/5/13 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,94 | 3,87 | 14,96 | 110,59 | 23,400 | 0,037 | 0,033 | 0,045 | 0,066 | 0,367 | 22,140 | 6,270 | 42,060 | 39,280 | 0,002 | 0,005 | 0,007 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,04 | 3,93 | 17,48 | 125,78 | 23,800 | 0,044 | 0,046 | 0,065 | 0,066 | 0,434 | 29,780 | 7,890 | 54,670 | 48,410 | 0,002 | 0,006 | 0,009 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая.

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

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

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

**Технологическая карта № \_4**

**Наименование изделия: Маринад овощной**

**Номер рецептуры:472**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 36 | 29 | 53 | 43 |
| С 1 января | 39 | 29 | 57 | 43 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 18 | 15 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Лимонная кислота | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 0,05 |
| Сахар | 1,3 | 1,3 | 2 | 2 |
| Вода | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,49 | 4,44 | 3,75 | 56,88 | 347,00 | 0,016 | 0,018 | 0,98 | 0,00 | 0,25 | 9,78 | 10,83 | 19,01 | 62,70 | 0,002 | 0,000 | 0,019 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,73 | 6,66 | 5,62 | 85,32 | 520,50 | 0,020 | 0,030 | 1,47 | 0,00 | 0,38 | 14,67 | 16,25 | 28,52 | 94,05 | 0,003 | 0,000 | 0,029 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют.

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

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

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* маринад уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-красный.

*Вкус:* овощей, солоноватый.

*Запах:* овощей, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № 5**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:144**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная | 41 | 33 | 46 | 37 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 47 | 35 | 52 | 39 |
| с 31.10-31.12 | 50 | 35 | 56 | 39 |
| с 31.12-28.02 | 54 | 35 | 60 | 39 |
| с 29.02-01.09 | 58 | 35 | 65 | 39 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 10 | 8 | 11 | 9 |
| С 1 января до 1 сентября | 11 | 8 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 6 | 6 | 8 | 7 |
| Томатная паста | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Масло растительное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 135 | 135 | 150 | 150 |
| Выход |  | 169 |  | 187 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход супа со сметаной |  | 174 |  | 193 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 7 |
| Выход супа со сметаной/с мясом |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,09 | 3,42 | 7,80 | 74,32 | 101,334 | 0,048 | 0,050 | 9,238 | 0,004 | 0,647 | 32,079 | 16,936 | 47,441 | 290,514 | 0,004 | 0,001 | 0,137 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,43 | 3,80 | 8,67 | 82,57 | 112,593 | 0,053 | 0,056 | 10,264 | 0,004 | 0,719 | 35,643 | 18,818 | 52,712 | 322,793 | 0,004 | 0,001 | 0,152 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

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

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

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

**Технологическая карта № \_6\_\_**

**Наименование изделия: Плов с мясом**

**Номер рецептуры:375**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 62 | 52 | 85 | 75 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 71 | 52 | 99 | 72 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 52 | 52 | 72 | 72 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 57 | 52 | 81 | 72 |
| Масса вареного мяса |  | 39 |  | 54 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 18 | 14 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1 | 14 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 17 | 14 |
| Крупа рисовая | 33 | 33 | 45 | 45 |
| Бульон или вода | 56 | 56 | 77 | 77 |
| Выход |  | 130 |  | 180 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,51 | 10,14 | 23,63 | 235,65 | 130,65 | 0,047 | 0,082 | 0,624 | 0,029 | 1,011 | 22,19 | 20,69 | 125,57 | 144,023 | 0,003 | 0,004 | 0,072 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17,32 | 14,04 | 32,72 | 326,28 | 180,900 | 0,065 | 0,114 | 0,864 | 0,040 | 1,400 | 30,722 | 28,649 | 173,862 | 199,42 | 0,005 | 0,006 | 0,100 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160° С в течение 30-40 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* плов уложен горкой.

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

*Цвет:* мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого. *Вкус:* специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

*Запах:* мяса говядины, с ароматом риса и овощей.

**Технологическая карта № \_7\_\_**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:527**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Смесь сухофруктов (или курага, или изюм, или др.)⃰ | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Вода | 187 | 187 | 206 | 206 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

⃰для приготовления компота можно использовать смесь сухофруктов, либо по отдельности сухофрукты, а также сочетать несколько видов сухофруктов- два и более.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,31 | 0,013 | 12,594 | 51,737 | 13,32 | 0,001 | 0,011 | 0,165 | 0 | 0,609 | 23,293 | 10,24 | 12,272 | 92,255 | 0 | 0 | 0,165 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,372 | 0,016 | 15,113 | 62,085 | 15,984 | 0,001 | 0,013 | 0,198 | 0 | 0,73 | 27,166 | 12,128 | 14,726 | 1110,705 | 0 | 0 | 0,181 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

**Технологическая карта № \_8**

**Наименование изделия: Кисломолочный напиток**

**Номер рецептуры:535**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 154 | 150 | 185 | 180 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 185 | 180 | 206 | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 103 | 100 | 134 | 130 |
| Выход |  | 100 |  | 130 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда 100 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,90 | 2,50 | 4,00 | 53,00 | 22,000 | 0,040 | 0,170 | 0,700 | 0,030 | 0,100 | 120,000 | 14,000 | 90,000 | 146,000 | 0,009 | 0,002 | 0,020 |
| Химический состав данного блюда 120 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,48 | 3 | 4,8 | 63,6 | 26,4 | 0,048 | 0,204 | 0,84 | 0,036 | 0,12 | 144 | 16,8 | 108 | 175,2 | 0,011 | 0,002 | 0,024 |
| Химический состав данного блюда 150 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,35 | 3,75 | 6,00 | 79,50 | 33,000 | 0,060 | 0,255 | 1,050 | 0,045 | 0,150 | 180,000 | 21,000 | 135,000 | 219,000 | 0,014 | 0,003 | 0,030 |
| Химический состав данного блюда 180 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 39,600 | 0,072 | 0,306 | 1,260 | 0,054 | 0,180 | 216,000 | 25,200 | 162,000 | 262,800 | 0,017 | 0,004 | 0,036 |
| Химический состав данного блюда 200 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 44,000 | 0,080 | 0,340 | 1,400 | 0,060 | 0,200 | 240,000 | 28,000 | 180,000 | 292,0 | 0,019 | 0,004 | 0,040 |

Химический состав кисломолочного напитка зависит от % жирности и вида кисломолочного напитка.

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

**Технологическая карта № \_9**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 157 | 157 | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  | 150 |  | 180 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 188 | 188 | 210 | 210 |
| Масса молока кипяченого |  | 180 |  | 200 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 104 | 104 | 125 | 125 |
| Масса молока кипяченого |  | 100 |  | 120 |
| Выход |  | 100 |  | 120 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 100 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,726 | 2,200 | 4,368 | 48,176 | 13,200 | 0,029 | 0,120 | 0,520 | 0,030 | 0,087 | 105,6 | 12,180 | 78,300 | 121,18 | 0,008 | 0,002 | 0,017 |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 120 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,271 | 2,640 | 5,242 | 57,811 | 15,840 | 0,034 | 0,144 | 0,624 | 0,036 | 0,105 | 126,72 | 14,616 | 93,960 | 145,42 | 0,010 | 0,002 | 0,021 |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 150 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,089 | 3,3 | 6,552 | 72,264 | 19,8 | 0,043 | 0,18 | 0,78 | 0,045 | 0,131 | 158,4 | 18,27 | 117,45 | 181,77 | 0,012 | 0,003 | 0,026 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 180 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,907 | 3,960 | 7,862 | 86,717 | 23,760 | 0,052 | 0,216 | 0,936 | 0,054 | 0,157 | 190,080 | 21,924 | 140,940 | 218,124 | 0,014 | 0,004 | 0,031 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 200 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,452 | 4,400 | 8,736 | 96,352 | 26,400 | 0,057 | 0,240 | 1,040 | 0,060 | 0,175 | 211,200 | 24,360 | 156,600 | 242,360 | 0,016 | 0,004 | 0,035 |

Химический состав молока зависит от % жирности молока.

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

**Технологическая карта № \_10\_\_**

**Наименование изделия: Напиток с витаминами «Витошка» для детей⃰**

**Номер рецептуры:** 507

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

⃰**Напиток можно заменить на другой витаминизированный напиток промышленного производства**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Вода |  |  | 250 | 250 |
| Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста |  |  | 25 | 25 |
| Выход |  |  |  | 250 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,00 | 0,00 | 24,25 | 97,50 | 150,000 | 0,382 | 0,426 | 25,000 | 2,103 | 0,003 | 10,676 | 2,176 | 0,006 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,221 |

**Технология приготовления**

Сухую смесь с витаминами для напитка «Витошка» растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

Температура подачи горячего 65-75°С, холодного 15°С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан или кружку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует вкусу напитка.

*Вкус:* соответствует вкусу напитка.

*Запах:* соответствует вкусу напитка.

**Технологическая карта № \_11\_\_**

**Наименование изделия: Омлет натуральный**

**Номер рецептуры:307**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Яйца | 2 шт. | 80 | 2 шт. | 80 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 70 | 70 | 70 | 70 |
| Масса омлетной смеси |  | 150 |  | 150 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Масса готового омлета |  | 147 |  | 147 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход с маслом сливочным |  | 150 |  | 150 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11,52 | 11,52 | 3,64 | 164,34 | 142,14 | 0,064 | 0,375 | 0,364 | 1,82 | 1,806 | 113,274 | 17,226 | 189,573 | 178,433 | 0,02 | 0,023 | 0,051 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11,52 | 11,52 | 3,64 | 164,34 | 142,14 | 0,064 | 0,375 | 0,364 | 1,82 | 1,806 | 113,274 | 17,226 | 189,573 | 178,433 | 0,02 | 0,023 | 0,051 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200º С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность омлета полита сливочным маслом.

*Консистенция:* пышная, сочная.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

*Запах:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

**Технологическая карта № \_12\_\_**

**Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные**

**Номер рецептуры:181**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Горошек зеленый консервированный | 62 | 62 | 77 | 77 |
| или кукуруза консервированная | 67 | 76 | 84 | 84 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 40 |  | 50 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,17 | 0,07 | 2,37 | 14,76 | 12,000 | 0,032 | 0,016 | 1,600 | 0,000 | 0,244 | 7,040 | 7,308 | 21,576 | 32,868 | 0,000 | 0,001 | 0,002 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,46 | 0,09 | 2,96 | 18,45 | 15,000 | 0,040 | 0,020 | 2,000 | 0,000 | 0,305 | 8,800 | 9,135 | 26,970 | 41,085 | 0,000 | 0,001 | 0,003 |

**Технология приготовления**

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

Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают и порционируют.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* круглая форма - зеленого горошка и продолговатая -кукурузы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый - горошка, желтый –кукурузы.

*Вкус:* горошка или кукурузы отварной.

*Запах:* горошка или кукурузы отварной.

**Технологическая карта № \_13\_\_**

**Наименование изделия: Чай с молоком**

**Номер рецептуры:501,506,507**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,83 | 0,83 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 23 | 23 | 25 | 25 |
| Вода | 107 | 107 | 119 | 119 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,79 | 0,55 | 5,58 | 30,41 | 3,45 | 0,007 | 0,036 | 0,203 | 0,007 | 0,715 | 35,187 | 7,811 | 24,852 | 48,58 | 0,002 | 0 | 0,224 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,88 | 0,60 | 6,58 | 35,25 | 3,800 | 0,008 | 0,040 | 0,230 | 0,008 | 0,859 | 38,892 | 8,950 | 27,820 | 55,244 | 0,002 | 0,000 | 0,257 |

**Технология приготовления**

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипяток, горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* серовато-белый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока.

*Запах:* свойственный молоку и чаю.

**Технологическая карта № \_14\_\_**

**Наименование изделия: Плоды свежие**

**Номер рецептуры:118**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Яблоко | 108 | 95 | 114 | 100 |
| Груша | 105 | 95 | 111 | 100 |
| Банан | 159 | 95 | 167 | 100 |
| Апельсин | 128 | 95 | 135 | 100 |
| Мандарин | 142 | 95 | 149 | 100 |

\*-масса фруктов - яблоки и груши с удаленным семенным гнездом; бананы, апельсины, мандарины очищенные

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда яблоко 100 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 5 | 0,03 | 0,02 | 10 | 0 | 2,2 | 16 | 9 | 11 | 278 | 0,002 | 0 | 0,008 |
| Химический состав данного блюда груша 100 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47 | 2 | 0,02 | 0,03 | 5 | 0 | 2,3 | 19 | 12 | 16 | 155 | 0,001 | 0 | 0,01 |
| Химический состав данного блюда банан 100 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,5 | 0,5 | 21 | 96 | 20 | 0,04 | 0,05 | 10 | 0 | 6 | 8 | 42 | 28 | 348 | 0 | 0,001 | 0,002 |
| Химический состав данного блюда апельсин 100 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,9 | 0,2 | 8,1 | 43 | 8 | 0,04 | 0,03 | 60 | 0 | 0,3 | 34 | 13 | 23 | 197 | 0,002 | 0,001 | 0,017 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Химический состав данного блюда мандарин 100 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,8 | 0,2 | 7,5 | 38 | 10 | 0,06 | 0,03 | 38 | 0 | 0,1 | 35 | 11 | 17 | 155 | 0 | 0 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда яблоко 95 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,38 | 0,38 | 9,31 | 44,65 | 4,75 | 0,0285 | 0,019 | 9,5 | 0 | 2,09 | 15,2 | 8,55 | 10,45 | 264,1 | 0,0019 | 0 | 0,0076 |
| Химический состав данного блюда груша 95 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,38 | 0,285 | 9,785 | 44,65 | 1,9 | 0,019 | 0,0285 | 4,75 | 0 | 2,185 | 18,05 | 11,4 | 15,2 | 147,25 | 0,001 | 0 | 0,0095 |
| Химический состав данного блюда банан 95 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,425 | 0,475 | 19,95 | 91,2 | 19 | 0,038 | 0,0475 | 9,5 | 0 | 5,7 | 7,6 | 39,9 | 26,6 | 330,6 | 0 | 0,001 | 0,0019 |
| Химический состав данного блюда апельсин 95 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,855 | 0,19 | 7,695 | 40,85 | 7,6 | 0,038 | 0,0285 | 57 | 0 | 0,285 | 32,3 | 12,35 | 21,85 | 187,15 | 0,0019 | 0,001 | 0,0162 |
| Химический состав данного блюда мандарин 95 г. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,76 | 0,19 | 7,125 | 36,1 | 9,5 | 0,057 | 0,0285 | 36,1 | 0 | 0,095 | 33,25 | 10,45 | 16,15 | 147,25 | 0 | 0 | 0,1425 |

**Технология приготовления**

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

**Технологическая карта № \_15\_\_**

**Наименование изделия: Каша жидкая молочная**

**Номер рецептуры:182**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Крупа в ассортименте | 15 | 15 | 23 | 23 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 100 | 100 | 154 | 154 |
| Вода | 20 | 20 | 31 | 31 |
| Или сгущенное молоко + вода | 40+80 | 40+80 | 62+123 | 62+123 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,52 | 3,89 | 14,00 | 109,13 | 18,780 | 0,075 | 0,146 | 0,520 | 0,056 | 0,970 | 109,569 | 38,454 | 117,712 | 168,971 | 0,008 | 0,003 | 0,038 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,95 | 4,99 | 21,54 | 167,89 | 28,892 | 0,115 | 0,225 | 0,800 | 0,086 | 1,492 | 168,568 | 59,160 | 181,095 | 259,955 | 0,012 | 0,005 | 0,058 |

**Технология приготовления**

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

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Для приготовления манной каши: молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

При приготовлении каши на сгущенном молоке предварительно подготовленную крупу добавляют в кипящую смесь молока сгущенного и воды, добавляют соль, сахар и продолжают варку до готовности. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкая каша, однородная, не растекающаяся по тарелке.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствующий.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока (или сгущенного молока) и привкусом сливочного масла.

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком (или сгущенным молоком) и маслом.

**Технологическая карта № \_16**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры:508, 509**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Какао | 1,25 | 1,25 | 1,5 | 1,5 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Или молоко сгущенное | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Вода | 143 | 143 | 166 | 166 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,92 | 1,49 | 7,56 | 51,30 | 7,943 | 0,018 | 0,074 | 0,312 | 0,018 | 0,306 | 71,003 | 13,174 | 54,107 | 88,488 | 0,005 | 0,001 | 0,139 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,98 | 1,52 | 8,55 | 55,78 | 7,947 | 0,018 | 0,074 | 0,312 | 0,018 | 0,357 | 72,293 | 14,298 | 55,532 | 91,644 | 0,005 | 0,001 | 0,160 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока (или сгущенного молока).

*Запах:* свойственный какао и молока (или сгущенного молока).

**Технологическая карта № \_17\_\_**

**Наименование изделия: Пюре из гороха с маслом**

**Номер рецептуры:423**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Горох | 54 | 53,5 | 74 | 73 |
| Вода | 110 | 110 | 150 | 150 |
| Масса пюре из гороха |  | 107 |  | 146 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 110 |  | 150 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11,59 | 2,64 | 23,45 | 163,94 | 8,74 | 0,035 | 0,08 | 0 | 0,039 | 3,263 | 42,535 | 40,96 | 105,98 | 325,25 | 0 | 0,001 | 0,014 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15,80 | 3,60 | 31,98 | 223,55 | 11,918 | 0,048 | 0,109 | 0,000 | 0,053 | 4,450 | 58,002 | 55,855 | 144,518 | 443,523 | 0,000 | 0,001 | 0,019 |

**Технология приготовления**

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2.

