

Сборник
технологических карт
приготовления блюд в
Бугурусланском районе

Содержание

1	Каши молочные, супы молочные.....	3
2	Гастрономические товары порциями.....	9
3	Хлеб, сдобные булочные изделия.....	11
4	Горячие напитки, соки.....	17
5	Кисломолочные продукты.....	26
6	Свежие плоды.....	28
7	Салаты.....	31
8	Супы, борщи.....	39
9	Мясные, рыбные блюда.....	49
10	Гарниры, каши рассыпчатые.....	58
11	Блюда из творога.....	64
12	Блюда из яиц.....	66
13	Соусы.....	67
	Список использованной литературы.....	68

1 Каши молочные, супы молочные

Технологическая карта N 1

Наименование изделия: **Каша манная молочная жидкая**

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20,25 / 26	20,25 / 26
Молоко	80 / 106	80 / 106
Вода питьевая	53,25 / 71	53,25 / 71
Сахар	3,75 / 5	3,75 / 5
Масса каши		150 / 200
Масло сливочное	3,75 / 5	3,75 / 5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г /200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,18 / 9,24	8,67 / 9,84	26,25 / 33,72	195 / 265	0,16 / 0,22

Технология приготовления: Крупу просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно перемешивают до готовности.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Каши молочные можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта N 2

Наименование изделия: **Каша молочная "Дружба"**

Номер рецептуры: 134

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	11 / 14	11 / 14
Крупа пшеничная	11 / 14	11 / 14
Вода питьевая	48 / 69	48 / 69
Молоко	77,25 / 103	77,25 / 103
Сахар	3,75 / 5	3,75 / 5
Масса каши		150 / 200
Масло сливочное	3,75 / 5	3,75 / 5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г /200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,65 / 5,2	6,65 / 8,6	25,3 / 34,4	174 / 232	2,5 / 3,5

Технология приготовления: Крупы перебирают, промывают. Рис засыпают в кипящую, подсоленную воду, перемешивают, варят 10-15 мин, заливают горячее кипящее молоко и засыпают пшено, сахар, перемешивают и варят до готовности, периодически помешивая.

Кашу можно готовить на цельном молоке. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

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.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: **Каша пшеничная молочная жидкая**

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	22 / 35	22 / 35
Вода питьевая	50,25 / 67	50,25 / 67
Молоко	74 / 98	74 / 98
Сахар	3,75 / 5	3,75 / 5
Масса каши	-	150 / 200
Масло сливочное	3,75 / 5	3,75 / 5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г /200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,47 / 8,3	9,5 / 10,6	23,27 / 31,7	153,75 / 225	0,15 / 0,2

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают, ошпаривают кипятком для удаления горечи. Крупу засыпают в кипящее молоко с водой, перемешивают, добавляют соль, сахар и варят до готовности, периодически помешивая.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

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.

Технологическая карта N 4

Наименование изделия: **Каша овсяная молочная жидкая**

Номер рецептуры: 130

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес	20,25 / 26	20,25 / 26
Вода питьевая	53,25 / 71	53,25 / 71
Молоко	80 / 106	80 / 106
Сахар	3,75 / 5	3,75 / 5
Масса каши	-	150 / 200
Масло сливочное	3,75 / 5	3,75 / 5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г /200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,02 / 6,7	8,35 / 9,8	21,32 / 27,1	167,25 / 223	0,18 / 0,4

Технология приготовления: Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Каши молочные можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, хлопья - 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.

Технологическая карта N_5_

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная жидкая**

Номер рецептуры: 131

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	20,25 / 26	20,25 / 26
Вода питьевая	53,25 / 71	53,25 / 71
Молоко	80 / 106	80 / 106
Сахар	3,75 / 5	3,75 / 5
Масса каши	-	150 / 200
Масло сливочное	3,75 / 5	3,75 / 5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г /200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,75 / 7	5,15 / 8,2	22,72 / 30,3	161,25 / 215	2,6 / 3,4

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция; однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта N 6

Наименование изделия: **Суп молочный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода питьевая	45 / 60	45 / 60
Вермишель	10 / 14	10 / 14
Молоко	105 / 140	105 / 140
Сахар	1,2 / 1,6	1,2 / 1,6
Масло сливочное	1,5 / 2	1,5 / 2

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г /200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,43 / 5,04	4,2 / 5,6	14,68 / 18,24	110,7 / 147,6	1,2 / 2,1

Технология приготовления: Макароны варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: макаронных изделий – мягкая.

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

Запах: характерный для продуктов, входящих в суп.

2 Гастрономические товары порциями

Технологическая карта N 7

Наименование изделия: **Масло (порциями)**

Номер рецептуры: 6

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (5 г/10 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5 / 10	5 / 10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (5 г / 10 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04 / 0,08	3,62 / 7,24	0,08 / 0,16	33 / 66	0,022 / 0,045

Технология приготовления: Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов.

Технологическая карта N 8

Наименование изделия: **Сыр (порциями)**

Номер рецептуры: 7

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (8 г/ 10 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр Российский 6 %	8,53 / 10,66	8 / 10
<i>или</i> Голандский 8 %	8,8 / 11	8 / 10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (8 г /10 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,32 / 3,48	2,95 / 4,42	0	36 / 54	0,07 / 0,1

Технология приготовления: Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра.