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

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

После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают (горох можно не протирать), добавляют соль.

Готовые бобовые заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* бобовые уложены горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* умеренно соленый, бобовых отварных с маслом сливочным.

*Запах:* отварных бобовых с маслом сливочным.

**Технологическая карта № \_18**

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие**

**Номер рецептуры:112,113**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Помидоры соленые в банках (с рассолом) | 55 | 30 | 91 | 50 |
| Или огурцы соленые в банках (с рассолом) | 55 | 30 | 91 | 50 |
| Помидоры свежие | 31 | 30 | 51 | 50 |
| Или огурцы свежие | 31 | 30 | 51 | 50 |
| Или перцы свежие сырые | 40 | 30 | 66 | 50 |
| Выход |  | 30 |  | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,24 | 0,03 | 0,51 | 3,90 | 1,500 | 0,006 | 0,006 | 1,500 | 0,000 | 0,180 | 6,900 | 4,200 | 7,200 | 42,300 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,40 | 0,05 | 0,85 | 6,50 | 2,500 | 0,010 | 0,010 | 2,500 | 0,000 | 0,300 | 11,500 | 7,000 | 12,000 | 70,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

*Консистенция:* огурцы - упругие, хрустящие; помидоры, перцы - мягкие.

*Цвет:* огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

*Вкус:* огурцов, или помидоров, или перцев.

*Запах:* огурцов, или помидоров, или перцев.

**Технологическая карта № \_19\_\_**

**Наименование изделия: Суп «Волна» со сметаной, с мясом птицы**

**Номер рецептуры:101**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные | 26 | 23 | 29 | 25 |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка | 27 | 23 | 31 | 25 |
| Или филе куриное охлажденное | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или филе куриное (заморозка) 5% отходов | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 112 | 84 | 124 | 93 |
| с 31.10-31.12 | 120 | 84 | 133 | 93 |
| с 31.12-28.02 | 129 | 84 | 143 | 93 |
| с 29.02-01.09 | 140 | 84 | 155 | 93 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 10 | 8 | 11 | 9 |
| С 1 января | 11 | 8 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 8 | 7 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Яйцо | 0,35 шт. | 14 | 0,375 шт. | 15 |
| Бульон или вода | 117 | 117 | 130 | 130 |
| Выход супа |  | 167 |  | 185 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход со сметаной |  | 172 |  | 191 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 8 |  | 9 |
| Выход со сметаной/с мясом птицы |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,35 | 3,63 | 13,69 | 108,85 | 128,240 | 0,090 | 0,120 | 7,128 | 0,359 | 1,126 | 27,726 | 24,856 | 88,552 | 454,349 | 0,007 | 0,006 | 0,138 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,94 | 4,03 | 15,21 | 120,94 | 142,489 | 0,100 | 0,133 | 7,920 | 0,399 | 1,251 | 30,807 | 27,618 | 98,391 | 504,832 | 0,008 | 0,007 | 0,153 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

В кипящий бульон кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассеровнные лук репчатый и морковь. За 5-10 минут до готовности выпускают сырое яйцо, сметану и доводят до кипения.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части картофель, овощи, яйцо.

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

*Цвет:* светло – коричневый.

*Вкус и запах:* умеренно соленый, свойственный овощам.

**Технологическая карта № \_20\_\_**

**Наименование изделия: Компот из ягод замороженных**

**Номер рецептуры:491**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Ягода мороженная в ассортименте | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Вода | 177 | 177 | 197 | 197 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,09 | 0,03 | 5,15 | 21,21 | 0,000 | 0,003 | 0,003 | 1,080 | 0,000 | 0,109 | 9,904 | 3,889 | 1,727 | 17,903 | 0,000 | 0,000 | 0,157 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,094 | 0,035 | 6,122 | 25,183 | 0 | 0,003 | 0,003 | 1,2 | 0 | 0,122 | 11,03 | 4,324 | 1,919 | 19,903 | 0 | 0 | 0,175 |

**Технология приготовления**

Ягоду моют. В горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают, разливают в стаканы или кружки.

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* компот налит в стакан или кружку, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, ягод - мягкая.

*Цвет:* соответствующих ягод.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих ягод.

*Запах:* соответствующих ягод.

**Технологическая карта № \_21\_\_**

**Наименование изделия: Рис отварной с овощами**

**Номер рецептуры:421**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Рис | 33 | 33 | 45 | 45 |
| Вода | 198 | 198 | 270 | 270 |
| Масса отварного риса |  | 91 |  | 124 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 23 | 18 | 31 | 25 |
| С 1 января | 24 | 18 | 33 | 25 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 13 | 11 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масло сливочное для пассерования | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Масса пассерованных овощей |  | 22 |  | 30 |
| Выход |  | 110 |  | 150 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,67 | 3,47 | 24,53 | 139,98 | 234,900 | 0,033 | 0,030 | 1,220 | 0,065 | 0,523 | 18,817 | 24,308 | 58,800 | 91,757 | 0,002 | 0,005 | 0,200 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,65 | 4,73 | 33,45 | 190,89 | 320,319 | 0,045 | 0,040 | 1,664 | 0,089 | 0,713 | 25,659 | 33,148 | 80,182 | 125,123 | 0,002 | 0,007 | 0,272 |

**Технология приготовления**

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

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160˚ С 5-7 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

*Цвет:* риса - белый, овощей цвет соответствующий.

*Вкус:* отварного риса с овощами.

*Запах:* отварного риса с овощами.

**Технологическая карта № \_22\_\_**

**Наименование изделия: Кисель из ягод свежемороженых**

**Номер рецептуры:479**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Ягода свежемороженная в ассортименте | 16 | 16 | 18 | 18 |
| Вода | 160 | 160 | 178 | 178 |
| Сахар | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Крахмал | 5 | 5 | 7,5 | 7,5 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,12 | 0,08 | 12,14 | 50,67 | 1,280 | 0,002 | 0,003 | 2,400 | 0,000 | 0,087 | 12,800 | 2,512 | 5,914 | 15,222 | 0,000 | 0,000 | 0,141 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,13 | 0,09 | 14,99 | 62,35 | 1,440 | 0,002 | 0,004 | 2,700 | 0,000 | 0,097 | 14,975 | 2,809 | 7,909 | 17,358 | 0,000 | 0,000 | 0,157 |

**Технология приготовления**

Ягоду промывают. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании, струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают. Разливают в стаканы или кружки.

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствующих ягод.

*Вкус:* сладкий, соответствующих ягод.

*Запах:* соответствующих ягод.

**Технологическая карта № \_23\_\_**

**Наименование изделия: Сушка на сметане**

**Номер рецептуры:583**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Сметана | 16 | 16 | 19 | 19 |
| Мука пшеничная | 35 | 35 | 42 | 42 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Яйцо | 0,125 шт. | 5 | 0,150 шт. | 6 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката |  | 61 |  | 73 |
| Масло растительное (для смазки листов) | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,56 | 4,28 | 29,20 | 173,53 | 23,472 | 0,049 | 2,044 | 0,026 | 0,147 | 0,524 | 20,962 | 6,669 | 43,574 | 57,262 | 0,002 | 0,003 | 0,005 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,47 | 5,14 | 35,04 | 208,24 | 28,170 | 0,059 | 2,453 | 0,031 | 0,176 | 0,629 | 25,154 | 8,003 | 52,289 | 68,714 | 0,002 | 0,004 | 0,006 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло и замешивают тугое тесто, формуют сушки и выпекают при температуре 250˚ С 20-30 минут.

Температура подачи 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией.

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

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

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

**Технологическая карта № \_24**

**Наименование изделия: Рагу из овощей**

**Номер рецептуры:201**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 69 | 52 | 86 | 65 |
| с 31.10-31.12 | 74 | 52 | 93 | 65 |
| с 31.12-28.02 | 80 | 52 | 100 | 65 |
| с 29.02-01.09 | 87 | 52 | 109 | 65 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 12,5 | 10 | 16 | 13 |
| С 1 января до 1 сентября | 13,3 | 10 | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Капуста свежая белокочанная | 49 | 39 | 61 | 49 |
| Или овощная смесь в ассортименте (заморозка) | 39 | 39 | 49 | 49 |
| Вода | 37 | 37 | 46 | 46 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 120 |  | 150 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,88 | 1,49 | 10,63 | 63,53 | 127,040 | 0,061 | 0,050 | 11,700 | 0,026 | 0,731 | 27,610 | 20,436 | 46,102 | 370,910 | 0,004 | 0,001 | 0,057 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,35 | 1,86 | 13,29 | 79,41 | 158,800 | 0,076 | 0,063 | 14,625 | 0,033 | 0,914 | 34,513 | 25,545 | 57,628 | 463,638 | 0,005 | 0,001 | 0,071 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. При замене капусты белокочанной на овощную смесь в заморозке, овощную смесь добавляют за 20-25 минут до готовности блюд.

За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* картофеля, овощей мягкая, плотная.

*Цвет:* светло-оранжевый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_25\_\_**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:501,502,503**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,83 | 0,83 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Вода | 130 | 130 | 144 | 144 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,17 | 0,04 | 4,57 | 19,33 | 0,415 | 0,001 | 0,008 | 0,083 | 0,000 | 0,696 | 11,880 | 5,209 | 6,844 | 20,709 | 0,000 | 0,000 | 0,241 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,20 | 0,05 | 5,49 | 23,21 | 0,500 | 0,001 | 0,001 | 0,100 | 0,000 | 0,838 | 13,559 | 6,123 | 8,245 | 24,949 | 0,000 | 0,000 | 0,274 |

**Технология приготовления**

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипяток, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый. *Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г.

**Технико-технологическая карта № \_26\_\_**

**Наименование изделия: Бисквитик из моркови**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная | 35 | 35 | 42 | 42 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Яйцо | 0,125 шт. | 5 | 0,150 шт. | 6 |
| Сметана | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 25 | 20 | 30 | 24 |
| С 1 января до 1 сентября | 27 | 20 | 32 | 24 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масло растительное для смазки листа | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйцо взбивают с сахаром, добавляют сметану и хорошо перемешивают. Морковь натирают на мелкой терке, добавить в массу и перемешивают, затем добавляют просеянную муку и растопленное сливочное масло. Выливают готовое тесто на противень, смазанный маслом и запекают до готовности 40-45 при температуре 180-240°С.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* порционные кусочки бисквитика с морковью.

*Цвет:* коричневый с краплениями моркови-оранжевой.

*Вкус:* умеренно сладкий, с выраженным вку­сом моркови, свежевыпеченного изделия.

*Запах:* свежевыпеченного изделия.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,52 | 4,37 | 28,27 | 170,55 | 263,250 | 0,055 | 0,048 | 0,415 | 0,175 | 0,621 | 16,604 | 12,328 | 47,296 | 79,375 | 0,002 | 0,003 | 0,012 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,42 | 5,24 | 33,92 | 204,66 | 315,900 | 0,066 | 0,058 | 0,498 | 0,210 | 0,745 | 19,925 | 14,794 | 56,755 | 95,250 | 0,002 | 0,004 | 0,014 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технологическая карта № \_27**

**Наименование изделия:99, 100**

**Номер рецептуры: Бутерброд с маслом**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Хлеб пшеничный или батон | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Выход |  | 20/6 |  | 25/6 |
|  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный или батон | 35 | 35 | 45 | 45 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Выход |  | 35/6 |  | 45/6 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 20/6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,57 | 4,45 | 9,92 | 85,82 | 27,000 | 0,023 | 0,007 | 0,000 | 0,078 | 0,232 | 5,440 | 2,800 | 14,800 | 20,160 | 0,001 | 0,001 | 0,003 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 25/6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,95 | 4,49 | 12,38 | 97,57 | 27,000 | 0,028 | 0,007 | 0,000 | 0,078 | 0,287 | 6,440 | 3,500 | 18,050 | 24,810 | 0,001 | 0,002 | 0,004 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 35/6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,71 | 4,57 | 17,29 | 121,07 | 27,000 | 0,039 | 0,008 | 0,000 | 0,078 | 0,397 | 8,440 | 4,900 | 24,550 | 34,110 | 0,001 | 0,002 | 0,005 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 45/6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,47 | 4,65 | 22,22 | 144,57 | 27,000 | 0,050 | 0,008 | 0,000 | 0,078 | 0,507 | 10,440 | 6,300 | 31,050 | 43,410 | 0,001 | 0,003 | 0,007 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

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

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

**Технологическая карта № \_28\_\_**

**Наименование изделия: Салат из морской капусты с яйцом**

**Номер рецептуры:11**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Морская капуста (консервированная) промышленного производства | 29 | 28 | 43 | 42 |
| Яйцо | 0,125 шт. | 5 | 0,200 шт. | 8 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 8 | 7 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,95 | 6,31 | 2,40 | 70,27 | 8,170 | 0,008 | 0,022 | 0,500 | 0,110 | 4,630 | 15,170 | 48,840 | 25,330 | 286,160 | 0,085 | 0,001 | 0,004 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,43 | 9,47 | 3,60 | 105,41 | 12,260 | 0,012 | 0,033 | 0,750 | 0,165 | 6,945 | 22,755 | 73,260 | 37,995 | 429,240 | 0,128 | 0,002 | 0,006 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Морскую капусту перемешивают с предварительно бланшированным луком репчатым, отварным мелко рубленым яйцом. Салат заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо.

*Вкус:* морской капусты, лука репчатого, яйца отварного в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* морской капусты, лука репчатого, яйца отварного в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № \_29\_\_**

**Наименование изделия: Свекольник со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:136**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 54 | 43 | 60 | 48 |
| С 1 января до 1 сентября | 57 | 43 | 64 | 48 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 39 | 29 | 43 | 32 |
| с 31.10-31.12 | 41 | 29 | 46 | 32 |
| с 31.12-28.02 | 45 | 29 | 49 | 32 |
| с 29.02-01.09 | 48 | 29 | 53 | 32 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 7,5 | 6 | 8,8 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 9,3 | 7 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 10 | 8 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Томатная паста | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Бульон или вода | 135 | 135 | 150 | 150 |
| Выход супа |  | 168 |  | 187 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход супа со сметаной |  | 174 |  | 193 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 7 |
| Супа со сметаной/с мясом |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,03 | 2,96 | 9,65 | 77,33 | 82,610 | 0,041 | 0,051 | 4,670 | 0,027 | 0,953 | 31,823 | 18,865 | 51,630 | 282,130 | 0,005 | 0,000 | 0,140 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,37 | 3,29 | 10,72 | 85,92 | 91,789 | 0,046 | 0,057 | 5,189 | 0,030 | 1,059 | 35,359 | 20,961 | 57,367 | 313,478 | 0,006 | 0,000 | 0,156 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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 добавлнием бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

**Технологическая карта № \_30\_\_**

**Наименование изделия: Соус сметанный натуральный**

**Номер рецептуры:452**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Сметана | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Мука пшеничная | 1,3 | 1,3 | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 | 1,6 | 1,6 |
| Выход |  | 25 |  | 30 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,75 | 4,13 | 1,66 | 46,85 | 19,560 | 0,007 | 0,022 | 0,040 | 0,034 | 0,059 | 19,840 | 2,138 | 14,579 | 25,667 | 0,002 | 0,000 | 0,004 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,90 | 4,96 | 1,99 | 56,22 | 23,472 | 0,008 | 0,026 | 0,048 | 0,041 | 0,071 | 23,808 | 2,566 | 17,495 | 30,800 | 0,002 | 0,000 | 0,005 |

**Технология приготовления**

Подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* густой сметаны.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* сметаны, солоноватый.

*Запах:* сметаны.

**Технологическая карта № \_31\_\_**

**Наименование изделия: Котлеты**,  **биточки**, **шницели из говядины**

**Номер рецептуры:386**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 58 | 49 | 67 | 57 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 65 | 49 | 77 | 57 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 49 | 49 | 57 | 57 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 54 | 49 | 63 | 57 |
| Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка) | 52 | 49 | 60 | 57 |
| Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный) | 49 | 49 | 57 | 57 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 7 | 6 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Яйца | 0,100 шт. | 4 | 0,125 шт. | 5 |
| Хлеб пшеничный | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Масса полуфабриката |  | 80 |  | 93 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готовых изделий |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,68 | 12,11 | 5,26 | 172,53 | 7,824 | 0,045 | 0,104 | 0,262 | 0,092 | 1,535 | 21,720 | 14,330 | 116,062 | 193,330 | 0,005 | 0,002 | 0,037 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,46 | 14,13 | 6,13 | 201,29 | 9,128 | 0,053 | 0,122 | 0,305 | 0,108 | 1,791 | 25,340 | 16,719 | 135,405 | 225,551 | 0,006 | 0,003 | 0,043 |

**Технология приготовления**

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

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

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в муке. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная

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

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

**Технологическая карта № \_32\_\_**

**Наименование изделия: Картофельное пюре**

**Номер рецептуры:434**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 136 | 102 | 170 | 128 |
| с 31.10-31.12 | 146 | 102 | 183 | 128 |
| с 31.12-28.02 | 157 | 102 | 197 | 128 |
| с 29.02-01.09 | 170 | 102 | 214 | 128 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 18 | 18 | 22 | 22 |
| Масса кипяченого молока |  | 17 |  | 21 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 120 |  | 150 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,40 | 2,62 | 15,91 | 96,83 | 12,180 | 0,093 | 0,080 | 8,248 | 0,044 | 0,819 | 27,562 | 22,481 | 65,563 | 502,117 | 0,006 | 0,001 | 0,030 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,00 | 3,28 | 19,89 | 121,04 | 15,230 | 0,117 | 0,100 | 10,310 | 0,055 | 1,023 | 34,453 | 28,101 | 81,954 | 627,646 | 0,008 | 0,001 | 0,038 |

**Технология приготовления**

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

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

**Технологическая карта № \_33\_\_**

**Наименование изделия: Напиток из шиповника**

**Номер рецептуры:538**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Шиповник | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Вода | 219 | 219 | 241 | 241 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,24 | 0,11 | 7,90 | 34,51 | 0,081 | 0,008 | 0,020 | 97,500 | 0,000 | 0,210 | 13,679 | 3,105 | 1,206 | 0,125 | 0,000 | 0,000 | 0,193 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,29 | 0,13 | 9,48 | 41,42 | 0,097 | 0,009 | 0,023 | 117,000 | 0,000 | 0,252 | 15,484 | 3,537 | 1,446 | 0,149 | 0,000 | 0,000 | 0,212 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* красно-коричневый.

*Вкус:* сладкий, свойственный шиповнику.

*Запах:* шиповника.

**Технологическая карта № \_34\_\_**

**Наименование изделия: Булочка домашняя**

**Номер рецептуры:583**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная высшего сорта | 29 | 29 | 35 | 35 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 1,7 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Сахар-песок (для отделки) | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 1,7 |
| Яйцо | 0,075шт. | 3 | 0,09 шт. | 3,6 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,14 | 1,14 | 1,43 | 1,43 |
| Или дрожжи хлебопекарные сухие | 0,29 | 0,29 | 0,36 | 0,36 |
| Молоко | 13 | 13 | 15 | 15 |
| Масса полуфабриката |  | 61 |  | 73 |
| Масло растительное (для смазки) | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,82 | 6,18 | 25,86 | 174,26 | 28,830 | 0,045 | 0,047 | 0,065 | 0,178 | 0,435 | 21,402 | 6,242 | 41,419 | 53,819 | 0,002 | 0,002 | 0,003 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,58 | 7,41 | 31,03 | 209,11 | 34,596 | 0,054 | 0,056 | 0,078 | 0,214 | 0,522 | 25,682 | 7,490 | 49,703 | 64,583 | 0,002 | 0,002 | 0,004 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40ºС на 2,5-3 часа для брожжения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ей добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожжения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240˚ С.

Температура подачи 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

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

*Цвет:* корочки - золотистый.

*Вкус и запах:* приятный, свежевыпеченного изделия.

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г.

**Технико-технологическая карта № \_35\_\_**

**Наименование изделия: Салат «Океан» (с кальмарами)**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Кальмар мороженный разделанный (тушка) с кожицей | 55 | 39 | 83 | 59 |
| Или кальмар мороженный (филе с кожицей | 43 | 39 | 65 | 59 |
| Масса вареных кальмаров |  | 21 |  | 31 |
| Яйца | 8 | 8 | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 14 | 12 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Кальмары размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают.

Кальмары опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин., затем охлаждают температуры от 8 до 10°С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой.

Лук репчатый бланшируют, мелко режут. Яйцо отварное мелко рубят. Все ингредиенты перемешивают и заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

*Цвет:* натуральный ингредиентов, входящих в блюдо.

*Вкус:* ингредиентов, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом. Солоноватый.

*Запах:* ингредиентов, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,67 | 5,58 | 1,42 | 86,61 | 12,480 | 0,059 | 0,058 | 1,034 | 0,176 | 0,611 | 20,080 | 32,527 | 102,943 | 113,932 | 0,105 | 0,018 | 0,006 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11,51 | 8,37 | 2,13 | 129,92 | 18,720 | 0,089 | 0,087 | 1,551 | 0,264 | 0,917 | 30,120 | 48,791 | 154,415 | 170,898 | 0,158 | 0,027 | 0,009 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технологическая карта № \_36**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры:513,514**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Кофейный напиток злаковый ) суррогатный), в т.ч. из цикория | 1,67 | 1,67 | 2 | 2 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Или молоко сгущенное | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Вода | 112 | 112 | 131 | 131 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,74 | 1,36 | 8,47 | 53,08 | 7,920 | 0,024 | 0,074 | 0,312 | 0,018 | 0,143 | 69,241 | 12,357 | 56,669 | 113,631 | 0,005 | 0,002 | 0,109 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,76 | 1,37 | 9,64 | 57,90 | 7,920 | 0,026 | 0,074 | 0,312 | 0,018 | 0,161 | 70,269 | 13,328 | 58,583 | 121,717 | 0,005 | 0,002 | 0,126 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло коричневый.

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

*Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченого молока (или сгущенного молока).

**Технологическая карта № 37**

**Наименование изделия Суп молочный с крупой**

**Номер рецептуры:121**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 135 | 135 | 180 | 180 |
| Вода | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Хлопья  овсяные «Геркулес», или крупа рисовая, или манная, или кукурузная и др. | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 117 | 117 |  |  |
| Вода | 13 | 13 |  |  |
| Хлопья  овсяные «Геркулес», или крупа рисовая, или манная, или кукурузная и др. | 9 | 9 |  |  |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 |  |  |
| Сахар | 1,7 | 1,7 |  |  |
| Выход |  | 130 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда 150 гр. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,88 | 4,20 | 12,93 | 109,05 | 21,990 | 0,070 | 0,179 | 0,702 | 0,060 | 0,708 | 145,330 | 33,974 | 132,023 | 195,507 | 0,011 | 0,003 | 0,039 |
| Химический состав данного блюда 130 гр. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,23 | 3,64 | 11,21 | 94,51 | 19,058 | 0,061 | 0,155 | 0,608 | 0,052 | 0,614 | 125,953 | 29,444 | 114,420 | 169,439 | 0,010 | 0,003 | 0,034 |
| Химический состав данного блюда 200 гр. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,51 | 5,60 | 17,24 | 145,40 | 29,320 | 0,093 | 0,239 | 0,936 | 0,080 | 0,944 | 193,773 | 45,299 | 176,031 | 260,676 | 0,015 | 0,004 | 0,052 |

**Технология приготовления**

Перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Пшено, рисовую, перловую, ячневую и гречневую крупу промывают водой. Дробленые крупы не промывают.

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности. (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в семь молока и воды, кладут соль и сахар и варят 5-7 минут до готовности. При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа круп аразваренная. На поверхности масло слвичоное

*Консистенция:* жидкая супа, крупа – мягкая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* молочно-белый, сливочного масла - желтый.

*Вкус:* сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

*Запах:* кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**Технологическая карта № \_38\_\_**

**Наименование изделия: Салат «Полевой» (картофельный с огурцами солеными и зеленым горошком)**

**Номер рецептуры:71**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 25 | 25 | 38 | 38 |
| с 31.10-31.12 | 27 | 27 | 41 | 41 |
| с 31.12-28.02 | 30 | 30 | 45 | 45 |
| с 29.02-01.09 | 32 | 32 | 48 | 48 |
| Масса очищенного картофеля |  | 20 |  | 29 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 19 |  | 28 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Огурцы соленые | 9 | 5 | 13 | 7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 8,8 | 12,6 | 12,6 |
| С 1 января | 9,4 | 9,4 | 13,4 | 13,4 |
| Масса очищенной моркови |  | 7,04 |  | 10,05 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 7 |  | 10 |
| Зеленый горошек консервированный | 8 | 8 | 12 | 12 |
| Масса отварного зеленого горошка без жидкой части |  | 5 |  | 8 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,69 | 2,73 | 4,04 | 43,63 | 86,590 | 0,027 | 0,019 | 2,491 | 0,000 | 0,284 | 6,393 | 8,363 | 19,150 | 122,383 | 0,001 | 0,000 | 0,010 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,04 | 4,10 | 6,05 | 65,45 | 129,885 | 0,041 | 0,029 | 3,737 | 0,000 | 0,426 | 9,590 | 12,545 | 28,725 | 183,575 | 0,002 | 0,000 | 0,015 |

**Технология приготовления**

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

Овощи сортируют, моют,

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

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Картофель отваривают в кожуре.

Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, бланшированный репчатый лук, вареную морковь, вареный очищенный картофель нарезают ломтиками. Все ингредиенты перемешивают, добавляют зеленый горошек и заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

*Вкус:* соответствует продуктам, входящим в блюдо, солоноватый.

*Запах:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № \_39**

**Наименование изделия: Суп «Харчо» со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:101**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 67 | 50 | 74 | 56 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 72 | 50 | 80 | 56 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 77 | 50 | 86 | 56 |
| С 1 марта | 84 | 50 | 94 | 56 |
| Крупа рисовая | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,5 | 6 | 8,8 | 7 |
| С 1 января | 8 | 6 | 9,3 | 7 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 8 | 7 |
| Томатная паста | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Чеснок | 2,9 | 2,3 | 3,3 | 2,6 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 126 | 126 | 140 | 140 |
| Выход |  | 169 |  | 187 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход со сметаной |  | 174 |  | 193 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 7 |
| Выход со сметаной, с мясом |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,29 | 3,03 | 11,91 | 88,21 | 86,370 | 0,059 | 0,053 | 5,270 | 0,027 | 0,684 | 21,391 | 17,845 | 55,193 | 291,982 | 0,004 | 0,001 | 0,132 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,66 | 3,37 | 13,23 | 98,01 | 95,967 | 0,066 | 0,059 | 5,856 | 0,030 | 0,760 | 23,768 | 19,828 | 61,326 | 324,424 | 0,004 | 0,001 | 0,147 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

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

**Технологическая карта № \_40\_\_**

**Наименование изделия: Птица отварная**

**Номер рецептуры:409**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные | 91 | 79 | 115 | 100 |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка | 96 | 79 | 121 | 100 |
| Или филе куриное охлажденное | 75 | 75 | 96 | 96 |
| Или филе куриное (заморозка) 5% отходов | 79 | 75 | 101 | 96 |
| Лук репчатый | 1,8 | 1,5 | 2,4 | 2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 4,0 | 3 |
| Масса отварной птицы |  | 55 |  | 70 |
| Выход |  | 55 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13,04 | 0,83 | 0,06 | 62,70 | 9,350 | 0,027 | 0,102 | 0,000 | 0,165 | 0,470 | 6,050 | 13,750 | 100,650 | 123,200 | 0,000 | 0,012 | 0,000 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16,59 | 1,05 | 0,07 | 79,80 | 11,900 | 0,034 | 0,130 | 0,000 | 0,210 | 0,602 | 7,770 | 17,500 | 128,100 | 156,800 | 0,000 | 0,015 | 0,000 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Подготовленные тушки птицы закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пенную и жир, добавляют нарезанную морковь, соль, лук репчатый и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета).

Сваренные тушки вынимают из бульона и нарубают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения. Птицу можно запечь в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* порционные кусочки птицы.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* на разрезе - белый.

*Вкус:* умеренно соленый, отварной птицы.

*Запах:* отварной птицы.

**Технологическая карта № \_41\_\_**

**Наименование изделия: Картофель отварной**

**Номер рецептуры: 431**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 160 | 120 | 172 | 129 |
| с 31.10-31.12 | 172 | 120 | 184 | 129 |
| с 31.12-28.02 | 185 | 120 | 199 | 129 |
| с 29.02-01.09 | 200 | 120 | 215 | 129 |
| Масса отварного картофеля |  | 116 |  | 125 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 120 |  | 130 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,22 | 3,55 | 17,27 | 109,92 | 15,590 | 0,101 | 0,069 | 9,280 | 0,065 | 0,917 | 11,264 | 23,212 | 59,839 | 547,949 | 0,005 | 0,000 | 0,031 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,41 | 3,85 | 18,71 | 119,08 | 16,889 | 0,109 | 0,075 | 10,053 | 0,070 | 0,993 | 12,203 | 25,146 | 64,826 | 593,611 | 0,005 | 0,000 | 0,034 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма клубней или нарезки сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный вареному картофелю, умеренно соленый, нежный.

*Запах:* отварного картофеля.

**Технологическая карта № \_42\_\_**

**Наименование изделия: Рыба по-польски**

**Номер рецептуры:343**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Терпуг неразделанный (заморозка) 50% | 102 | 51 | 120 | 60 |
| Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43% | 89 | 51 | 105 | 60 |
| Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37% | 81 | 51 | 95 | 60 |
| Минтай неразделанный (заморозка) 50% | 102 | 51 | 120 | 60 |
| Минтай потрошеный с головой (заморозка) 58% | 121 | 51 | 143 | 60 |
| Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32% | 75 | 51 | 88 | 60 |
| Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42% | 88 | 51 | 103 | 60 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30% | 73 | 51 | 86 | 60 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18% | 62 | 51 | 73 | 60 |
| Филе рыбы в ассортименте 10% | 57 | 51 | 67 | 60 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Яйца | 0,425 шт. | 17 | 0,500 шт. | 20 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Масса омлета |  | 21 |  | 25 |
| Масса полуфабриката |  | 65 |  | 76 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,57 | 5,07 | 4,41 | 105,58 | 31,032 | 0,060 | 0,121 | 0,159 | 0,479 | 0,797 | 38,746 | 28,427 | 148,113 | 216,945 | 0,071 | 0,012 | 0,324 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,33 | 5,92 | 5,15 | 123,17 | 36,204 | 0,070 | 0,141 | 0,186 | 0,559 | 0,930 | 45,203 | 33,165 | 172,799 | 253,103 | 0,083 | 0,014 | 0,378 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Рыбу разделывают на филе с кожей и без костей, нарезают по 1 куску на порцию, панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280º С в течение 20-25 мин.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

*Вкус:* рыбы в сочетании с омлетной смесью.

*Запах:* рыбный.

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г.

**Технико-технологическая карта № \_43\_\_**

**Наименование изделия: Салат «Морской» (с кальмарами и яблоками)**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Кальмары мороженные обезглавленные (филе с кожицей) | 40 | 37 | 60 | 56 |
| Масса отварного кальмара |  | 20 |  | 30 |
| Яблоки | 13 | 9 | 20 | 14 |
| Горошек зеленый консервированный натуральный | 9 | 9 | 14 | 14 |
| Масса отварного зеленого горошка без жидкой части |  | 6 |  | 9 |
| Яйцо куриное | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Кальмары размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают.

Яблоки промывают проточной холодной водой с применением (при необходимости) щеток для обработки фруктов, очищают кожицы, удаляют семенное гнездо.

Кальмары опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин., затем охлаждают температуры от 8 до 10 С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Яблоки нарезают соломкой. Горошек зеленый консервированный доводят до кипения в собственном отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 С. Яйца куриные варят, мелко нарезают. Подготовленные компоненты соединяют, перемешивают и заправляют растительным маслом или соусом салатным. Украшают салат продуктами, входящими в его состав. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Форма нарезки ингредиентов сохранена, салат заправлен растительным маслом.

*Цвет:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

*Консистенция:* упругий кальмар, мягкое яблоко, горошек рассыпчатый, яйцо проваренное.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,07 | 3,27 | 1,94 | 65,69 | 10,050 | 0,058 | 0,049 | 1,362 | 0,110 | 0,697 | 17,940 | 31,421 | 93,115 | 121,748 | 0,099 | 0,016 | 0,003 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,61 | 4,91 | 2,91 | 98,54 | 15,080 | 0,087 | 0,074 | 2,043 | 0,165 | 1,046 | 26,910 | 47,132 | 139,673 | 182,622 | 0,149 | 0,024 | 0,005 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технологическая карта № \_44\_\_**

**Наименование изделия: Чай с лимоном**

**Номер рецептуры:501,504,505**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,83 | 0,83 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 49 | 49 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 45 |  | 50 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Лимон свежий | 6 | 5 | 7 | 6 |
| Вода | 125 | 125 | 138 | 138 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,13 | 0,03 | 8,30 | 34,00 | 0,298 | 0,002 | 0,006 | 0,690 | 0,000 | 0,456 | 9,968 | 3,810 | 4,889 | 18,036 | 0,000 | 0,000 | 0,171 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,16 | 0,04 | 11,06 | 45,14 | 0,360 | 0,002 | 0,007 | 0,860 | 0,000 | 0,551 | 12,004 | 4,580 | 5,905 | 21,943 | 0,000 | 0,000 | 0,204 |

**Технология приготовления**

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

Крупы сначала варят отдельно, закладывают в кипящую жидкость. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипени я и варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, растекающаяся.

*Цвет:* белый с желтым оттенком.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технология приготовления**

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипяток, сахар предварительно промытый лимон и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* золотисто-желтоватый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимона.