3 Хлеб, сдобные булочные изделия, кондитерские изделия

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: 701

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (20 г /30 г/ 40 г /50 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20 / 30 / 40 / 50	20 / 30 / 40 / 50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества(20 г /30 г/ 40 г /50 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,48/1,84 /2,45/3,05	0,58/0,64 / 0,85/0,96	10,28/12,55 / 16,74/ 18,95	52,26/64,32 / 85,77 / 96,48	0

Технология приготовления

Ломтик хлеба.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба..

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба

Вкус: свежего хлеба.

Запах: свежего хлеба

Технологическая карта N__10__

Наименование изделия: **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры: 700

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (20 г /30 г/ 40 г /50 г)	
	Брутто, г	Брутто, г
Хлеб ржаной	20 / 30 / 40 / 50	20 / 30 / 40 / 50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества(20 г /30 г/ 40 г /50 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,2/1,8 /2,4/3	0,2/0,3 / 0,4/0,5	8,86/13,29 / 17,73/ 22,16	37,8/56,7 / 75,6 / 94,5	0

Технология приготовления

Ломтик хлеба.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба..

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба

Вкус: свежего хлеба.

Запах: свежего хлеба

Технологическая карта N__11__
Наименование изделия **Пряник**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (50г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Пряник	50	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (50 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,2	4,1	34,15	186,5	0,05

Требования к качеству:

Внешний вид: пряники круглой формы, поверхность блестящая.

Консистенция: плотная, на изломе видны мелкие поры

Цвет: темно-коричневый

Вкус: свежесыпеченного пряничного теста

Запах: свежесыпеченного пряничного теста, приятный

Технологическая карта N_12__
Наименование изделия: **Печенье**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (50 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье	50	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (50 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,73	5,9	37,43	208,53	0,003

Требования к качеству:

Внешний вид: печенье круглой, квадратной или прямоугольной формы.

Консистенция: плотная, не крошится

Цвет: темно-коричневый или светло-коричневый

Вкус: свежесыпеченного теста

Запах: свежесыпеченного теста, приятный

Технологическая карта N_13_
Наименование изделия: **Вафли**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (80 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Вафли	80	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (80 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,97	9,44	59,89	333,65	0,005

Требования к качеству:

Внешний вид: вафли прямоугольной формы.

Консистенция: хрупкая, хрустящая

Цвет: белые с шоколадной или сливочной прослойкой

Вкус: свежесыпеченного кондитерского изделия

Запах: свежесыпеченного кондитерского изделия

Технологическая карта N_14_

Наименование изделия: **Булочка ванильная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (50 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Булочка ванильная	50	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (50 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,95	4,06	27,27	161	0

Требования к качеству:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана сахаром.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста.

4. Горячие напитки, соки

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 194

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 1996 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г / 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,15 / 0,2	0,15 / 0,2
Вода питьевая	150 / 200	150 / 200
Сахар	11,25 / 15	11,25 / 15

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,1 / 0,12	0,01 / 0,018	10,2 / 13,6	39 / 52	0,2 / 0,4

39 / 52

Технология приготовления: Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70 °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.

Технологическая карта N_16

Наименование изделия: **Чай с молоком**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай заварка № 391	25 /35	25 /35
Сахар	8.34 / 12	8.34/ 12
Молоко	95/ 125	90/ 125
Вода питьевая	60/80	60/ 80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,65 / 3,53	2,35 / 3,1	2,35 / 3,1	76,99 / 102,65	1,1 / 1,5

Технология приготовления: К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: **Сок яблочный**

Номер рецептуры: 399

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г / 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	150 / 150	150 / 200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,95 / 1,33	0	17,15 / 22,42	68 / 90,88	3,7 / 4,6

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: **Компот из сушеных фруктов**

Номер рецептуры: 376

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты (ассорти)	15 / 18	37,5 / 50
<i>или</i> Яблоки сушеные	11,25 / 15	42 / 56
<i>или</i> Груши	22,5 / 30	37,5 / 45
<i>или</i> Абрикосы сушеные (курага)	15 / 20	27,75 / 37
<i>или</i> Урюк	18,75 / 25	34,5 / 46
Сахар	12 / 16	12 / 16
Кислота лимонная	0,15 / 0,2	0,15 / 0,2
Вода питьевая	152,25 / 203	152,25 / 203

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)	Витамин С, мг
----------------------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33 / 0,44	0,015 / 0,02	20,82 / 27,76	84,75 / 113	0,3 / 0,4

Технология приготовления: Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу- 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.

Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов. Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат использованных плодов и ягод.