**Технологическая карта № \_45**

**Наименование изделия: Каша «Дружба»**

**Номер рецептуры:275**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Крупа рисовая | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Крупа пшено | 7 | 7 | 11 | 11 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 17 | 17 | 26 | 26 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,09 | 3,67 | 16,95 | 117,12 | 18,260 | 0,055 | 0,124 | 0,507 | 0,055 | 0,346 | 106,530 | 21,427 | 104,070 | 139,234 | 0,008 | 0,003 | 0,038 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,29 | 5,64 | 26,07 | 180,18 | 28,098 | 0,085 | 0,191 | 0,780 | 0,084 | 0,533 | 163,892 | 32,964 | 160,107 | 214,206 | 0,013 | 0,005 | 0,059 |

**Технология приготовления**

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

Крупы сначала варят отдельно, закладывают в кипящую жидкость. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипени я и варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, растекающаяся.

*Цвет:* белый с желтым оттенком.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № \_46**

**Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком (или кукурузой)**

**Номер рецептуры:27**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 23 | 30 | 45 | 45 |
| С 1 января | 25 | 32 | 48 | 48 |
| Масса очищенной моркови |  | 24,1 |  | 36,2 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 24 |  | 36 |
| Горошек зеленый консервированный | 22 | 22 | 31 | 31 |
| Или кукуруза консервированная | 23 | 23 | 33 | 33 |
| Горошек зеленый (или кукуруза) консервированный отварной (без жидкой части) |  | 14 |  | 20 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,70 | 2,68 | 2,34 | 36,32 | 293,400 | 0,021 | 0,019 | 1,042 | 0,000 | 0,232 | 8,190 | 10,525 | 19,136 | 51,510 | 0,001 | 0,000 | 0,012 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,05 | 4,02 | 3,51 | 54,48 | 440,100 | 0,032 | 0,029 | 1,563 | 0,000 | 0,348 | 12,285 | 15,788 | 28,704 | 77,265 | 0,002 | 0,000 | 0,018 |

**Технология приготовления**

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

Овощи сортируют, моют.

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

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

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный (или кукурузу) кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

*Консистенция:* моркови *-* мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного (или кукурузы)- мягкая.

*Цвет:* оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка или желтого (кукурузы).

*Вкус:* моркови, зеленого горошка (или кукурузы) в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

*Запах:* моркови, зеленого горошка (или кукурузы) в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № \_47\_\_**

**Наименование изделия: Борщ с капустой свежей со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:133**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 34 | 27 | 38 | 30 |
| С 1 января до 1 сентября | 36 | 27 | 40 | 30 |
| Капуста свежая | 18 | 14 | 19 | 15 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 37 | 28 | 41 | 31 |
| с 31.10-31.12 | 40 | 28 | 44 | 31 |
| с 31.12-28.02 | 43 | 28 | 48 | 31 |
| с 29.02-01.09 | 47 | 28 | 52 | 31 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 10 | 8 | 11 | 9 |
| С 1 января до 1 сентября | 11 | 8 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Лимонная кислота | 0,17 | 0,17 | 0,19 | 0,19 |
| Бульон или вода | 126 | 126 | 140 | 140 |
| Выход |  | 169 |  | 187 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход супа со сметаной |  | 174 |  | 193 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 7 |
| Выход супа с со сметаной/с мясом |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,98 | 2,95 | 7,90 | 70,03 | 105,150 | 0,040 | 0,049 | 6,168 | 0,027 | 0,801 | 31,591 | 17,519 | 48,018 | 268,596 | 0,005 | 0,001 | 0,130 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,31 | 3,28 | 8,78 | 77,81 | 116,833 | 0,044 | 0,054 | 6,856 | 0,030 | 0,890 | 35,101 | 19,466 | 53,353 | 298,440 | 0,006 | 0,001 | 0,144 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

**Технологическая карта № \_48\_\_**

**Наименование изделия: Гуляш**

**Номер рецептуры:373**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 85 | 72 | 113 | 96 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 98 | 72 | 130 | 96 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 72 | 72 | 96 | 96 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 79 | 72 | 106 | 96 |
| Масло растительное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 1,8 | 1,5 | 3 | 2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,9 | 1,5 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,0 | 1,5 | 2,7 | 2 |
| Томатная паста | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 |
| Мука пшеничная | 1,3 | 1,3 | 1,7 | 1,7 |
| Масса тушеного мяса |  | 43 |  | 57 |
| Масса соуса |  | 17 |  | 23 |
| Выход с соусом |  | 60 |  | 80 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,00 | 7,00 | 1,13 | 103,52 | 19,500 | 0,025 | 0,071 | 0,315 | 0,000 | 0,690 | 13,972 | 2,400 | 81,930 | 102,810 | 0,003 | 0,000 | 0,001 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,29 | 8,00 | 1,29 | 118,32 | 26,000 | 0,033 | 0,095 | 0,421 | 0,000 | 0,920 | 18,629 | 3,200 | 109,240 | 137,080 | 0,005 | 0,000 | 0,001 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

Затем сливают бульон. Муку пессеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55˚ С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* свойственный мясу отварной говядины.

**Технологическая карта № \_49\_\_**

**Наименование изделия: Макаронные изделия отварные с овощами**

**Номер рецептуры:297**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Макаронные изделия | 25 | 25 | 35 | 35 |
| Вода | 150 | 150 | 210 | 210 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 70 |  | 102 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 84 | 67 | 99 | 79 |
| С 1 января | 89 | 67 | 105 | 79 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 17 | 14 |
| Томатная паста | 2,2 | 2,2 | 3 | 3 |
| Масло сливочное для пассерования | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Масса пассерованных овощей |  | 40 |  | 48 |
| Выход |  | 110 |  | 150 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,58 | 2,25 | 21,18 | 119,33 | 812,100 | 0,064 | 0,050 | 1,820 | 0,039 | 0,846 | 30,408 | 28,397 | 57,824 | 154,820 | 0,004 | 0,000 | 0,173 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,98 | 3,07 | 29,29 | 164,92 | 968,318 | 0,087 | 0,065 | 3,355 | 0,053 | 1,143 | 38,929 | 35,958 | 74,489 | 212,040 | 0,004 | 0,000 | 0,236 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г.

**Технико-технологическая карта № \_50**

**Наименование изделия: Каша молочная с фруктами (или тыквой)**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Крупа пшено или др. | 13 | 13 | 20 | 20 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 15 | 15 | 23 | 23 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Яблоки | 20 | 18 | 31 | 27 |
| Или груши | 19 | 18 | 29 | 27 |
| Или бананы | 29 | 18 | 44 | 27 |
| Или тыква⃰ | 25 | 18 | 39 | 27 |
| Или тыква (в заморозке) очищенная⃰ | 19 | 18 | 28 | 27 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

⃰При замене фруктов на тыкву, при не выполнении нормы продуктов питания по фруктам в накопительной ведомости за 20 дней, дополнительно добавляют фрукты.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

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

Тыкву предварительно очищают от кожицы, удаляют семена, нераезют кубиками или ломтиками, отваривают. ,В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и предварительно подготовленные нарезанные кубиками фрукты или тыкву (можно предварительно натереть) и продолжают варку до готовности. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. Подается с фруктами или тыквой.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует крупе.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вку­сом молока и привкусом сливочного масла с фруктами или тыквой.

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с фруктами или тыквой, молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,15 | 3,68 | 15,29 | 110,91 | 18,370 | 0,071 | 0,126 | 1,205 | 0,052 | 0,730 | 109,980 | 22,802 | 105,144 | 181,853 | 0,009 | 0,002 | 0,035 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,39 | 5,67 | 23,52 | 170,63 | 28,253 | 0,109 | 0,193 | 1,853 | 0,080 | 1,123 | 169,200 | 35,080 | 161,760 | 279,773 | 0,013 | 0,003 | 0,053 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технологическая карта № \_51\_\_**

**Наименование изделия: Макаронные изделия, запеченные с сыром**

**Номер рецептуры:302**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Макаронные изделия | 46 | 46 | 71 | 71 |
| Вода | 276 | 276 | 426 | 426 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 130 |  | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Сыр | 10 | 9 | 16 | 15 |
| Масса полуфабриката |  | 144 |  | 223 |
| Масса запеченных макарон |  | 130 |  | 200 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,96 | 6,27 | 20,00 | 164,27 | 30,780 | 0,060 | 0,043 | 0,028 | 0,161 | 0,736 | 86,187 | 9,448 | 79,622 | 55,344 | 0,001 | 0,001 | 0,009 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,71 | 9,64 | 30,00 | 249,60 | 47,353 | 0,092 | 0,067 | 0,043 | 0,248 | 1,132 | 132,596 | 14,536 | 122,496 | 85,144 | 0,001 | 0,001 | 0,013 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280˚ С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

*Запах:* отварных макаронных изделий и сыра.

**Технологическая карта № \_52\_\_**

**Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая**

**Номер рецептуры:243**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Крупа гречневая | 50 | 50 | 68 | 68 |
| Вода | 75 | 75 | 102 | 102 |
| Масса каши |  | 105 |  | 143 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход с маслом |  | 110 |  | 150 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,96 | 4,60 | 26,04 | 169,38 | 14,100 | 0,155 | 0,084 | 0,000 | 0,065 | 2,924 | 13,057 | 87,653 | 130,937 | 158,779 | 0,001 | 0,003 | 0,076 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8,12 | 6,27 | 35,50 | 230,98 | 19,228 | 0,211 | 0,114 | 0,000 | 0,089 | 3,988 | 17,805 | 119,527 | 178,551 | 216,517 | 0,001 | 0,005 | 0,104 |

**Технология приготовления**

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100ºС) или в жарочном шкафу при температуре 140-160ºС в течение 1-1,5 часа. . При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет*: коричневый.

*Вкус:* гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

*Запах:* гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

**Технологическая карта № \_53\_\_**

**Наименование изделия: Суп картофельный с клецками с мясом**

**Номер рецептуры:151**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Клецки |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Масло сливочное | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Яйца | 0,045 шт. | 1,8 | 0,050 шт. | 2 |
| Вода или молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Масса теста |  | 19 |  | 21 |
| Выход клецек |  | 21 |  | 23 |
| Суп картофельный с клецками |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 41 | 31 | 45 | 34 |
| с 31.10-31.12 | 44 | 31 | 49 | 34 |
| с 31.12-28.02 | 48 | 31 | 52 | 34 |
| с 29.02-01.09 | 52 | 31 | 57 | 34 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 7,5 | 6 | 8,8 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 9 | 7 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 10 | 8 |
| Масло сливочное | 1,4 | 1,4 | 1,5 | 1,5 |
| Клецки готовые |  | 22 |  | 24 |
| Бульон | 122 | 122 | 135 | 136 |
| Выход супа |  | 174 |  | 193 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 7 |
| Выход с мясом говядины |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,95 | 3,13 | 13,01 | 96,00 | 83,028 | 0,053 | 0,057 | 2,937 | 0,073 | 0,587 | 27,786 | 13,347 | 53,547 | 206,230 | 0,003 | 0,001 | 0,123 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,39 | 3,48 | 14,46 | 106,67 | 92,253 | 0,059 | 0,063 | 3,263 | 0,081 | 0,652 | 30,873 | 14,830 | 59,497 | 229,144 | 0,003 | 0,001 | 0,137 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* свойственный картофельному супу, умеренно со­леный.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г.

**Технико-технологическая карта № \_54\_\_**

**Наименование изделия: Салат «Сытный»**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Огурец свежий (или соленый) | 21 | 19 | 32 | 29 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 7 | 6 |
| Кукуруза консервированная с жидкой частью | 12 | 12 | 17 | 17 |
| Кукуруза консервированная без жидкой части |  | 7 |  | 10 |
| Яйцо куриное | 9 | 9 | 14 | 14 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи (огурцы) сортируют, тщательно моют, обрабатывают в 3 % растворе уксусной кислоты (на 1 л. воды 30 мл. уксусной кислоты) в течение 10 мин., повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток, ошпаривают кипятком.

Банки с консервированной кукурузой и солеными огурцами промывают под проточной водой, протирают чистой ветошью.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленное яйцо отваривают в течение 15 мин после закипания, охлаждают, нарезают кубиком. Лук репчатый нарезают кубиком 5х5 и бланшируют в течение 15 мин. Консервированную кукурузу кипятят в собственном соку, остужают. Огурец нарезают кубиком. Все ингредиенты смешивают и заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 C.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Форма нарезки ингредиентов сохранена, салат заправлен растительным маслом.

*Цвет:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

*Консистенция:* свойственная продуктам, входящим в состав блюда.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,41 | 2,96 | 1,46 | 38,12 | 14,610 | 0,014 | 0,044 | 1,864 | 0,198 | 0,345 | 11,413 | 4,990 | 25,630 | 62,600 | 0,002 | 0,002 | 0,007 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,12 | 4,44 | 2,19 | 57,18 | 21,915 | 0,021 | 0,066 | 2,796 | 0,297 | 0,518 | 17,120 | 7,485 | 38,445 | 93,900 | 0,003 | 0,003 | 0,011 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технологическая карта № \_55\_\_**

**Наименование изделия: Компот из плодов консервированных**

**Номер рецептуры: 533**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Персики, или абрикосы, или др. (половинки или кусочки) | 72 | 72 | 72 | 72 |
| Сахар-песок | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сироп консервированного компота | 49 | 49 | 49 | 49 |
| Вода | 64 | 64 | 64 | 64 |
| Выход |  | 180 |  | 180 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (компот из персика) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,12 | 0,12 | 18,27 | 73,82 | 0,000 | 0,012 | 0,000 | 3,270 | 0,000 | 0,489 | 9,000 | 2,977 | 2,420 | 58,130 | 0,000 | 0,000 | 0,040 |
| Химический состав данного блюда (компот из яблок) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,12 | 0,12 | 18,27 | 73,82 | 0,000 | 0,012 | 0,000 | 3,270 | 0,000 | 0,489 | 9,000 | 2,977 | 2,420 | 58,130 | 0,000 | 0,000 | 0,040 |

**Технология приготовления**

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов и плоды, доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

*Консистенция:* компота – жидкая; фруктов, ягод - мягкая.

*Цвет:* соответствующий.

*Вкус:* типичный для вареных плодов.

*Запах:* типичный для вареных плодов.

**Технологическая карта № \_56\_\_**

**Наименование изделия: Каша «Рябчик»**

**Номер рецептуры:266**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Крупа гречневая | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Крупа пшено | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 98 | 98 | 150 | 150 |
| Вода | 17 | 17 | 26 | 26 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 128 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,19 | 3,58 | 15,19 | 109,89 | 17,760 | 0,063 | 0,131 | 0,510 | 0,052 | 0,561 | 107,080 | 27,054 | 107,808 | 148,752 | 0,008 | 0,003 | 0,037 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,45 | 5,52 | 23,37 | 169,05 | 27,327 | 0,097 | 0,201 | 0,784 | 0,080 | 0,863 | 164,733 | 41,621 | 165,859 | 228,849 | 0,012 | 0,004 | 0,057 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г.

**Технико-технологическая карта № \_57\_\_**

**Наименование изделия: Суфле из печени**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Печень говяжья замороженная | 44 | 40 | 51 | 47 |
| Молоко | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Мука пшеничная | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Яйцо | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Печень дефростируют на производственных столах. Печень в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного субпродкута (печень) не допускается. Субпродукт (печень) зачищают от пленок и желчных протоков промывают проточной водой.

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

Вакуумированные овощи освобождают от упаковки, сортируют, зачищают (при необходимости), промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленную печень пропускают через мясорубку.

Лук репчатый промываем нарезают кубиком пассеруют, добавляют в фарш из печени.

Приготовленный молочный соус из молока и пшеничной муки и вводят небольшими порциями в фарш, тщательно вымешивая получившееся пюре, после чего вводят желток, солят и вымешивают.

Белок взбивают в густую пену и постепенно вводят в пюре.

Готовую массу выкладывают высотой 4 см на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* порционные кусочки суфле из печени.

*Консистенция:*  характерный данному блюду, слега упругая.

*Цвет:* серовато-коричневый

*Вкус:* печени, солоноватый.

*Запах:* печени.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8,66 | 3,87 | 9,31 | 106,71 | 2016,940 | 0,105 | 0,732 | 5,322 | 0,592 | 2,632 | 15,778 | 9,313 | 132,175 | 118,607 | 0,004 | 0,016 | 0,085 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,11 | 4,52 | 10,86 | 124,50 | 2353,094 | 0,123 | 0,854 | 6,209 | 0,690 | 3,070 | 18,407 | 10,865 | 154,204 | 138,375 | 0,004 | 0,018 | 0,099 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технологическая карта № \_58\_\_**

**Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком и сыром**

**Номер рецептуры:58**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 46 | 46 | 69 | 69 |
| С 1 января | 49 | 49 | 73 | 73 |
| Масса очищенно свеклы |  | 36,7 |  | 55,1 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 36 |  | 54 |
| Сыр твердых сортов | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Чеснок | 0,3 | 0,2 | 0,4 | 0,3 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F | Б |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | г |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,22 | 2,92 | 2,95 | 43,11 | 9,080 | 0,007 | 0,021 | 1,509 | 0,029 | 0,480 | 38,530 | 8,134 | 29,049 | 90,368 | 0,002 | 0,001 | 0,006 | 1,22 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,44 | 5,84 | 5,90 | 86,22 | 18,160 | 0,014 | 0,042 | 3,018 | 0,058 | 0,960 | 77,060 | 16,268 | 58,098 | 180,736 | 0,004 | 0,002 | 0,012 | 2,44 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют.

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

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожицы, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр очищают от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, добавляют чеснок, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-малиновый с вкраплениями сыра.

*Вкус:* свеклы, сыра, чеснока в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свеклы, сыра, чеснока в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № \_59\_\_**

**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом**

**Номер рецептуры: 149,150**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 47 | 35 | 52 | 39 |
| с 31.10-31.12 | 50 | 35 | 56 | 39 |
| с 31.12-28.02 | 54 | 35 | 60 | 39 |
| с 29.02-01.09 | 58 | 35 | 65 | 39 |
| Горох лущеный | 15 | 14 | 16 | 15 |
| Или фасоль сухая | 15 | 14 | 16 | 15 |
| Или фасоль консервированная | 23 | 14 | 25 | 15 |
| Или горошек зеленый консервированный | 22 | 14 | 23 | 15 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 7,5 | 6 | 8,817 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 9,3 | 7 |
| Лук репчатый | 9 | 7 | 10 | 8 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 122 | 122 | 135 | 135 |
| Выход супа |  | 174 |  | 193 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 7 |
| Выход с мясом |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,41 | 2,60 | 12,24 | 94,04 | 78,198 | 0,048 | 0,056 | 3,200 | 0,026 | 1,307 | 24,809 | 21,800 | 63,156 | 283,405 | 0,002 | 0,000 | 0,125 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,01 | 2,89 | 13,60 | 104,49 | 86,887 | 0,053 | 0,062 | 3,556 | 0,029 | 1,452 | 27,566 | 24,222 | 70,173 | 314,894 | 0,002 | 0,000 | 0,139 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Подготовленный горох или фасоль кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Консервироанные зеленый горошек или фасоль, кладут после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* светло – желтый (горчичный).

*Вкус и запах:* умеренно соленый, свойственный гороху.

**Технологическая карта № \_60\_\_**

**Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба**

**Номер рецептуры:176**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Хлеб пшеничный | 28 | 28 | 47 | 47 |
| Хлеб пшеничный (без корок) |  | 24 |  | 40 |
| Выход |  | 15 |  | 25 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 0,000 | 0,017 | 0,001 | 0,000 | 0,000 | 0,165 | 3,000 | 2,100 | 9,750 | 13,950 | 0,001 | 0,001 | 0,002 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,90 | 0,20 | 12,30 | 58,75 | 0,000 | 0,028 | 0,002 | 0,000 | 0,000 | 0,275 | 5,000 | 3,500 | 16,250 | 23,250 | 0,002 | 0,002 | 0,003 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* одинаковые по размеру.

*Консистенция:* хрустящие.

*Цвет:* белый.

*Вкус и запах:* хлеба.

**Технологическая карта № \_61**

**Наименование изделия: Картофель тушеный\***

**Номер рецептуры:431**

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

**\*В сборнике рецептур указан картофель отварной, в данной рецептуре картофель отварной заменен на тушеный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 118 | 89 | 148 | 96 |
| с 31.10-31.12 | 127 | 89 | 159 | 96 |
| с 31.12-28.02 | 137 | 89 | 171 | 96 |
| с 29.02-01.09 | 149 | 89 | 185 | 96 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 13 | 11 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3,3 | 3,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 29 | 23 | 31 | 25 |
| С 1 января | 31 | 23 | 33 | 25 |
| Масса готовых овощей |  | 120 |  | 130 |
| Выход |  | 120 |  | 130 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,09 | 2,99 | 15,39 | 96,81 | 277,600 | 0,090 | 0,064 | 7,980 | 0,000 | 0,907 | 16,025 | 26,631 | 61,013 | 472,287 | 0,005 | 0,000 | 0,037 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,26 | 3,24 | 16,67 | 104,88 | 300,730 | 0,098 | 0,069 | 8,650 | 0,000 | 0,983 | 17,360 | 28,850 | 66,097 | 511,644 | 0,005 | 0,000 | 0,040 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Картофель и лук репчатый нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют. Картофель тушат за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус и запах: овощей, солоноватый.

**Технологическая карта № \_62\_\_**

**Наименование изделия: Сырники из творога**

**Номер рецептуры:326**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 141 | 140 | 188 | 187 |
| Яйца | 0,125 шт. | 5 | 0,175 шт. | 7 |
| Сахар | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 27 | 27 |
| Масса полуфабриката |  | 170 |  | 227 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готовых сырников |  | 150 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30,29 | 9,41 | 25,71 | 308,72 | 46,320 | 0,068 | 0,319 | 0,280 | 0,204 | 0,838 | 208,750 | 31,340 | 292,342 | 157,318 | 0,012 | 0,039 | 0,042 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40,39 | 12,55 | 34,28 | 411,63 | 61,760 | 0,091 | 0,425 | 0,373 | 0,272 | 1,117 | 278,333 | 41,787 | 389,789 | 209,757 | 0,016 | 0,052 | 0,056 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники в духовом или жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200˚ С до готовности.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма круглая, приплюснутая, без трещин.

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* творога.

*Запах:* слабовыраженный запах творога.

**Технологическая карта № \_63\_\_**

**Наименование изделия: Пудинг творожный**

**Номер рецептуры:325**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 99 | 98 | 137 | 136 |
| Крупа манная | 10 | 10 | 14 | 14 |
| Сахар | 13 | 13 | 18 | 18 |
| Яйца | 0,275 шт. | 11 | 0,375 шт. | 15 |
| Изюм | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката |  | 146 |  | 202 |
| Масса готового пудинга |  | 130 |  | 180 |
| Выход |  | 130 |  | 180 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21,95 | 7,88 | 28,51 | 272,74 | 37,404 | 0,058 | 0,256 | 0,196 | 0,277 | 1,027 | 157,506 | 58,552 | 227,666 | 199,262 | 0,010 | 0,029 | 0,060 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30,38 | 10,88 | 38,57 | 373,82 | 51,327 | 0,078 | 0,352 | 0,272 | 0,377 | 1,377 | 217,317 | 76,636 | 313,619 | 265,499 | 0,014 | 0,041 | 0,080 |

**Технология приготовления**

Крупу просеивают.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг разрезают на порционные кусочки.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

*Цвет:* корочки - золотисто – желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

*Вкус:* свойственным продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № \_64\_\_**

**Наименование изделия: Печень говяжья по-строгановски**

**Номер рецептуры:403,451**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Печень говяжья | 71 | 59 | 95 | 69 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса жареной печени |  | 40 |  | 47 |
| Соус сметанный |  | 20 |  | 23 |
| Мука пшеничная | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Овощной отвар или вода | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Масса соуса |  | 10 |  | 12 |
| Сметана (без содержания растительных жиров) | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,25 | 7,64 | 3,56 | 124,24 | 2969,770 | 0,131 | 1,044 | 7,840 | 0,715 | 3,558 | 14,327 | 10,405 | 167,968 | 148,661 | 0,004 | 0,020 | 0,129 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11,96 | 8,92 | 4,16 | 144,94 | 3464,729 | 0,153 | 1,218 | 9,146 | 0,834 | 4,151 | 16,715 | 12,139 | 195,962 | 173,438 | 0,004 | 0,024 | 0,151 |

**Технология приготовления**

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочка 3\*3\*35 мм, посыпают солью, слегка обжаривают, помешивая, заливают соусом сметанным и кипятят 5-7 минут.

Соус сметанный. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма нарезки печени сохранная, печень подается вместе с соусом сметанным.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет*: серый-печени, соуса-белый.

*Вкус:* печени в сочетании с соусом сметанным, вкус солоноватый.

*Запах:* печени в сочетании с соусом сметанным.

**Технологическая карта № \_65\_\_**

**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели куриные**

**Номер рецептуры:417**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные | 124 | 108/44 | 145 | 126/52 |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка | 131 | 108/44 | 153 | 126/52 |
| Или филе куриное охлажденное | 44 | 44 | 52 | 52 |
| Или филе куриное (заморозка) 5% отходов | 46 | 44 | 55 | 52 |
| Фарш куриный охлажденный | 44 | 44 | 52 | 52 |
| Фарш куриный заморозка | 46 | 44 | 55 | 52 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Молоко | 16 | 16 | 18 | 18 |
| Масса полуфабриката |  | 68 |  | 80 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готовых изделий |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,00 | 6,86 | 5,67 | 126,42 | 23,472 | 0,042 | 0,076 | 0,435 | 0,057 | 0,624 | 25,098 | 10,562 | 81,041 | 114,930 | 0,003 | 0,001 | 0,055 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,00 | 8,00 | 6,62 | 126,48 | 27,380 | 0,049 | 0,089 | 0,508 | 0,067 | 0,728 | 29,281 | 12,322 | 94,548 | 134,085 | 0,004 | 0,001 | 0,064 |

**Технология приготовления**

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

Птицу разделывают, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль и хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, или биточки, или шницели, укладывают на противень, смазанный маслом. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма изделий сохранена, без трещин.

*Консистенция:* однородная, пышная.

*Цвет:* коричневый, на разрезе-серый.

*Вкус:* умеренно соленый, птицы.

*Запах:* птицы.

**Технологическая карта № \_66\_\_**

**Наименование изделия: Голубцы ленивые**

**Номер рецептуры:377**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 88 | 75 | 88 | 75 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 102 | 75 | 102 | 75 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 75 | 75 | 75 | 75 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 83 | 75 | 83 | 75 |
| Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка) | 79 | 75 | 79 | 75 |
| Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный) | 75 | 75 | 75 | 75 |
| Крупа рисовая | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Масса отварного риса |  | 21 |  | 21 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 11 | 9 |
| Яйцо | 0,325 шт. | 13 | 0,325 шт. | 13 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Масса пассерованного лука |  | 4 |  | 4 |
| Капуста белокочанная | 113 | 90 | 113 | 90 |
| Масса отварной капусты |  | 84 |  | 84 |
| Мука пшеничная | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Масса полуфабриката |  | 182 |  | 182 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Масс готовых голубцов |  | 150 |  | 150 |
| Выход |  | 150 |  | 150 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16,00 | 14,00 | 20,00 | 270,00 | 38,100 | 0,097 | 0,183 | 6,560 | 0,364 | 2,920 | 58,406 | 36,649 | 204,524 | 488,281 | 0,010 | 0,008 | 0,062 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16,00 | 14,00 | 20,00 | 270,00 | 38,100 | 0,097 | 0,183 | 6,560 | 0,364 | 2,920 | 58,406 | 36,649 | 204,524 | 488,281 | 0,010 | 0,008 | 0,062 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности (капусту можно пропустить через мясорубку, без припускания). Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют немного воды и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250º С.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет*: на разрезе - светло-серый.

*Вкуси запах:* мяса и капусты.

**Технологическая карта № \_67\_\_**

**Наименование изделия: Кукуруза с яйцом**

**Номер рецептуры:158**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Яйцо | 0,250 шт. | 10 | 0,375 шт. | 15 |
| Кукуруза консервированная | 47 | 47 | 70 | 70 |
| Масса отварной кукурузы (без жидкой части) |  | 28 |  | 42 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,78 | 3,75 | 2,92 | 52,53 | 15,600 | 0,009 | 0,047 | 0,538 | 0,220 | 0,305 | 15,189 | 4,254 | 26,787 | 43,226 | 0,002 | 0,003 | 0,009 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Кукурузу предварительно кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают и порционируют. Кукурузу перемешивают с мелко рубленным яйцом и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма нарезки яйца и кукурузы консервированной сохранена. Салат заправлен растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* желтый –кукурузы, белка яйца-белый, желтка яйца-желтый.

*Вкус:* кукурузы консервированной в сочетании с отварным яйцом и маслом растительным.

*Запах:* кукурузы консервированной в сочетании с отварным яйцом и маслом растительным.

**Технологическая карта № \_68\_\_**

**Наименование изделия: Плов вегетарианский с сухофруктами**

**Номер рецептуры:277**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Крупа рисовая | 54 | 54 | 62 | 62 |
| Масса вареного риса |  | 113 |  | 130 |
| Изюм | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Курага | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 130 |  | 150 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,85 | 3,65 | 33,00 | 180,25 | 24,174 | 0,039 | 0,030 | 0,048 | 0,065 | 0,714 | 26,615 | 43,926 | 81,179 | 123,272 | 0,001 | 0,007 | 0,321 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,44 | 4,21 | 38,00 | 207,65 | 27,890 | 0,045 | 0,035 | 0,055 | 0,075 | 0,824 | 30,710 | 50,684 | 93,668 | 142,237 | 0,001 | 0,008 | 0,370 |

**Технология приготовления**

Рис отваривают в небольшом количестве подсоленной жидкости (1:6) до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Изюм и курагу перебирают, обсушивают, отваривают 5 минут. В отваренный рис добавляют сахар, изюм, курагу, масло, перемешивают и помещают в сковороду и доводят до готовности. Готовый плов взрыхляют.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: плов рассыпчатый, с равномерно распределенным рисом, изюмом.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сладковатый, риса в сочетании с изюмом и курагой.

Запах: риса в сочетании с изюмом и курагой.

**Технологическая карта № \_69\_\_**

**Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым**

**Номер рецептуры:359**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Сельдь неразделанная (52% отходов) | 100 | 48 | 117 | 56 |
| Сельдь без кожи и костей (чистое филе) | 48 | 48 | 56 | 56 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 13 | 11 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8,29 | 7,61 | 0,74 | 104,94 | 9,600 | 0,014 | 0,064 | 0,900 | 14,400 | 0,600 | 41,190 | 20,460 | 134,890 | 118,950 | 0,000 | 0,000 | 0,003 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,67 | 8,88 | 0,87 | 122,43 | 11,200 | 0,017 | 0,074 | 1,050 | 16,800 | 0,700 | 48,055 | 23,870 | 157,371 | 138,775 | 0,000 | 0,000 | 0,004 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Филе сельди (мякоть) без кожи и костей нарезают тонкими кусочкам, сверху посыпают бланшированным репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита луком репчатым

*Консистенция:* сельди - нежная.

*Цвет:* приятный.

*Вкус:* сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

*Запах:* сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

**Технологическая карта № \_70\_\_**

**Наименование изделия: Азу**

**Номер рецептуры:325**

**Наименование сборника рецептур:** Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 55 | 47 | 65 | 55 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 64 | 47 | 75 | 55 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 47 | 47 | 55 | 55 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 52 | 47 | 61 | 55 |
| Масса мяса отварного |  | 29 |  | 34 |
| Огурцы соленые | 18 | 10 | 22 | 12 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 15 | 13 |
| Томатная паста | 1,6 | 1,6 | 1,9 | 1,9 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,3 | 2,3 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 2,3 | 2,3 |
| Чеснок | 1,9 | 1,5 | 2,6 | 1,8 |
| Масса соуса и овощей |  | 46 |  | 54 |
| Масса полуфабриката |  | 75 |  | 88 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,80 | 6,40 | 2,62 | 95,28 | 5,100 | 0,031 | 0,064 | 1,420 | 0,000 | 1,310 | 10,572 | 13,024 | 88,958 | 170,878 | 0,003 | 0,000 | 0,029 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,93 | 7,47 | 3,06 | 111,19 | 5,950 | 0,036 | 0,074 | 1,656 | 0,000 | 1,529 | 12,334 | 15,194 | 103,785 | 199,357 | 0,004 | 0,000 | 0,034 |

**Технология приготовления**

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, слегка тушат. Лук репчатый пассеруют. В бульон или воду добавляют подсушенную муку, томатное пюре, соленые и очищенные огурцы, пассерованный лук репчатый, соль и готовят соус. Соусом заливают мясо и тушат 20-30 минут до готовности. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают азу вместе с соусом

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* вощи с овощами уложены порционно на тарелку.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* мяса с овощами, солоноватый.

*Запах:* мяса с овощами.

**Технологическая карта № \_71\_\_**

**Наименование изделия: Салат «Рубин» (из свеклы с изюмом и черносливом)**

**Номер рецептуры:** 59

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 39 | 39 | 58 | 58 |
| С 1 января | 41 | 41 | 61 | 61 |
| Масса очищенной свеклы |  | 31 |  | 46 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 30 |  | 45 |
| Изюм без косточки | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Чернослив без косточки | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,62 | 3,07 | 7,41 | 60,37 | 1,012 | 0,011 | 0,017 | 1,360 | 0,000 | 0,618 | 16,494 | 23,693 | 20,137 | 141,862 | 0,002 | 0,000 | 0,015 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,93 | 4,61 | 11,12 | 90,56 | 1,518 | 0,017 | 0,026 | 2,040 | 0,000 | 0,927 | 24,741 | 35,540 | 30,206 | 212,793 | 0,003 | 0,000 | 0,023 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Изюм и чернослив перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, воду сливают, обсушивают. Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают в проточной воде, вынимают из воды, затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший чернослив нарезают кубиками. Смешивают со свеклой отварной и заправляют растительным маслом

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-малиновый с вкраплениями чернослива и изюма.

*Вкус:* умеренно соленый, свеклы, чернослива и изюма в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свеклы, чернослива и изюма в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № 72**

**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)**

**Номер рецептуры:121**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Икра кабачковая (промышленного производства) | 32 | 30 | 53 | 50 |
| Выход |  | 30 |  | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,57 | 2,67 | 2,31 | 35,70 | 45,900 | 0,007 | 0,015 | 2,100 | 0,000 | 0,930 | 12,300 | 4,500 | 11,100 | 94,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,95 | 4,45 | 3,85 | 59,50 | 76,500 | 0,012 | 0,025 | 3,500 | 0,000 | 1,550 | 20,500 | 7,500 | 18,500 | 157,500 | 0,000 | 0,000 | 0,000 |

**Технология приготовления**

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно пред подачей.