Технологическая карта N 19

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао (порошок)	1,2 / 1,5	1,2 / 1,5
Молоко	91,66 / 122,22	91,66 / 122,22
Сахар	8,34 / 11,12	8,34 / 11,12
Вода питьевая	66,66 / 88,88	66,66 / 88,88

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,15 / 4,2	3,25 / 4,1	12,9 / 17,27	88 / 118,65	1,2 / 1,6

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, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта N_20_

Наименование изделия: **Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: 400

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 180 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	157,2 / 207,2	150 / 200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 180 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,57 / 5,49	4,08 / 4,89	7,57 / 9,09	85 / 102	2 / 2,46

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

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 N 21

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: 395

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	2,5 / 3,5	2,5 / 3,5
Молоко	95 / 125	95 / 125
Сахар	8,34 / 12	8,34 / 12
Вода питьевая	60 / 80	60 / 80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 180 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34 / 3,1	1,9 / 2,65	10,6 / 14,17	70 / 93,33	0,97 / 1,3

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

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.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта N 22

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: 393

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г / 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай заварка № 391	25 / 35	25 / 35
Сахар	8,34 / 12	8,34 / 12
Лимон	7 / 9	6 / 8
Вода питьевая	125 / 175	125 / 175

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,1 / 0,13	0,01 / 0,02	8,5 / 11,33	34,17 / 45,55	2,35 / 3,1

Технология приготовления: Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Технологическая карта N 23

Наименование изделия: **Кисель из плодового концентрата**

Номер рецептуры: 213

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г / 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисель (концентрат) на плодовых экстрактах	15 / 20	15 / 20
Вода питьевая	135 / 180	135 / 180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)	Витамин С, мг
----------------------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,42 / 0,56	0,045 / 0,06	22,65 / 30,2	92,7 / 123,6	0,82 / 1,1

Технология приготовления: Концентрат киселя разводят в холодной воде, перемешивают, вливают в кипящую воду, размешивают и доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует плодам.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: характерный для плодового экстракта.

5 Кисломолочные продукты

Технологическая карта N__24__

Наименование изделия: **Ряженка**

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (120 г/ 150 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	122,78 / 153,3	120 / 150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (120 г / 150 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,48 / 4,35	3 / 3,75	5,04 / 6,3	68,7 / 84,5	0,3 / 0,45

Технология приготовления: Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта № 25

Наименование изделия: **Йогурт**

Номер рецептуры: 401

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (120 г/ 150 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт	122,78 / 153,3	120 / 150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (120 г / 150 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,6 / 4,5	2,76/ 3,45	5,4 / 6,75	86,4 / 108	1,32 / 1,65

Технология приготовления: Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

6 Свежие плоды

Технологическая карта N_26

Наименование изделия: **Бананы свежие**

Номер рецептуры: 368 г

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (100 г)	
	Брутто, г	Нетто, г

Бананы свежие	125	100
---------------	-----	-----

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (100 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,5	0,5	22	95	10

Технология приготовления: Очищенные бананы нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Технологическая карта N__27__

Наименование изделия: **Яблоки свежие**

Номер рецептуры: 368

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (100 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	114	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (100 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,48	0,48	11,76	44	15

Технология приготовления: Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Технологическая карта N 28

Наименование изделия: **Груши свежие**

Номер рецептуры: 368

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (100 г)	
	Брутто, г	Нетто, г

Груши свежие	111	100
--------------	-----	-----

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (100 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,3	10,3	46	5

Технология приготовления: Груши свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

7. Салаты

Технологическая карта N 29__

Наименование изделия: **Салат из свежих помидоров и огурцов**

Номер рецептуры: 17

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (30 г/ 40 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Томат	11 /14.3	10 / 13

Огурцы	17 / 22	15 / 20
Лук	3 / 4	3 / 4
Масло растительное	2 / 3	2 / 3
Соль	1/1	1/1

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (30 г / 40 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,26 / 3,34	2,67 / 3,48	1,58 / 2,11	21,39 / 28,52	3,75 / 5

Технология приготовления: Очищенные огурцы и подготовленные помидоры нарезают мелкими ломтиками. Используют репчатый лук, мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Продукты перемешивают. Салат перед отпуском заправляют растительным маслом и солью. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь, яблоки и салат нарезаны мелкой соломкой, огурцы и помидоры – ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: моркови и яблок – плотноватая, помидоров, огурцов, салата – плотная, хрустящая.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: **Салат из свеклы с зеленым горошком**

Номер рецептуры: 34

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (30 г/ 40 г)	
	Брутто, г	Нетто, г

Свекла	19,2 / 25,6	15 / 20
Горошек зеленый консервированный	11,5 / 15,4	7,2 / 10
Яблоки	6,12 / 8,16	5,4 / 7,2
Лук	1,8 / 2,4	1,5 / 2
Масло растительное	1,2 / 1,6	1,2 / 1,6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (30 г / 40 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,5 / 0,66	2,5 / 3,2	3,46 / 3,28	23,13 / 30,84	3,1 / 4,15

Технология приготовления: Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый бланшированный лук, яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свеклы, зеленого горошка, яблок, лука

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта N 31 _____

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: 45

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	1 порция (30 г/ 40 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	10,24 / 13,65	8 / 10,66
Морковь	5,67 / 7,56	4,5 / 6
Картофель	10,32 / 13,76	7,5 / 10
Огурцы соленые	7,5 / 10	6 / 8
Лук	3 / 4	2,4 / 3,2
Масло растительное	1,8 / 1,8	1,8 / 1,8

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (30 г / 40 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4 / 0,54	2,5 / 3,46	5,4 / 10,5	23,45 / 32,64	4/ 4,5

Технология приготовления: Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в винегрет.