Температура подачи не выше 15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* нежная,мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжево-коричневый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

**Технологическая карта № \_73\_\_**

**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему**

**Номер рецептуры:374**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 55 | 47 | 74 | 63 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 64 | 47 | 69 | 63 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 47 | 47 | 63 | 63 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 52 | 47 | 86 | 63 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 106 | 80 | 142 | 107 |
| с 31.10-31.12 | 114 | 80 | 153 | 107 |
| с 31.12-28.02 | 123 | 80 | 165 | 107 |
| с 29.02-01.09 | 134 | 80 | 179 | 107 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 14 | 12 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Томатная паста | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 28 | 22 | 36 | 29 |
| С 1 января до 1 сентября | 29 | 22 | 39 | 29 |
| Масса готового тушеного мяса |  | 30 |  | 40 |
| Масса готовых овощей |  | 120 |  | 160 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,67 | 8,87 | 14,07 | 174,76 | 267,840 | 0,098 | 0,108 | 7,560 | 0,000 | 1,291 | 23,882 | 25,677 | 111,250 | 498,245 | 0,007 | 0,000 | 0,034 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,89 | 11,83 | 18,76 | 233,01 | 357,120 | 0,131 | 0,144 | 10,080 | 0,000 | 1,721 | 31,843 | 34,236 | 148,333 | 664,327 | 0,009 | 0,000 | 0,045 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо тушат. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* мяса с овощами.

*Консистенция:* овощей и мяса мягкая.

*Цвет:* мяса-серый, овощей желтый.

*Вкус и запах:* овощей в сочетании с мясом.

**Технологическая карта № \_74**

**Наименование изделия: Лимонный напиток**

**Номер рецептуры:699**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. ред. проф. В. Т. Лапшиной, «Хлебпродинформ», 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Лимон | 14 | 14 | 16 | 16 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Вода | 199 | 199 | 221 | 221 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,12 | 0,01 | 14,00 | 56,60 | 0,168 | 0,004 | 0,002 | 2,240 | 0,000 | 0,114 | 13,817 | 3,193 | 2,685 | 19,314 | 0,000 | 0,000 | 0,176 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,14 | 0,01 | 15,88 | 64,17 | 0,192 | 0,005 | 0,003 | 2,560 | 0,000 | 0,130 | 15,513 | 3,593 | 3,068 | 22,070 | 0,000 | 0,001 | 0,196 |

**Технология приготовления**

Лимоны моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками, заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. Напиток охлаждают.

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

Вкус: лимонов, сладковато-кисловатый.

Запах: лимонов.

**Технологическая карта № \_75\_\_**

**Наименование изделия: Крендель сахарный**

**Номер рецептуры:574**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная | 28 | 28 | 34 | 34 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Яйцо | 0,075 шт. | 3 | 0,100 шт. | 4 |
| Сахар | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,14 | 1,14 | 1,43 | 1,43 |
| Или дрожжи хлебопекарные сухие | 0,29 | 0,29 | 0,36 | 0,36 |
| Молоко | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Итого сырья |  | 59 |  | 71 |
| Выход полуфабриката |  | 58 |  | 70 |
| Яйцо для смазки | 0,025 шт. | 1 | 0,030 шт. | 1,2 |
| Масло растительное | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готового изделия |  | 50 |  | 60 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,76 | 5,37 | 25,69 | 166,13 | 26,460 | 0,044 | 0,046 | 0,052 | 0,182 | 0,446 | 18,835 | 5,950 | 40,438 | 51,236 | 0,002 | 0,002 | 0,004 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,51 | 6,45 | 30,83 | 199,35 | 31,752 | 0,053 | 0,055 | 0,063 | 0,219 | 0,535 | 22,602 | 7,140 | 48,525 | 61,483 | 0,003 | 0,003 | 0,005 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40ºС на 2,5-3 часа для брожжения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ей добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожжения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Крендель сахарный выпекают их дрожжевого теста, приготовленного опарным способом готовое тесто разделывают в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формуют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный маслом, и дают расстояться. После расстойки изделий смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре230-240° С в течение 10-15 минут.

Температура подачи 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма восьмерки, крендель смазан яйцом и посыпан сахаром.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* золотистый.

*Вкус:* свойственный данному изделию, сладкий.

*Запах:* свойственный данному изделию.

**Технологическая карта № \_76\_\_**

**Наименование изделия: Винегрет овощной**

**Номер рецептуры: 82**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 11 | 11 | 16 | 16 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 12 | 12 | 18 | 18 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 13 | 13 | 19 | 19 |
| С 1 марта | 14 | 14 | 21 | 21 |
| Масса картофеля очищенного |  | 8,2 |  | 12,4 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 8 |  | 12 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,9 | 8,9 | 12,8 | 12,8 |
| С 1 января | 9,4 | 9,4 | 13,6 | 13,6 |
| Масса очищенной свеклы |  | 7,1 |  | 10,2 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 7 |  | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 5 | 7,5 | 7,5 |
| С 1 января | 5,3 | 5,3 | 8 | 8 |
| Масса очищенной моркови |  | 4,02 |  | 6,03 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 4 |  | 6 |
| Огурцы соленые | 9 | 5 | 15 | 8 |
| Зеленый горошек | 12 | 12 | 17 | 17 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 8 |  | 11 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 10 | 8 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,65 | 4,06 | 3,01 | 51,32 | 51,123 | 0,020 | 0,014 | 2,090 | 0,000 | 0,294 | 8,097 | 7,190 | 17,213 | 84,677 | 0,001 | 0,000 | 0,007 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,65 | 4,06 | 3,01 | 51,32 | 76,685 | 0,030 | 0,021 | 3,135 | 0,000 | 0,441 | 12,146 | 10,785 | 25,820 | 127,016 | 0,002 | 0,000 | 0,011 |

**Технология приготовления**

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

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные, соленые огурцы нарезают ломтиками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Лук репчатый бланшируют и нарезают полукольцами или мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно растительным маслом. А затем перемешивают с остальными овощами.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* овощей - мягкая.

*Цвет:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

*Вкус:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № \_77\_\_**

**Наименование изделия: Каша молочная пшеничная жидкая**

**Номер рецептуры:270**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Крупа пшеничная | 17 | 17 | 23 | 23 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 113 | 113 | 150 | 150 |
| Вода | 17 | 17 | 22 | 22 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса каши |  | 148 |  | 197 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,97 | 5,42 | 20,66 | 150,00 | 20,316 | 0,084 | 0,154 | 0,588 | 0,060 | 0,906 | 127,329 | 24,111 | 135,921 | 176,515 | 0,009 | 0,014 | 0,035 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,62 | 7,23 | 27,55 | 200,00 | 27,088 | 0,112 | 0,205 | 0,784 | 0,080 | 1,208 | 169,772 | 32,148 | 181,228 | 235,353 | 0,012 | 0,019 | 0,047 |

**Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

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

*Запах:* пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № \_78\_\_**

**Наименование изделия: Суп с лапшой, с мясом птицы**

**Номер рецептуры:47**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные | 26 | 23 | 29 | 25 |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка | 27 | 23 | 31 | 25 |
| Или филе куриное охлажденное | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или филе куриное (заморозка) 5% отходов | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Макаронные изделия (лапша) | 14 | 14 | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 8 | 7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 8,8 | 7 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 9,3 | 7 | 11 | 8 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 155 | 155 | 172 | 172 |
| Выход супа |  | 172 |  | 191 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 8 |  | 9 |
| Выход с мясом птицы |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,67 | 4,57 | 9,89 | 103,35 | 94,380 | 0,037 | 0,039 | 0,564 | 0,023 | 0,544 | 15,470 | 10,144 | 49,464 | 80,068 | 0,001 | 0,000 | 0,171 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,30 | 5,08 | 10,99 | 114,83 | 104,867 | 0,041 | 0,043 | 0,627 | 0,026 | 0,604 | 17,189 | 11,271 | 54,960 | 88,964 | 0,001 | 0,000 | 0,190 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут макаронные изделия, затем пассерованный лук и морковь варят с момента закипания 5-8 мин, варят до готовности.

Отпускают суп с отварной птицей.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.

*Запах:* пассерованных овощей и лапши.

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г.

**Технико-технологическая карта № \_79\_\_**

**Наименование изделия: Салат «Овощная мозайка»**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 15 | 15 | 22 | 22 |
| с 31.10-31.12 | 16 | 16 | 24 | 24 |
| с 31.12-28.02 | 17 | 17 | 25 | 25 |
| с 29.02-01.09 | 19 | 19 | 28 | 28 |
| Масса очищенного картофеля |  | 11,3 |  | 16,5 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 11 |  | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 11,3 | 11,3 | 16 | 16 |
| С 1 января до 1 сентября | 12,0 | 12,0 | 17 | 17 |
| Масса очищенной моркови |  | 9,05 |  | 13,1 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 9 |  | 13 |
| Огурцы соленые | 13 | 7 | 20 | 11 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 11 | 9 |
| Горошек зеленый консервированный | 8 | 8 | 11 | 11 |
| Масса отварного зеленого горошка без жидкой части |  | 5 |  | 7 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

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

Овощи сортируют, моют.

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

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

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Лук репчатый бланшируют. Картофель и морковь варят в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Огурцы соленые, очищенные от кожицы, нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный кипятят в собственном соку в отваре с момента закипания 5 минут, после чего отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10ºС. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, масло растительное и перемешивают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 10-14º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* салат уложен горкой.

*Консистенция:* овощей мягкая.

*Цвет:* овощей соответствующий.

*Вкус:* входящих ингредиентов, входящих в блюдо, солоноватый.

*Запах:* входящих ингредиентов, входящих в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,59 | 3,07 | 3,12 | 42,62 | 110,553 | 0,022 | 0,016 | 2,135 | 0,000 | 0,252 | 7,035 | 7,707 | 17,469 | 89,954 | 0,001 | 0,000 | 0,009 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,89 | 4,61 | 4,68 | 63,94 | 165,830 | 0,033 | 0,024 | 3,203 | 0,000 | 0,378 | 10,553 | 11,561 | 26,204 | 134,931 | 0,002 | 0,000 | 0,014 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технологическая карта № \_80\_\_**

**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом**

**Номер рецептуры:152**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Макаронные изделия | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 69 | 52 | 77 | 58 |
| с 31.10-31.12 | 74 | 52 | 83 | 58 |
| с 31.12-28.02 | 80 | 52 | 89 | 58 |
| с 29.02-01.09 | 87 | 52 | 97 | 58 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 12 | 9 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 10 | 8 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Бульон | 130 | 130 | 144 | 144 |
| Выход |  | 174 |  | 193 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 7 |
| Выход супа с мясом говядины |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,47 | 2,42 | 13,31 | 88,90 | 113,796 | 0,063 | 0,049 | 4,620 | 0,023 | 0,703 | 17,523 | 16,519 | 50,889 | 290,691 | 0,003 | 0,000 | 0,136 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,85 | 2,69 | 14,79 | 98,78 | 126,440 | 0,070 | 0,054 | 5,133 | 0,026 | 0,781 | 19,470 | 18,354 | 56,543 | 322,990 | 0,003 | 0,000 | 0,151 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

*Запах:* овощей.

**Технологическая карта № \_81\_\_**

**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные**

**Номер рецептуры:351**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Терпуг неразделанный (заморозка) 50% | 80 | 40 | 94 | 47 |
| Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43% | 70 | 40 | 82 | 47 |
| Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37% | 63 | 40 | 75 | 47 |
| Минтай неразделанный (заморозка) 50% | 80 | 40 | 94 | 47 |
| Минтай потрошеный с головой (заморозка) 58% | 95 | 40 | 112 | 47 |
| Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32% | 59 | 40 | 69 | 47 |
| Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42% | 69 | 40 | 81 | 47 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30% | 57 | 40 | 67 | 47 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18% | 49 | 40 | 57 | 47 |
| Филе рыбы в ассортименте 10% | 44 | 40 | 52 | 47 |
| Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10% | 44 | 40 | 52 | 47 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 7 | 6 |
| Яйца | 1/6 шт. | 7 | 1/5 шт. | 8 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Масса полуфабриката |  | 69 |  | 8 |
| Сухари | 4 | 4 | 4,5 | 4,5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4,5 | 4,5 |
| Масса готовых изделий |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8,39 | 4,99 | 8,15 | 111,08 | 14,380 | 0,076 | 0,084 | 0,322 | 0,236 | 0,746 | 35,658 | 24,321 | 116,062 | 179,529 | 0,055 | 0,009 | 0,254 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,79 | 5,82 | 9,51 | 129,59 | 16,780 | 0,089 | 0,098 | 0,376 | 0,275 | 0,870 | 41,601 | 28,375 | 135,406 | 209,451 | 0,064 | 0,011 | 0,296 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

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

**Технологическая карта № \_82\_\_**

**Наименование изделия: Тефтели рыбные**

**Номер рецептуры: 355**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Терпуг неразделанный (заморозка) 50% | 78 | 39 | 92 | 46 |
| Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43% | 68 | 39 | 81 | 46 |
| Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37% | 62 | 39 | 73 | 46 |
| Минтай неразделанный (заморозка) 50% | 78 | 39 | 92 | 46 |
| Минтай потрошеный с головой (заморозка) 58% | 93 | 39 | 110 | 46 |
| Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32% | 57 | 39 | 68 | 46 |
| Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42% | 67 | 39 | 79 | 46 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30% | 56 | 39 | 66 | 46 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18% | 48 | 39 | 56 | 46 |
| Филе рыбы в ассортименте 10% | 43 | 39 | 51 | 46 |
| Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10% | 43 | 39 | 51 | 46 |
| Рис | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 10 | 8 |
| Яйца | 0,075 шт. | 3 | 0,0875 шт. | 3,5 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката |  | 71 |  | 83 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готовых тефтелей |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,44 | 3,85 | 4,77 | 83,48 | 10,188 | 0,048 | 0,077 | 0,483 | 0,151 | 0,458 | 43,226 | 23,460 | 112,574 | 183,754 | 0,054 | 0,007 | 0,248 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8,68 | 4,49 | 5,57 | 97,39 | 11,890 | 0,056 | 0,090 | 0,564 | 0,176 | 0,535 | 50,431 | 27,370 | 131,337 | 214,379 | 0,063 | 0,008 | 0,290 |

**Технология приготовления**

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

Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке добавляют воду, бланшированный репчатый лук, охлажденный рассыпчатый рис, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формуют шарики, панируют их в муке, добавляют воду и тушат 10-15 минут. Можно запекать в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* изделия хорошо сохранили форму.

*Консистенция:* рыхлые, мягкие, сочные.

*Цвет:* белый с сероватым оттенком.

*Вкус:* рыбы, солоноватый.

*Запах:* рыбный.

**Технологическая карта № \_83\_\_**

**Наименование изделия: Суп – уха с рыбой**

**Номер рецептуры:159**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Терпуг неразделанный (заморозка) 50% | 88 | 44 | 88 | 44 |
| Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43% | 77 | 44 | 77 | 44 |
| Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37% | 70 | 44 | 70 | 44 |
| Минтай неразделанный (заморозка) 50% | 88 | 44 | 88 | 44 |
| Минтай потрошеный с головой (заморозка) 58% | 105 | 44 | 105 | 44 |
| Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32% | 65 | 44 | 65 | 44 |
| Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42% | 76 | 44 | 76 | 44 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30% | 63 | 44 | 63 | 44 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18% | 54 | 44 | 54 | 44 |
| Филе рыбы в ассортименте 10% | 49 | 44 | 49 | 44 |
| Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10% | 49 | 44 | 49 | 44 |
| Или консерва рыбная | 37 | 36 | 37 | 36 |
| Масса отварной рыбы |  | 36 |  | 36 |
| Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес» | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 4,5 |
| Бульон или вода | 126 | 126 | 126 | 126 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 63 | 47 | 63 | 47 |
| с 31.10-31.12 | 67 | 47 | 67 | 47 |
| с 31.12-28.02 | 72 | 47 | 72 | 47 |
| с 29.02-01.09 | 78 | 47 | 78 | 47 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 8,8 | 7 | 8,8 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 9,3 | 7 | 9,3 | 7 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 8 | 7 |
| Масло растительное | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Выход |  | 180 |  | 180 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8,35 | 2,02 | 10,96 | 97,22 | 89,250 | 0,097 | 0,081 | 4,400 | 0,088 | 0,852 | 31,003 | 39,825 | 142,105 | 431,899 | 0,069 | 0,008 | 0,439 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8,35 | 2,02 | 10,96 | 97,22 | 89,250 | 0,097 | 0,081 | 4,400 | 0,088 | 0,852 | 31,003 | 39,825 | 142,105 | 431,899 | 0,069 | 0,008 | 0,439 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные лук репчатый и морковь, кусочки сырой рыбы, разделанной на филе без кожи и костей, соль и варят при слабом кипении до готовности.

Рыбную консерву закладывают за 10-15 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус и запах:* рыбы и овощей.

**Технологическая карта № \_84\_\_**

**Наименование изделия: Рагу из овощей с мясом**

**Номер рецептуры: 201,363**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 36 | 31 | 48 | 41 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 46 | 31 | 56 | 41 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 31 | 31 | 41 | 41 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 38 | 31 | 45 | 41 |
| Говядина отварная |  | 20 |  | 27 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 44 | 33 | 59 | 44 |
| с 31.10-31.12 | 47 | 33 | 63 | 44 |
| с 31.12-28.02 | 51 | 33 | 68 | 44 |
| с 29.02-01.09 | 55 | 33 | 73 | 44 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 33 | 26 | 44 | 35 |
| С 1 января | 35 | 26 | 47 | 35 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 47 | 17 |
| Капуста свежая белокочанная | 60 | 48 | 80 | 64 |
| Вода | 69 | 69 | 92 | 92 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход рагу овощного |  | 130 |  | 173 |
| Выход рагу овощного с мясом |  | 150 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,34 | 8,21 | 9,55 | 132,42 | 313,460 | 0,068 | 0,088 | 12,320 | 0,000 | 1,487 | 38,303 | 29,998 | 99,356 | 421,018 | 0,006 | 0,001 | 0,107 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,79 | 10,95 | 12,73 | 176,56 | 417,950 | 0,091 | 0,117 | 16,427 | 0,000 | 1,983 | 51,071 | 39,997 | 132,475 | 561,357 | 0,008 | 0,001 | 0,143 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

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

Температура подачи ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_85\_\_**

**Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая**

**Номер рецептуры:248**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Крупа перловая | 37 | 37 | 50 | 50 |
| Вода | 88 | 88 | 120 | 120 |
| Масса каши |  | 105 |  | 143 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход с маслом |  | 110 |  | 150 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,479 | 3,553 | 24,812 | 145,251 | 13,5 | 0,045 | 0,027 | 0 | 0,065 | 0,676 | 18,872 | 15,566 | 120,817 | 64,719 | 0 | 0,014 | 0,1 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,744 | 4,845 | 33,835 | 198,070 | 18,409 | 0,061 | 0,037 | 0,000 | 0,089 | 0,922 | 25,735 | 21,226 | 164,750 | 88,253 | 0,000 | 0,019 | 0,136 |

**Технология приготовления**

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного и доведенного до кипения сливочного масла и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100ºС) или в жарочном шкафу при температуре 140ºС, затем взрыхляют, добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет*: серый.

*Вкус:* перловой каши в сочетании с маслом сливочным.

*Запах:* перловой каши в сочетании с маслом сливочным.

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г.

**Технико-технологическая карта № \_86\_\_**

**Наименование изделия: Булочка «Татарочка» с курагой**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
| 1 порция | | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная высшего сорта | 35 | 35 | 42 | | 42 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 0,9 | 0,9 | 1,1 | | 1,1 |
| Сахар-песок | 4 | 4 | 5 | | 5 |
| Яйцо | 0,100 шт. | 4 | 0,125 шт. | | 5 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,14 | 1,14 | 1,43 | | 1,43 |
| Или дрожжи хлебопекарные сухие | 0,29 | 0,29 | 0,36 | | 0,36 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | | 5 |
| Яйцо (для смазки) | 0,0225 шт. | 0,9 | 0,0150 шт. | | 1 |
| Курага | 4 | 4 | 5 | | 5 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 14 | 14 | 17 | | 17 |
| Масса полуфабриката |  | 59 |  | | 71 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,7 | 0,7 | | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 50 | |  | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40ºС на 2,5-3 часа для брожжения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ей добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожжения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240˚ С.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи 20º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная. На разрезе в булочке вкрапления кураги.

*Цвет:* корочки - золотистый.

*Вкус и запах:* приятный, свежевыпеченного изделия.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,87 | 3,76 | 28,52 | 167,40 | 34,440 | 0,057 | 0,061 | 0,137 | 0,166 | 0,640 | 29,544 | 11,174 | 54,745 | 120,591 | 0,002 | 0,004 | 0,007 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,84 | 4,52 | 34,22 | 200,87 | 41,328 | 0,069 | 0,073 | 0,165 | 0,199 | 0,768 | 35,453 | 13,409 | 65,694 | 144,709 | 0,003 | 0,005 | 0,009 |

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

**Технологическая карта № 87**

**Наименование изделия: Салат из свеклы (или моркови) с изюмом (или черносливом)**

**Номер рецептуры:59,22**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 43 | 43 | 64 | 64 |
| С 1 января | 45 | 45 | 68 | 68 |
| Свекла с учетом отходов без тепловой обработки |  | 34 |  | 51 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 33 |  | 50 |
| Или морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 42 | 42 | 63 | 63 |
| С 1 января | 44 | 44 | 67 | 67 |
| Морковь с учетом отходов без тепловой обработки |  | 33,2 |  | 50,3 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 33 |  | 50 |
| Изюм | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Или чернослив (без косточки) | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,59 | 3,05 | 5,72 | 52,65 | 0,590 | 0,010 | 0,014 | 1,360 | 0,000 | 0,550 | 14,590 | 21,390 | 18,390 | 115,720 | 0,020 | 0,000 | 0,016 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0,89 | 4,58 | 8,58 | 78,98 | 0,890 | 0,015 | 0,021 | 4,040 | 0,000 | 0,825 | 21,890 | 32,090 | 27,590 | 173,580 | 0,030 | 0,000 | 0,024 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют.

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

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную свеклу (или морковь) нарезают соломкой. Изюм перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, затем воду сливают и обсушивают.

Чернослив перебирают, промывают несколько раз в тепой воде. Подготовленную свеклу нарезают соломкой. Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают в проточной воде, вынимают чернослив из воды, затем замачивают в кипяченой воде, затем нарезают мелкими кубиками.

Свеклу (или морковь) смешивают с изюмом (или черносливом) и заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не выше 15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-малиновый (или оранжевый) с вкраплениями изюма (черного или коричневого) или черного чернослива.

*Вкус:* свеклы (или моркови), изюма (или чернослива), в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свеклы (или моркови), изюма (или чернослива), в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № \_88**

**Наименование изделия: Тефтели из говядины**

**Номер рецептуры:395**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 54 | 46 | 64 | 54 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 64 | 46 | 73 | 54 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 46 | 46 | 54 | 54 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 51 | 46 | 59 | 54 |
| Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка) | 48 | 46 | 57 | 54 |
| Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный) | 46 | 46 | 54 | 54 |
| Вода | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 16 |  | 19 |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 23 | 19 |
| Яйцо | 0,05 шт. | 2 | 0,063 шт. | 2,5 |
| Масло растительное | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Масса пассерованного лука |  | 7 |  | 8 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масса полуфабриката |  | 79 |  | 92 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,84 | 10,38 | 10,94 | 176,53 | 3,120 | 0,042 | 0,070 | 0,640 | 0,044 | 1,383 | 11,168 | 14,590 | 100,737 | 164,307 | 0,004 | 0,002 | 0,038 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11,480 | 12,110 | 12,763 | 205,952 | 3,640 | 0,049 | 0,082 | 0,747 | 0,051 | 1,614 | 13,029 | 17,022 | 117,527 | 191,692 | 0,005 | 0,002 | 0,044 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассеровнный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделывают теф­тели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду, добавляют воду и тушат 8-10 мин. Можно запекать в жарочном шкафу.

При отпуске тефтели гарнируют.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* тефтелей - коричневый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса, умеренно соленый.

**Технологическая карта № \_89**

**Наименование изделия: Капуста тушеная**

**Номер рецептуры:428**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Капуста свежая | 163 | 130 | 203 | 162 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 11 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Мука пшеничная | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Выход |  | 120 |  | 150 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,72 | 2,04 | 8,23 | 62,19 | 111,840 | 0,040 | 0,055 | 24,420 | 0,039 | 0,865 | 60,410 | 23,243 | 46,681 | 372,655 | 0,004 | 0,004 | 0,017 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,40 | 2,55 | 10,29 | 77,74 | 139,800 | 0,050 | 0,069 | 30,525 | 0,049 | 1,081 | 75,513 | 29,054 | 58,351 | 465,819 | 0,005 | 0,005 | 0,021 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту и ту­шат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добав­ляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, солью и вновь доводят до кипения.

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

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

**Технологическая карта № \_90\_\_**

**Наименование изделия: «Гребешок» или ватрушка с джемом (или повидлом) из дрожжевого теста**

**Номер рецептуры:558,559**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Яйцо | 0,0625шт. | 2,5 | 0,075 шт. | 3 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,14 | 1,14 | 1,43 | 1,43 |
| Или дрожжи хлебопекарные сухие | 0,29 | 0,29 | 0,36 | 0,36 |
| Вода или молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Масса теста дрожжевого |  | 45 |  | 54 |
| Мука на подпыл | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Джем (или повидло) | 11,2 | 11 | 13,2 | 13 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Яйца для смазки | 0,0200 шт. | 0,75 | 0,0225 шт. | 0,9 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2,25 | 1,64 | 17,28 | 92,86 | 8,920 | 0,027 | 0,027 | 0,052 | 0,073 | 0,333 | 12,762 | 4,103 | 24,587 | 38,807 | 0,001 | 0,002 | 0,002 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,06 | 2,94 | 31,11 | 167,14 | 16,056 | 0,048 | 0,049 | 0,094 | 0,131 | 0,599 | 22,971 | 7,385 | 44,257 | 69,853 | 0,002 | 0,003 | 0,004 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40ºС на 2,5-3 часа для брожжения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ей добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожжения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

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

Температура подачи 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* соответствущая форма, с повидлом.

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная.

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

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

**Технологическая карта № \_91\_\_**

**Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

**Номер рецептуры:346**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Терпуг неразделанный (заморозка) 50% | 102 | 51 | 136 | 68 |
| Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43% | 89 | 51 | 119 | 68 |
| Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37% | 81 | 51 | 108 | 68 |
| Минтай неразделанный (заморозка) 50% | 102 | 51 | 136 | 68 |
| Минтай потрошеный с головой (заморозка) 58% | 121 | 51 | 162 | 68 |
| Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32% | 75 | 51 | 100 | 68 |
| Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42% | 88 | 51 | 117 | 68 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30% | 73 | 51 | 97 | 68 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18% | 62 | 51 | 83 | 68 |
| Филе рыбы в ассортименте 10% | 57 | 51 | 76 | 68 |
| Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10% | 57 | 51 | 76 | 68 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 94 | 71 | 129 | 94 |
| с 31.10-31.12 | 102 | 71 | 134 | 94 |
| с 31.12-28.02 | 109 | 71 | 146 | 94 |
| с 29.02-01.09 | 119 | 71 | 152 | 94 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,5 | 6 | 10 | 8 |
| С 1 января | 8 | 6 | 11 | 8 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 7 | 6 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23,74 | 5,02 | 11,75 | 187,08 | 90,020 | 0,220 | 0,190 | 6,380 | 8,390 | 1,380 | 42,120 | 61,390 | 279,950 | 741,050 | 0,104 | 0,040 | 0,660 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31,65 | 6,69 | 15,67 | 249,44 | 120,030 | 0,293 | 0,253 | 8,510 | 11,190 | 1,840 | 56,160 | 81,853 | 373,267 | 988,067 | 0,139 | 0,053 | 0,880 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Порционные куски рыбы (филе из рыбы без кожи и костей), нарезанные под углом в 30°С из филе без кожи и костей, посыпают солью, укладывают на противень или сковороду, смазанную маслом сливочным, сверху укладывают ломтики отварного картофеля, морковь нарезанную соломкой и лук репчатый нашинкованный, добавляют немного воды или бульона и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°С в течение 30-40 мин.

Температура подачи ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: блюдо уложено на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: солоноватый вкус, овощей и рыбы.

**Технологическая карта № \_92\_\_**

**Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с фаршем рыбным и рисом**

**Номер рецептуры:561,632**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 22 | 22 | 28 | 28 |
| Сахар | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 1,7 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 |
| Яйцо | 0,075 шт. | 3 | 0,09 шт. | 3,6 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,14 | 1,14 | 1,43 | 1,43 |
| Или дрожжи хлебопекарные сухие | 0,29 | 0,29 | 0,36 | 0,36 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Мука на подпыл | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Фарш |  | 21 |  | 25 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Яйцо для смазки листов | 0,0250 шт. | 1 | 0,0300 шт. | 1,2 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,56 | 6,06 | 24,85 | 148,17 | 16,910 | 0,042 | 0,064 | 0,328 | 0,488 | 0,472 | 15,210 | 8,158 | 62,848 | 79,199 | 0,008 | 0,003 | 0,058 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,67 | 7,27 | 29,82 | 177,80 | 20,292 | 0,050 | 0,077 | 0,393 | 0,585 | 0,566 | 18,252 | 9,789 | 75,418 | 95,039 | 0,009 | 0,003 | 0,069 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, за­катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защи­пывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче­скую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитер­ский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирож­ки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Температура подачи не выше 20º С –холодного пирожка, или не ниже 65 º С- горячего.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная.

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

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

**Фарш рыбный с рисом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Консерва рыбная | 14 | 13 | 16 | 15 |
| Крупа рисовая | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Масса рассыпчатого риса |  | 7 |  | 8 |
| Лук репчатый | 1,8 | 1,5 | 2,1 | 1,8 |
| Масса пассерованного лука |  | 0,7 |  | 0,8 |
| Мука пшеничная | 0,17 | 0,17 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 21 |  | 25 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Приготовить рассыпчатый рис можно способом припускания из расчета 1 кг иса-2,1 л воды или откидным способом. Готовую консерву рыбную измельчают, соединяют с рассыпчатым рисом, бланшированным и пассерованным луком репчатым, растопленным маслом сливочным. Хорошо перемешивают, доводят до вкуса, кладут на противень слоем не более 3 см. и подвергают термической обработке в жарочном шкафу при температуре 160°С 5-7 минут. Используют для приготовления пирожков.

**Технологическая карта № 93**

**Наименование изделия: Запеканка из творога**

**Номер рецептуры:319**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 122 | 121 | 169 | 168 |
| Крупа манная | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Вода или молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности для каши | 32 | 32 | 44 | 44 |
| Сахар | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Яйцо | 0,125 шт. | 5 | 0,175 шт. | 7 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Сметана | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Масса готовой запеканки |  | 130 |  | 180 |
| Выход |  | 130 |  | 180 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26,44 | 9,81 | 18,41 | 267,75 | 50,885 | 0,057 | 0,321 | 0,431 | 0,217 | 0,673 | 218,057 | 30,540 | 276,276 | 173,568 | 0,014 | 0,034 | 0,044 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36,64 | 13,79 | 25,03 | 371,06 | 71,482 | 0,079 | 0,445 | 0,598 | 0,304 | 0,931 | 302,314 | 42,294 | 382,918 | 240,346 | 0,019 | 0,047 | 0,061 |

**Технология приготовления**

Крупы просеивают.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Протертый творог смешивают с предварительно зава­ренной в воде (или молоке) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С слоем 3-4 см до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая.

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

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

*Запах:* слабовыраженный - творога.

**Технологическая карта № \_94\_\_**

**Наименование изделия: Яйцо отварное**

**Номер рецептуры:306**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Яйца (в шт.) | 1шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| Выход |  | 40 |  | 40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,79 | 4,05 | 0,27 | 56,70 | 62,400 | 0,022 | 0,144 | 0,000 | 0,880 | 0,870 | 19,360 | 4,350 | 66,990 | 46,480 | 0,007 | 0,011 | 0,019 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,79 | 4,05 | 0,27 | 56,70 | 62,400 | 0,022 | 0,144 | 0,000 | 0,880 | 0,870 | 19,360 | 4,350 | 66,990 | 46,480 | 0,007 | 0,011 | 0,019 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи 10-14º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* умеренно плотная.

*Цвет:* желтка - желтый, белка - белый.

*Вкус:* отварного свежего яйца, приятный

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.

**Технологическая карта № \_95\_\_**

**Наименование изделия: Манник со сгущенным молоком**

**Номер рецептуры:583**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Яйцо | 0,175 шт. | 7 | 0,200 шт. | 8 |
| Сметана | 23 | 23 | 27 | 27 |
| Крупа манная | 32 | 32 | 38 | 38 |
| Сода пищевая | 2 |  | 3 |  |
| Масса полуфабриката |  | 67 |  | 80 |
| Масло растительное для смазки листа | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |
| Молоко сгущенное⃰ | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Выход |  | 50/25 |  | 60/30 |

⃰ молоко сгущенное в перерасчете на цельное молоко в соотношении 40/100

25 г. сгущенного молока=62,5 г. цельного молока

30 г. сгущенного молока=75 г. цельного молока

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,32 | 7,72 | 39,81 | 254,19 | 44,186 | 0,056 | 0,151 | 0,287 | 0,215 | 0,538 | 104,241 | 16,073 | 102,996 | 156,720 | 0,005 | 0,003 | 0,021 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,58 | 9,27 | 47,77 | 305,02 | 53,023 | 0,067 | 0,181 | 0,344 | 0,258 | 0,646 | 125,089 | 19,288 | 123,595 | 188,064 | 0,006 | 0,004 | 0,025 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, сметану, муку, манку, пищевую соду. Полученную массу оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

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

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* приятный, свежевыпеченного изделия.