Вкус: продуктов, входящих в винегрет.

Запах: продуктов, входящих в винегрет.

Технологическая карта N__

Технологическая карта N 32__

Наименование изделия: **Салат «Здоровье»**

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (30 г/ 40 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	12 / 16	9,8 / 13,1
Морковь	12 / 16	9,75 / 13,5
Сахар	2 / 3	2 / 3
Зеленый горошек	4,1 / 5,25	4,1 / 5,25
Соль	0,1 / 0,2	0,1 / 0,2
Кислота лимонная	0,2 / 0,2	0,2 / 0,2
Масло растительное	1,5 / 1,7	1,5 / 1,7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (30 г / 40 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,89 / 3,19	2,55 / 4,1	3,2 / 4,5	25 / 33,44	6,3 / 7,4

Технология приготовления: Овощи промывают, очищают, отваривают, нарезают соломкой, добавляют предварительно прокипяченный в собственном соку зеленый горошек, солят, заливают заправкой для салата.

Приготовление заправки: лимонную кислоту, сахар, соль растворяют в кипяченой воде, соединяют с растительным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в салат.

Вкус: продуктов, входящих в салат.

Запах: продуктов, входящих в салат.

Наименование изделия: **Салат из свеклы с яблоками**

Номер рецептуры: 19

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (40 г/ 60 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	26,68 / 40	20,68 / 31
Яблоки	10,9 / 16,35	9,68 / 14,52
Заправка для салатов:		
Сахар	2 / 2	2 / 2
Кислота лимонная пищевая	0,2 / 0,3	0,2 / 0,3
Вода питьевая	5,32 / 7,98	5,32 / 7,98
Соль поваренная	0,12 / 0,18	0,12 / 0,18
Масло растительное	2 / 2	2 / 2

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (40 г / 60 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,33 / 2,49	3,13 / 5,69	3 / 4,5	41,33 / 61,99	1,29 / 1,9

Технология приготовления: Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают. Отварную свеклу и яблоки, очищенные от кожицы с удаленными семенными гнездами, шинкуют и перемешивают. При отпуске поливают заправкой для салатов. Приготовление заправки: лимонную кислоту, сахар, соль растворяют в кипяченой воде, соединяют с растительным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: продуктов, входящих в салат.

Вкус: продуктов, входящих в салат.

Запах: продуктов, входящих в салат.

Наименование изделия: **Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком**

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (40 г/ 60 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Зеленый горошек	11,5 / 17,25	7,2 / 10,8
Капуста белокочанная	33,32 / 49,98	26,68 / 40,02
Масса измельченной капусты	-	16,68 / 25,02
Лук	8 / 12	6,68 / 10,02
Масло растительное	3,32 / 4,98	3,32 / 4,98
Яйцо	6,12 / 9,18	6,12 / 9,18

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (40 г / 60 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,46 / 2,2	3,66 / 5,5	2,73 / 3,7	46 / 69	5,93 / 7,98

Технология приготовления: Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную очищенную капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до появления сока. В готовую капусту добавляют предварительно прокипяченный в собственном соку зеленый консервированный горошек, нарезанный полукольцами лук, измельченное вареное яйцо, заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в салат.

Вкус: продуктов, входящих в салат.

Запах: продуктов, входящих в салат.

Наименование изделия: **Салат витаминный**

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (30 г / 40 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	9,6 / 12,2	7,5 / 10
Капуста белокочанная	25,2 / 33,6	20,7 / 27,2
Яблоки	7,2 / 9,6	6,6 / 8,8
Сахар	1,5 / 2	1,5 / 2
Масло растительное	1,5 / 2	1,5 / 2

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (30 г / 40 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,45 / 0,6	1,38 / 1,84	3,3 / 4,4	27,3 / 36,2	6,11 / 7,01

Технология приготовления: Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают. Подготовленную сырую морковь натирают на крупной терке. Капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Морковь, капусту, яблоки соединяют, заправляют сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: моркови, яблок, капусты—мягкая.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: **Салат из моркови и яблок**

Номер рецептуры: 41

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (30 г / 40 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	36 / 48	28,8 / 38,4
Сахар	1,5 / 2	1,5 / 2
Яблоки	7,2 / 9,6	6,6 / 8,8

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (30 г / 40 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,37 / 0,5	1,2 / 1,6	3,48 / 6,64	15,69 / 20,92	2 / 2,44

Технология приготовления: Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Морковь, яблоки соединяют, заправляют сахаром. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

8 Супы, борщи

Технологическая карта N 37

Наименование изделия: **Борщ**

Номер рецептуры: 56

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г / 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	30 / 40	24 / 32
Капуста белоколчанная	22,5 / 30	18 / 24
<i>или</i> Капуста квашенная	25,6 / 34,2	18 / 24
Морковь	9,45 / 12,6	7,5 / 10
Лук	7,2 / 9,6	6 / 8
Томат-паста	4,5 / 6	4,5 / 6
Масло растительное	3 / 4	3 / 4
Сахар	1,5 / 2	1,5 / 2
Вода питьевая (или Бульон мясной № 511)	120 / 160	120 / 160
Соль поваренная	0,2 / 0,3	0,2 / 0,3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,96 / 1,28	3,91 / 4,88	9,55 / 12,74	76,25 / 128,9	5,6 / 6,2