**Технологическая карта № \_96\_\_**

**Наименование изделия: Суфле рыбное**

**Номер рецептуры:341**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Терпуг неразделанный (заморозка) 50% | 126 | 63 | 148 | 74 |
| Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43% | 111 | 63 | 130 | 74 |
| Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37% | 100 | 63 | 117 | 74 |
| Минтай неразделанный (заморозка) 50% | 126 | 63 | 148 | 74 |
| Минтай потрошеный с головой (заморозка) 58% | 150 | 63 | 176 | 74 |
| Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32% | 93 | 63 | 109 | 74 |
| Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42% | 109 | 63 | 128 | 74 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30% | 90 | 63 | 106 | 74 |
| Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18% | 77 | 63 | 90 | 74 |
| Филе рыбы в ассортименте 10% | 70 | 63 | 82 | 74 |
| Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10% | 70 | 63 | 82 | 74 |
| Масса отварной рыбы |  | 52 |  | 61 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 7 | 6 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 7,5 | 6 | 8,8 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 9,3 | 7 |
| Масло растительное | 1,2 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| Масса пассерованого лука репчатого и моркови |  | 6 |  | 7 |
| Соус молочный |  | 7 |  | 8 |
| Молоко | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Мука пшеничная | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масло сливочное | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Яйца | 0,300 шт. | 12 | 0,350 шт. | 14 |
| Масса полуфабриката |  | 69 |  | 81 |
| Масло сливочное для мазки листа | 1,2 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| Масса готового изделия |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11,25 | 4,20 | 1,67 | 89,64 | 100,824 | 0,064 | 0,113 | 0,482 | 0,418 | 0,789 | 38,715 | 35,007 | 163,657 | 260,509 | 0,086 | 0,012 | 0,399 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13,13 | 4,91 | 1,95 | 104,58 | 117,628 | 0,074 | 0,132 | 0,563 | 0,487 | 0,921 | 45,168 | 40,842 | 190,933 | 303,927 | 0,101 | 0,014 | 0,466 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Рыбу предварительно отваривают или припускают, разделывают на филе без кожи и костей нарезают на куски и два раза пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют пассерованный лук репчатый и морковь, молочный густой соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 минут при температуре 220º С.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* изделия без трещин и пустот.

*Консистенция:* мягкий, рыхлый, сочный.

*Цвет:* на разрезе - белый с сероватым оттенком.

*Вкус и запах:* солоноватый, рыбы.

**Технологическая карта № \_97\_\_**

**Наименование изделия: Песочник (печенье песочное)**

**Номер рецептуры:606**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная | 31 | 31 | 39 | 39 |
| Сахар | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Яйца | 0,175 шт. | 7 | 0,225 шт. | 9 |
| Сода | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката |  | 50 |  | 62 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4,06 | 4,10 | 25,77 | 156,27 | 21,192 | 0,042 | 0,040 | 0,000 | 0,221 | 0,507 | 9,610 | 5,126 | 36,655 | 41,154 | 0,002 | 0,003 | 0,003 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5,08 | 5,13 | 32,21 | 195,34 | 30,240 | 0,053 | 0,050 | 0,000 | 0,276 | 0,634 | 12,012 | 6,408 | 45,819 | 51,443 | 0,002 | 0,004 | 0,004 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают в течение 10-15 минут, затем добавляют яйца, соду, тщательно перемешивают до получения однородной массы, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут.

Тесто раскатывают и вырезают различной формы, смазывают сверху с яйцом и выпекают при температуре 220-230 º С в течение 10-15 минут.

Температура подачи 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* рассыпчатая.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* сладкий, свежевыпеченного изделия.

*Запах:* свежевыпеченного изделия

**Технологическая карта № \_98\_\_**

**Наименование изделия: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста**

**Номер рецептуры:560,626,627**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 27 | 27 | 32 | 32 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Яйцо | 0,0350 шт. | 1,4 | 1/24 шт. | 1,7 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,14 | 1,14 | 1,43 | 1,43 |
| Или дрожжи хлебопекарные сухие | 0,29 | 0,29 | 0,36 | 0,36 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Тесто дрожжевое |  | 38 |  | 46 |
| Мука на подпыл | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 1,7 |
| Фарш творожный |  | 20 |  | 24 |
| Творог (5%-9% м.д.ж.) | 18,3 | 18 | 21,4 | 21 |
| Яйца | 0,0350 шт. | 1,4 | 1/24 шт. | 1,7 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 1,7 |
| Яйцо для смазки | 0,0350 шт. | 1,4 | 1/24 шт. | 1,7 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,21 | 3,33 | 23,44 | 152,58 | 18,142 | 0,050 | 0,075 | 0,087 | 0,134 | 0,496 | 43,172 | 9,459 | 72,983 | 66,492 | 0,003 | 0,008 | 0,008 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8,65 | 3,99 | 28,13 | 183,09 | 21,770 | 0,060 | 0,090 | 0,104 | 0,161 | 0,595 | 51,806 | 11,351 | 87,580 | 79,790 | 0,004 | 0,009 | 0,010 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40ºС на 2,5-3 часа для брожжения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ей добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожжения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

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

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

Температура подачи не выше 15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма круглая, в середине фарш.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* свойственный данному изделию и творогу.

*Запах:* свойственный данному изделию и творогу.

**Технологическая карта № \_99\_\_**

**Наименование изделия: Рассольник ленинградский со сметаной, с мясом**

**Номер рецептуры:139**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,3 | 1,8 | 2,5 | 2 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,4 | 1,8 | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 1,7 | 1,4 | 1,8 | 1,5 |
| Вода | 211 | 211 | 234 | 234 |
| Выход бульона |  | 168 |  | 187 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 67 | 50 | 74 | 56 |
| с 31.10-31.12 | 72 | 50 | 80 | 56 |
| с 31.12-28.02 | 77 | 50 | 86 | 56 |
| с 29.02-01.09 | 84 | 50 | 94 | 56 |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 7,5 | 6 | 8,8 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 9,3 | 7 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Огурцы соленые | 18 | 10 | 20 | 11 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 126 | 126 | 140 | 140 |
| Выход |  | 168 |  | 187 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Вход супа со сметаной |  | 174 |  | 193 |
| Говядина отварная |  | 6 |  | 7 |
| Выход супа со с сметаной/с мясом |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,14 | 3,19 | 10,70 | 83,95 | 84,510 | 0,057 | 0,051 | 4,448 | 0,027 | 0,668 | 21,480 | 16,640 | 57,245 | 285,943 | 0,003 | 0,001 | 0,131 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,49 | 3,54 | 11,89 | 93,28 | 93,990 | 0,063 | 0,057 | 4,942 | 0,030 | 0,742 | 23,867 | 18,489 | 63,606 | 317,714 | 0,003 | 0,001 | 0,146 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола, приятный – овощей.

**Технологическая карта № \_100\_\_**

**Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным**

**Номер рецептуры:331**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 100 | 99 | 120 | 119 |
| Мука пшеничная | 33 | 33 | 40 | 40 |
| Сахар | 13 | 13 | 16 | 16 |
| Яйца | 0,200 шт. | 8 | 0,250 шт. | 10 |
| Вареники ленивые (полуфабрикат) |  | 134 |  | 162 |
| Масса вареных вареников |  | 145 |  | 175 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход |  | 145/5 |  | 175/5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23,89 | 8,69 | 35,61 | 316,21 | 45,582 | 0,074 | 0,250 | 0,198 | 0,271 | 0,906 | 153,375 | 25,274 | 228,880 | 136,145 | 0,009 | 0,030 | 0,032 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 55,87 | 9,56 | 42,47 | 371,35 | 51,295 | 0,088 | 0,302 | 0,239 | 0,312 | 1,094 | 185,170 | 30,541 | 276,489 | 164,228 | 0,011 | 0,036 | 0,039 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кусочки прямоугольной и треугольной формы.

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

*Запах:* слабовыраженный запах творога.

**Технологическая карта № \_101\_\_**

**Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками**

**Номер рецептуры:154,175**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 82 | 62 | 92 | 69 |
| с 31.10-31.12 | 89 | 62 | 99 | 69 |
| с 31.12-28.02 | 89 | 62 | 106 | 69 |
| с 29.02-01.09 | 104 | 62 | 115 | 69 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 7,5 | 6 | 9 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 10 | 7 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 4 | 3 |
| Масло сливочное | 1,4 | 1,4 | 1,6 | 1,6 |
| Бульон или вода | 109 | 109 | 121 | 121 |
| Выход |  | 155 |  | 172 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 25 |  | 28 |
| Фарш для фрикаделек: |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная (заморозка) | 34 | 29 | 38 | 32 |
| Или говядина 1 категории на костях (заморозка) | 39 | 29 | 44 | 32 |
| Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная) | 29 | 29 | 32 | 32 |
| Или говядина 1 категории на костях (охлажденная) | 32 | 29 | 35 | 32 |
| Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка) | 31 | 29 | 34 | 32 |
| Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный) | 29 | 29 | 32 | 32 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 4 | 3 |
| Вода | 2,7 | 2,7 | 3 | 3 |
| Яйца | 1/22шт. | 1,8 | 1/20 шт. | 2 |
| Масса полуфабриката |  | 34 |  | 38 |
| Выход фрикаделек |  | 25 |  | 28 |
| Выход супа с мясными фрикадельками |  | 180 |  | 200 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6,59 | 5,38 | 9,90 | 114,35 | 79,700 | 0,071 | 0,081 | 5,240 | 0,058 | 1,274 | 16,089 | 21,572 | 86,990 | 388,930 | 0,005 | 0,001 | 0,133 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7,32 | 5,98 | 11,00 | 127,06 | 88,560 | 0,079 | 0,090 | 5,822 | 0,064 | 1,416 | 17,877 | 23,969 | 96,656 | 432,144 | 0,006 | 0,001 | 0,148 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Для приготовления фрикаделек:

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

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

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

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

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

*Запах:* мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

**Технологическая карта № 102**

**Наименование изделия: Пирожок печеный из сдобного теста с яблоками (ягодой)**

**Номер рецептуры:622,623,562**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 23 | 23 | 27 | 27 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Яйцо | 0,0625 шт. | 2,5 | 0,0750 шт. | 3 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,14 | 1,14 | 1,43 | 1,43 |
| Или дрожжи хлебопекарные сухие | 0,29 | 0,29 | 0,36 | 0,36 |
| Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Мука на подпыл | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Фарш |  | 21 |  | 25 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Яйцо для смазки пирожков | 0,0250 шт. | 1 | 0,0325 шт. | 1,3 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,23 | 3,58 | 21,74 | 132,09 | 18,908 | 0,040 | 0,045 | 0,728 | 0,137 | 0,688 | 21,205 | 6,619 | 37,581 | 84,687 | 0,002 | 0,003 | 0,005 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3,87 | 4,29 | 26,09 | 158,51 | 22,690 | 0,048 | 0,054 | 0,873 | 0,164 | 0,826 | 25,446 | 7,943 | 45,097 | 101,624 | 0,002 | 0,003 | 0,006 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40ºС на 2,5-3 часа для брожжения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ей добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожжения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, за­катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защи­пывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче­скую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитер­ский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирож­ки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Пирожок можно выпекать в виде открытого пирога.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная.

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

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

**Фарш из яблок (ягод)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Яблоки | 24 | 17 | 28 | 20 |
| Или ягода в ассортименте | 18 | 17 | 21 | 20 |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 21 |  | 25 |

**Технология приготовления**

У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, нарезают тонкими ломтиками или кубиками 0,3\*0,3 см. Ягоду перебирают, промывают. Яблоки (ягоду) пересыпают сахаром. Можно фарш готовить из яблок и ягоды (1/2).

**Технологическая карта № \_103\_\_**

**Наименование изделия: Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью)**

**Номер рецептуры:284**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Печень говяжья | 56 | 47 | 64 | 54 |
| Масса готовой печени |  | 33 |  | 38 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 148 | 111 | 170 | 128 |
| с 31.10-31.12 | 159 | 111 | 183 | 128 |
| с 31.12-28.02 | 171 | 111 | 197 | 128 |
| с 29.02-01.09 | 185 | 111 | 214 | 128 |
| Масса отварного протертого картофеля |  | 108 |  | 125 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 24 | 19 | 28 | 22 |
| С 1 января до 1 сентября | 25 | 19 | 29 | 22 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 11 | 9 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Масса пассерованного лука и моркови |  | 15 |  | 17 |
| Масло сливочное для смазки | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Яйца | 0,075 шт. | 3 | 0,088 шт. | 3,5 |
| Масса полуфабриката |  | 152 |  | 175 |
| Масса запеченного блюда |  | 130 |  | 150 |
| Выход |  | 130 |  | 150 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход с маслом |  | 130/2 |  | 150/3 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,22 | 4,99 | 20,26 | 162,78 | 2155,840 | 0,191 | 0,757 | 14,661 | 0,582 | 3,402 | 21,910 | 35,761 | 179,455 | 660,809 | 0,008 | 0,014 | 0,119 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10,69 | 5,78 | 23,48 | 188,68 | 2498,820 | 0,221 | 0,877 | 16,993 | 0,675 | 3,943 | 25,396 | 41,450 | 208,000 | 765,938 | 0,009 | 0,016 | 0,138 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в вое с температурой 40-45º С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45º С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45º С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Печень отваривают. Пропускают через мясорубку, добавляют пассерованные овощи.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на оген10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем печень с пассерованными овощами, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая, картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°С. Готовую запеканку нарезают на порции. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Запеканку можно готовит в виде рулета или зраз.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

*Консистенция:* мягкая, нежная.

*Цвет*: белый, фарша - серый.

*Вкус:* картофеля и мяса, солоноватый.

*Запах:* картофеля и мяса.

**Технологическая карта № \_104\_\_**

**Наименование изделия: Гуляш (из птицы)\***

**Номер рецептуры:373**

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

\*в сборнике рецептур указан гуляш из говядины, в данной рецептуре говядина заменена на птицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные | 86 | 75 | 109 | 95 |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка | 91 | 75 | 115 | 95 |
| Или филе куриное охлажденное | 53 | 53 | 68 | 68 |
| Или филе куриное (заморозка) 5% отходов | 56 | 53 | 72 | 68 |
| Масса чистого филе без кожи и костей |  | 39 |  | 50 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 2,9 | 2,4 | 3,6 | 3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 3 | 2,4 | 3,8 | 3 |
| С 1 января до 1 сентября | 3,2 | 2,4 | 4 | 3 |
| Томатная паста | 1,1 | 1,1 | 1,44 | 1,4 |
| Мука пшеничная | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| Масса тушеного мяса |  | 27,5 |  | 35 |
| Масса соуса |  | 27,5 |  | 35 |
| Выход с соусом |  | 55 |  | 70 |

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,56 | 3,41 | 2,22 | 77,88 | 35,610 | 0,034 | 0,032 | 0,639 | 0,000 | 0,628 | 4,945 | 35,510 | 71,650 | 133,410 | 0,003 | 0,009 | 0,053 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12,17 | 4,34 | 2,83 | 99,12 | 45,322 | 0,043 | 0,041 | 0,813 | 0,000 | 0,799 | 6,294 | 45,195 | 91,191 | 169,795 | 0,004 | 0,011 | 0,067 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Цыплята-бройлеров (или голень, или бедро) разделывают на чистое филе без кожи и костей, нарезают кубиками, солят, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

Затем сливают бульон. Муку пессеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55˚ С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

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

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку вместе с соусом, в котором тушились.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* свойственный мясу птицы.

**Технологическая карта № \_105\_\_**

**Наименование изделия: Суфле из кур с рисом**

**Номер рецептуры:414**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) | Брутто, г (мл) | Нетто, г (мл) |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные | 106 | 92 | 148 | 129 |
| Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро заморозка | 112 | 92 | 156 | 129 |
| Или филе куриное охлажденное | 48 | 48 | 142 | 129 |
| Или филе куриное (заморозка) 5% отходов | 51 | 48 | 71 | 67 |
| Масса вареной курицы |  | 66 |  | 92 |
| Масса отварной мякоти птицы без кожи и костей (или куриного филе) |  | 35 |  | 49 |
| Крупа рисовая | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса вязкой рисовой каши |  | 16 |  | 22 |
| Яйца | 0,150 шт. | 6 | 0,200 шт. | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката |  | 55 |  | 77 |
| Выход |  | 50 |  | 70 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход с маслом сливочным |  | 50/3 |  | 70/4 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | Э/ц | А | В1 | В2 | С | D | Fe | Ca | Mg | P | K | J | Se | F |
| г | г | г | ккал | мкг | мг | мг | мг | мкг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг | мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9,32 | 4,31 | 2,83 | 89,25 | 28,810 | 0,023 | 0,092 | 0,000 | 0,302 | 0,475 | 8,092 | 11,143 | 80,624 | 89,771 | 0,001 | 0,010 | 0,005 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13,01 | 6,02 | 3,95 | 124,61 | 40,225 | 0,032 | 0,128 | 0,000 | 0,422 | 0,663 | 11,298 | 15,558 | 112,569 | 125,341 | 0,001 | 0,014 | 0,007 |

**Технология приготовления**

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

Тушки подготовленных кур закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят до готовности при слабом кипении. Мякоть вареных кур без кожи нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу на противне прогревают до температуры 100º С, затем охлаждают до температуры 55º С. В массу добавляют соль, желтки яиц, половину нормы масла, хорошо перемешивают, вводят вбитые белки, выкладывают на противень, смазанный маслом слоем 2,5-3 см и запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 180-200º С.

Отпускают нарезая на порции с гарниром.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (зепеченное), полито маслом.

*Консистенция:* нежная, пористая.

*Цвет:* беловато-серый.

*Вкус и запах:* отварной птицы, вкус солоноватый.