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта N_38

Наименование изделия: **Суп картофельный с крупой**

Номер рецептуры:80

Наименование сборника рецептур:С борник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой	62/ 82	47/ 62
Морковь	7,5 / 10	6,2 / 8,2
Лук	7,24 / 9,64	6,2 / 8,2
Масло сливочное	1,8 / 2,4	1,8 / 2,4
Крупа перловая (или Овсяная, или Пшеничная)	6 / 8	6 / 8
Вода питьевая (или Бульон мясной)	105 / 140	105 / 140
Соль поваренная	0,2 / 0,3	0,2 / 0,3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (130 г / 180 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,3 / 2,8	2,45 / 3	8,84 / 11,2	43,69 / 84,3	4,2 / 5,6

Технология приготовления: Овощи хорошо промывают и очищают. Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу (крупы промывают под горячей водой; перловую или рисовую крупу предварительно отваривают до полуготовности, сливая слизистый отвар), картофель, пассированные овощи и варят до готовности. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассированными овощами. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта N_39

Наименование изделия: **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 82

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	62 / 82	47/ 62
Макаронные изделия	5,2 / 8	5,2 / 8
Морковь	7,5 / 10	6 / 80
Лук	7,2 / 9,6	6 / 8
Масло растительное	1,5 / 2	1,5 / 2
Вода питьевая (или Бульон мясной № 511)	105 / 140	105 / 140
Соль поваренная	0,2 / 0,3	0,2 / 0,3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,62 / 2,16	5,73 / 7,26	12,29 / 15,72	62,85 / 83,8	5,94 / 7,26

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

Требования к качеству:

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в суп.

Технологическая карта № 40

Наименование изделия: **Бульон мясной**

Номер рецептуры: 511

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	100 г	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо бескостное	33,5	33,5
<i>или</i> Птица обработанная	33,5	33,5
<i>или</i> Филе рыбное	33,5	33,5
Морковь	2,1	1,7
Лук	2	1,7
Вода питьевая	140	140
Соль поваренная	1	1

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (100 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,55	0,85	0,1	14	0,4

Технология приготовления: Для приготовления бульонов используют мясо бескостное, обработанную птицу или филе рыбное. Технология приготовления бульонов по данной рецептуре является традиционной. Мясо, птицу, рыбу отварные используют для приготовления различных блюд.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкость.

Консистенция: жидкая

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

Вкус: умеренно соленый.

Запах: мясного бульона.

Технологическая карта N_41

Наименование изделия: **Рассольник**

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	62/ 82	47/ 62
Огурцы соленые	11 / 14,4	10/ 13
Лук	8,2 / 10,6	7 / 9
Масло растительное	3/ 4	3,6 / 4
Вода питьевая (или Бульон мясной № 511)	112,5 / 150	135 / 150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,97 / 2,3	4,56 / 6,56	5,83 / 10,44	62,55 / 93	4,53 / 5,64

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль. Рекомендуются для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – дольками или брусочками, лук – соломкой.

Консистенция: овощей – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов входящих в рассольник.

Технологическая карта N_42

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем**

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	38,5 / 51	31 / 41
Картофель	24,94 / 28,26	20 / 25
Морковь	10,4 / 10,6	8,5 / 8,9
Лук	8,2 / 9,6	7 / 8
Томат-паста	1,5 / 2	1,5 / 2
Масло растительное	3 / 4	3 / 4
Вода питьевая (или Бульон мясной № 511)	114 / 146	114 / 146

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,97 / 3,3	3,92 / 3,9	5,03 / 7,38	46,3 / 81,8	11,57 / 12,6

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

Требования к качеству:

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

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

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

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в щи.

Технологическая карта N 43

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми**

Номер рецептуры: 81

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г / 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	40 / 53,4	30 / 40
Горох	10,9 / 16,1	10,9 / 16
Морковь	10,6 / 13,8	8,5 / 11
Лук	7,2 / 9,6	6 / 8
Масло растительное	1,5 / 2	1,5 / 2
Вода питьевая (или Бульон мясной № 511)	105 / 140	105 / 140

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,07 / 4,1	4,21 / 4,28	9,67 / 13,9	79,95 / 106,6	4,1 / 6,12

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лушеного) или фасоль – в виде целых, неразваренных зерен Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох

лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого. Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Наименование изделия: **Суп картофельный с клецками**

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, Пермь 2001 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г / 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	56,25 / 75	45 / 60
Морковь	8,9 / 12	7 / 10
Лук	8,5 / 10	7 / 9
Масло растительное	1,5 / 2	1,5 / 2
Вода питьевая (или Бульон мясной № 511)	126 / 154	126 / 154
Клецки:		
Мука пшеничная	2,25 / 3	2,25 / 3
Масло сливочное	0,25 / 0,5	0,25 / 0,5
Яйцо	0,6 / 0,8	0,45 / 0,6
Вода питьевая	3 / 4	3 / 4
Соль поваренная	0,2 / 0,4	0,2 / 0,4

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,27 / 1,7	1,72 / 2,3	8,62 / 11,5	55,5 / 74	4,96 / 6,28

Технология приготовления: Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, лук – мелкими кубиками. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до готовности, кладут пассированные корни, клецки. Для приготовления клецек: в воду или молоко кладут масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, не переставая помешивать, прогревают в течение 10-15 мин. Охлаждают, добавляют сырые яйца и перемешивают. Формуют в виде жгута и нарезают на кусочки. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

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 частей супа

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта N 45_

Наименование изделия: **Свекольник**

Номер рецептуры: 58

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	31 / 41	25 / 33
Картофель	44 / 58	32 / 42
Морковь	7 / 9	5,8 / 7,4
Лук репчатый	7 / 9	5,8 / 7,4
Томатная паста	1,2 / 1,6	1,2 / 1,6
Масло растительное	1,8 / 2,4	1,8 / 2,4
Сметана	4,8 / 6,4	4,8 / 6,4
Сахар	0,6 / 0,8	0,6 / 0,8
Вода питьевая (или Бульон мясной № 511)	108 / 144	108 / 144

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,2 / 1,6	5,1/5,14	9,49 / 11,28	65,85 / 82,8	5,2 / 6,01

Технология приготовления: Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар. Выход порции определяется возрастной группой.

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, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 46

Наименование изделия: **Суп рыбный**

Номер рецептуры: 48

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Консервы из рыбы	24 / 32	24 / 32
Картофель	62 / 82	44 / 58
Лук	8,5 / 11	7,3 / 9,4
Морковь	13 / 17	10,6 / 13,8
Рис	5 / 8	6 / 8
Соль пищевая	0,2 / 0,4	0,2 / 0,4
Вода питьевая (или Бульон № 511)	180 / 240	180 / 240

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,14 / 8,17	4,08 / 5,6	14,32 / 18,65	120,68 / 150,82	8,42 / 11

Технология приготовления: Очищенный картофель нарезают кубиками, крупу перебирают, промывают, морковь и лук мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу (рис или пшено), варят 15 минут, вводят картофель, овощи, корень петрушки и варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные рыбные консервы, солят и продолжают варить 10-15 минут.

Требования к качеству:

Консистенция крупы и картофеля мягкая.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах: свойственные рыбным консервам.

9 Мясные и рыбные блюда

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: **Котлеты**

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (60 г / 80 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	60 / 80	44,4 / 59,2
Сухари панировочные	6 / 8	6 / 8
Хлеб пшеничный	10,8 / 14,4	10,8 / 14,4
Масло растительное	3 / 5	3 / 5
Вода питьевая (или Молоко)	14,4 / 19,2	14,4 / 19,2
Масло сливочное	4,2 / 5,6	4,2 / 5,6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (60 г / 80 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

8,7 / 11,6	9,84 / 13,12	7,74 / 10,32	155,4 / 197,2	0,05 / 0,06
------------	--------------	--------------	---------------	-------------

Технология приготовления: Подготовленную говядину нарезают на куски, дважды пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, солят, отбивают, дотируют и формуют котлеты, биточки или шницеля; панируют их в сухарях, обжаривают не менее 5 мин с обеих сторон, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С в течение 5-7 мин. При отпуске изделий их гарнируют и поливают маслом или соусом.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус и запах: жареной котлетной массы, умеренно соленый.

Технологическая карта N_48

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: 276

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г/ 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	89,32 / 110	67,8 / 97,4
Картофель	130,23 / 148	100,23 / 118
Лук	10,8 / 13,82	9,5 / 12
Томатная паста	5,73 / 7	5,73 / 7
Масло сливочное	4,09 / 5	4,09 / 5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,36 / 18,48	5,6 / 8,28	16,32 / 24,76	190,8 / 241,1	2,3 / 3,5

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей – мягкая.

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта N_49

Наименование изделия: **Биточки**

Номер рецептуры: 289

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (60 г / 80 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	60 / 80	44,25 / 59
Хлеб пшеничный	11,25 / 15	11,25 / 15
Вода питьевая (или Молоко)	12,75 / 17	12,75 / 17
Масло сливочное	2,25 / 3	2,25 / 3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (60 г / 80 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,64 / 10,52	6,79 / 8,72	6,71 / 8,61	109,9 / 146,66	2,14 / 2,9

Технология приготовления: В котлетную массу добавляют масло сливочное, формуют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин. Отпускают с соусом молочным или сметанным. Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку – соус и гарнир.

Консистенция: биточков – мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса – эластичная, однородная.

Цвет: поверхности и на разрезе – от светло-серого до серого.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта N_50

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: 277

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (60 г/ 80 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	65,62 / 87,5	48,37 / 64,49
Морковь	10 / 12	8 / 10
Лук	6,37 / 8,49	5,25 / 7
Томатная паста	2,25 / 3	2,25 / 3
Масло сливочное	1,5 / 2	1,5 / 2
Мука пшеничная	1,5 / 2	1,5 / 2
Вода питьевая	15 / 20	15 / 20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (60 г / 80 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,73 / 8,31	7,11 / 8,15	1,96 / 2,62	93,75 / 125	0,55 / 0,82

Технология приготовления: Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: мяса – сочная, мягкая.

Цвет: мяса – светло-серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта N_51

Наименование изделия: **Тефтели мясные**

Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (40 г/ 60 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	35,5 / 52,5	25 / 38,25
Хлеб пшеничный	10 / 15	11,25 / 15
Вода питьевая (или Молоко)	8 / 12	12 / 12
Масло сливочное	2 / 2,5	2 / 2,5
Мука пшеничная	2 / 3	2 / 3
Лук	11,5 / 16,25	10 / 14

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (40 г / 60 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,95 / 4,43	6,27 / 6,91	4,9 / 5,8	57 / 85	0,42 / 0,56

Технология приготовления: Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – в зависимости от вида.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

Технологическая карта N 52

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с мясом**

Номер рецептуры: 291

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (120 г/ 160 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	54 / 72	39,77 / 52,99
Лук	11,74 / 14,99	10,25 / 14
Картофель	100,5 / 134	80,23 / 106,97
Сухари панировочные	1,44 / 1,92	1,44/1,92
Масло сливочное	5,25 / 7	5,25 / 7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (120 г / 160 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,91 / 13,88	9,85 / 14,78	23,42 / 23,23	180 / 245	15,85 / 17,8

Технология приготовления: Мясо варят, измельчают на мясорубке и добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку – гарнир.

Консистенция: нежная, сочная, однородная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 53

Наименование изделия: **Курица, тушеная в соусе с овощами**

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептов: Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (120 г/ 150 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица (филе)	61,56 / 76,95	54,78 / 68,47
Соль поваренная	1/ 1,5	1 / 1,5
Картофель	70,3 / 87,13	53,6 / 66,25
Морковь	27/ 33,61	21,8 / 27,08
Лук	10,74 / 13,99	9,25 / 12

Горошек консервированный	5,22 / 6,52	3,12 / 3,91
Соус томатный (соус сметанный)	15 / 20	15 / 20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (120 г / 150 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,06 / 6,57	6,33 / 7,41	12,99 / 13,74	138,32 / 159,56	5,89 / 7,12

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой. За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица.

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный.

Цвет: филе птицы на разрезе – белый.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта N_54_

Наименование изделия: **Плов из курицы**

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептов: Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (100 г/ 130 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица (филе)	50 / 65	44,5 / 57,8
Лук	9 / 11,4	7,5 / 9,45

Морковь	9 / 11,4	7,5 / 9,45
Масло растительное	3,5 / 4,55	3,5 / 4,55
Рис	25,85 / 30,8	25,85 / 30,8
Томат-паста	3 / 3,8	3 / 3,8

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества(100 г/ 130 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,3 / 12,09	6,34 / 7,36	23,65 / 25,54	216 / 281	0,97 / 1,2

Технология приготовления: Подготовленные тушки курицы отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Слегка обжаривают на растительном или сливочном масле, заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 мин. Плов можно готовить без томатной пасты.

Требования к качеству.

Консистенция рассыпчатая, овощи и мясо равномерно распределены. Крупа и овощи мягкие.

Цвет белый со слабым оранжевым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкус.

Технологическая карта N_55

Наименование изделия: **Рыба, тушенная с овощами**

Номер рецептуры: 247

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция (50г/ 60 г)

	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (или Треска)	36,25 / 38,25	34,75 / 36,75
Морковь	17,5 / 22	12,5 / 17,5
Лук	7,75 / 9,25	5,75 / 7,75
Томатная паста	1,2 / 1,5	1,2 / 1,5
Вода питьевая	11,75 / 12,75	11 / 12
Масло растительное	2 / 3	2 / 3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (50 г / 60 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,55 / 7,74	4,06 / 5,08	2,54 / 4,2	60 / 80	2,7 / 3,7

Технология приготовления: Филе нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют томатное пюре, сметану, масло растительное, посуду закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба. Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку – гарнир.

Консистенция: мягкая у трески, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: филе рыбы – на разрезе белый или светло-серый, соуса – розовый, овощей – натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

10. Гарниры, каши рассыпчатые

Технологическая карта N_56

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (150 г / 200 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Гречневая крупа	45 / 65	45 / 65
Вода питьевая	118,95 / 158,6	118,95 / 158,6
Масло сливочное	4,95 / 6,6	4,95 / 6,6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (150 г / 200 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,09 / 8,46	5,8 / 7,74	28,60 / 42,14	198 / 264	2,85 / 3,14

Технология приготовления: Крупу перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

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: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта N 57

Наименование изделия: **Каша перловая рассыпчатая**

Номер рецептуры: 124

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (100 г/120 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	30,3 / 33,96	30,3 / 33,96
Вода питьевая	47,8 / 53,25	47,8 / 53,25
Масло сливочное	3,3 / 3,5	3,3 / 3,5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (100 г / 120 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,5 / 3,36	3,93 / 3,51	17,93 / 21,51	87,33 / 133,59	0,68 / 0,95

Технология приготовления: Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают.

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: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта N__58

Наименование изделия: **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: 336

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (120 г/ 150 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	173,96 / 218	139,52 / 173
<i>или</i> Квашенная капуста	173,48 / 218	139 / 153
Масло растительное	4,2 / 5,2	4,2 / 5,2
Морковь	3 / 3,75	2,4 / 3
Лук	5,76 / 7,2	4,8 / 6
Томат-паста	7,2 / 9	7,2 / 9
Мука пшеничная	1,44 / 1,8	1,44 / 1,8
Сахар	3,6 / 4,5	3,6 / 4,5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (120 г / 150 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,48 / 3,72	6,88 / 7,83	11,31 / 16,97	94 / 140,18	20,59 / 25,88

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь – в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Технологическая карта № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда):

РИС ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: № 137

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных

школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция 100/120 г	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Рис	36,0 / 40,0	36,0 / 40,0
Масло сливочное	4,5 / 5,0	4,5 / 5,0
Соль	1.5 / 2,0	1.5 / 2,0

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (100 г / 120 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,43 / 2,91	3,58 / 4,29	24,46 / 29,35	139,8 / 167,76	0

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид — рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной риса и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запаха.

Технологическая карта N__60

Наименование изделия: **Макарони отварные с маслом и сыром**

Номер рецептуры: 148

Технологическая карта N_61_

Наименование изделия: **Макаронны отварные**

Номер рецептуры: 147

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (120 г/ 150 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	40,36 / 50,95	40,36 / 50,95
Масло сливочное	3,5 / 4, 5	3,5 / 4,5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (120 г / 150 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,2 / 5,5	3,36 / 4,2	26,64 / 33,3	156,74 / 196	0

Технология приготовления: Макароны изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий.

11. Блюда из творога

Технологическая карта N 62

Наименование изделия: **Сырники из творога**

Номер рецептуры: 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (80 г/ 120 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	81, / 121,56	80 / 120
Мука пшеничная	10,64 / 15,96	10,64 / 15,96
Сахар	5,36 / 8,04	6,7 / 8,04
Яйцо	2,9 / 3,72	2,5 / 3,24
Масло сливочное	2,3 / 3,24	2,3 / 3,24

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (80 г / 120 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,95 / 15,43	10,13 / 19,35	18,13 / 25,75	187 / 329,6	2,1 / 3,3

Технология приготовления: В протертый творог добавляют 2/3 муки, подготовленные яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают форму батона толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму биточков. Сырники укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220⁰С в течение 15-20 мин.

Отпускают со сгущенным молоком, вареньем, фруктовым соусом (20 г, 30 г), маслом сливочным (3 г, 4 г, 5 г, 6 г) или посыпают сахаром (5 г, 10 г).

Требования к качеству :

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: 155

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (120 г / 150 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	113 / 141,75	112 / 140,25
Крупа манная	4 / 9	4 / 9
Сахар	7,8 / 8,5	7,8 / 8,5
Яйцо	3,6 / 4,5	3,6 / 4,5
Сметана	4,8 / 6	4,8 / 6
Сухари панировочные	1,9 / 2,25	1,9 / 2,25
Масло сливочное	4,75 / 5,25	4,75 / 5,25

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (120 г / 150 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15 / 17	12 / 16,72	28 / 43,57	232 / 362	1,57 / 2,3

Технология приготовления: Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде солью (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разваривают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают соусом фруктовым, сгущенным молоком или сметаной, прошедшей термическую обработку.

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.

12 Блюда из яиц

Технологическая карта N_64

Наименование изделия: **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: 152

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (60 г/ 90 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	16,68 / 25,02	16,68 / 25,02
Яйцо	53,34 / 80	46,48 / 70
Масло сливочное	6 / 9	6 / 9

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (60 г / 90 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,29 / 7,9	10,18 / 15,28	1,04 / 1,52	117,22 / 175	0,09 / 0,013

Технология приготовления: Перед употреблением яйца промывают сначала теплой водой с 1-2%-ным содержанием кальцинированной соды, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой не менее 5 мин. и используют согласно технологии приготовления. К яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают слоем 2-3 см в глубокий противень смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200⁰С в течение 8-10 мин. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. При отпуске омлет нарезают и поливают растопленным сливочным маслом.

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.

13 Соусы

Технологическая карта N__65

Наименование изделия: **Соус томатный**

Номер рецептуры: 159

Наименование сборника рецептов: Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (15 г/ 20 г)	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон мясной (или Вода питьевая)	18 / 27	18 / 27
Масло сливочное	1 / 1,5	1 / 1,5
Мука пшеничная высшего сорта	1 / 1,5	1 / 1,5
Морковь	1,66 / 2,49	1,34 / 2
Лук	0,46 / 0,69	0,4 / 0,6
Томат-паста	2 / 3	2 / 3
Сахар	0,2 / 0,3	0,2 / 0,3

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (15 г / 20 г)				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,15 / 0,2	0,66 / 0,88	0,9 / 1,2	10,5 / 12	0,4 / 0,6

Технология приготовления: Промытые, очищенные и нарезанные лук, морковь, пассируют, добавляют томат-пасту и продолжают пассированные еще 10-15 минут, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная
Цвет: красный
Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату
Запах: продуктов, входящих в соус

Список использованных источников:

Технологические карты приготовления блюд в дошкольных образовательных учреждениях в соответствии с Приложением №7 к СанПиН 2.4.1.3049-13, составлены на основании следующих сборников:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.
3. Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.