

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 1

Наименование блюда (изделия): Каша пшенная молочная жидкая

Номер рецептуры: 282

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшенная	20	20
Вода	15,82	15,82
Молоко (жирности 2,5%)	110,18	110,18
Сахар	1,5	1,5
Масса каши	-	148
Масло сливочное	3	3
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,36	5,96	18,95	151,00

Технология приготовления: Крупу перебирают, многократно промывают в холодной воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливаем кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упариваем на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горького вкуса.

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

Требования к качеству:

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: текучая, однородная, зерна упарены, мягкие.

Вкус: умеренно сладкий и соленый.

Не допускается горький привкус и посторонние запахи.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 2

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 514

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко (жирности 2,5%)	87,5	87,5
Кофейный напиток	1,64	1,64
Сахар	8,7	8,7
Вода	105	105
Выход	-	175

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,45	2,80	12,79	84,00

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь 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.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 3

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 107

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20	20
или		
Батон	20	20
Масло сливочное	5	5
Выход	-	20/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,58	4,22	10,02	85,00

Технология приготовления: Масло сливочное зачищают.

Размягченное сливочное масло намазывают на ломтик хлеба

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность не заветрена.

Вкус и аромат: соответствует свежему маслу.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 4

Наименование блюда (изделия): Фрукты свежие

Номер рецептуры: 126

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты (яблоки или апельсины или мандарины или груши или бананы)	117,6	105*

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,42	0,42	1092	47,25

*просчитан химический состав

Технология приготовления: Подготовленные плоды падают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет, вкус, запах: соответствуют виду плодов.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 5

Наименование блюда (изделия): Салат из зеленого горошка

Номер рецептуры: 68

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	34,77	22,5
Лук репчатый	7,14	6
Масло растительное	3	3
Выход	-	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,78	3,04	2,01	38,00

Технология приготовления: Зеленый горошек доводят до кипения в собственном соку и охлаждают. Лук репчатый мелко шинкуют (бланшируют 2-3 минуты) охлаждают. Овощи соединяют и заправляют йодированной солью и растительным маслом

Требования к качеству:

Внешний вид: уложен горкой.

Консистенция: горошек сохраняет форму.

Цвет и вкус: свойственный виду овощей, входящий в салат.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 6

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне со сметаной

Номер рецептуры: 156

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	37,5	30
Картофель (01.09. - 31.10.)	23	17
Картофель (01.11. - 31.12.)	25	17
Картофель (01.01. - 29.02.)	26,9	17
Картофель (01.03. - 31.08.)	29,24	17
Морковь (до 1 января)	9,45	7,5
Морковь (с 1 января)	9,98	7,5
Лук репчатый	7,2	6
Томатная паста	0,6	0,6
Масло растительное	1,5	1,5
Бульон *	120	120
Сметана (жирности 15%)	7	7
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Выход	-	150/7

*Бульон используется из второго блюда (плов из говядины)

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,88	2,78	4,91	55,00

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь нарезанную соломкой и припущенную с растительным маслом, затем пассированный репчатый лук (предварительно бланшированный) и варят 10 минут, добавляют нарезанный дольками картофель, и варят до готовности всех овощей. За 5-10 мин до окончания варки в щи

добавляют пассерованную томатную пасту. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, йодированную соль доводят до кипения. Настаивают 10 минут.

В щи можно добавить чеснок, растертый с йодированной солью.

Зелень мелко шинкуют и добавляют при подаче.

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.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 7

Наименование блюда (изделия): Плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 380

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная, подлопаточная, грудная части, боковой и наружные куски тазобедренной части) на костях	108,55	79,8
Говядина (лопаточная, подлопаточная, грудная части, боковой и наружные куски тазобедренной части) бескостная	86,98	79,8
Масса отварного мяса	-	50
Морковь (до 1 января)	15,2	12
Морковь (с 1 января)	15,96	12
Лук репчатый	14,4	12
Крупа рисовая	33,6	33,6
Масло сливочное	5	5
Вода	68,8	68,8
Выход	-	50/110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,97	13,51	22,88	279,00

Технология приготовления: Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15 г. Добавляют пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный репчатый лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы добавляют йодированную соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160⁰С в течении 30-40 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывают горкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса сохранили форму нарезки.

Консистенция: мясо мягкая, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Цвет: мяса серый, рис белый.

Вкус и запах: плов имеет аромат говядины, лука моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 8

Наименование блюда (изделия): Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 533

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (целые плоды)	15	15
Сахар	6	6
Вода	173	173
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,51	0,21	13,23	66,00

Технология приготовления: Целые сушеные 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, наливают в стаканы.

Требования к качеству:

Цвет: красно-коричневый.

Вкус и аромат: свойственный шиповнику, сладкий.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 9

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: 122

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	10	10
Выход	-	10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,76	0,08	4,92	23,50

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: пшеничного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 10

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной

Номер рецептуры: 123

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной формовой	25	25
Выход	-	25

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,65	0,30	8,35	43,50

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: ржаного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 11

Наименование блюда (изделия): Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 529

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко (2,5% жирности)	168	160*
Выход	-	160

*Масса молока кипяченого

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,47	5,10	8,06	96,00

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

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая, однородная.

Цвет, вкус: белый цвет, вкус чуть сладковатый.

Запах: аромат кипяченого молока.

Не допускается изменения цвета, привкус подгорелого молока.

Температура подачи: +65 °С (горячего), +14 °С (холодного).

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 12

Наименование блюда (изделия): Пирожки, печенные с фаршем (картофельным)

Номер рецептуры: 557/558/610

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое	-	28,66
Мука пшеничная в/с	21,14	21,14
Сахар	0,4	0,4
Масло сливочное	0,76	0,76
Дрожжи	0,584	0,584
Молоко (2,5% жирности)	12	12
Мука на подпыл	0,6	0,6
Фарш	-	16,66
Масло растительное для смазки	1,3	1,3
Яйца для смазки пирожков	0,8	0,8
Выход	-	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,87	3,02	17,31	111,00

Технология приготовления: В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28 - 30°C молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой не выше 30°C. Когда тесто увеличиться в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1- 2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще раз. Дрожжевое тесто, выкладывают на подпыленный мукой стол. Отрезают равный по толщине кусок, закатывают в длинный жгут и режет ножом или отрывают куски требуемой массы руками, формируют шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки раскатывают на середину круглых лепешек толщиной 0,5-1 см. кладут фарш и защищают края, придавая форму «лодочки».

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.

Требования к качеству:

Внешний вид: продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотисто до коричневой корочки, форма не расплывчатая.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью.

Вкус и запах: теста сладкий, в меру соленый, с ароматом продукта фарша.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

Фарш картофельный с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	20,14	15,14/14,66*
Картофель (01.11. - 31.12.)	21,65	15,14/14,66*
Картофель (01.01. - 29.02.)	23,32	15,14/14,66*
Картофель (01.03. - 31.08.)	25,28	15,14/14,66*
Лук репчатый	5,16	4,33/2,16**
Масло растительное	0,66	0,66
Выход	-	16,66

*после тепловой обработки.

**после пассерования

Технология приготовления: Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, в горячем виде протирают. Репчатый лук мелко нарезают, бланшируют и слегка пассеруют. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, йодированную соль, хорошо перешивают.

Требования к качеству:

Консистенция: густая, однородная, без кусочков непротертого картофеля.

Вкус: слегка соленый с привкусом пассерованного лука.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 13

Наименование блюда (изделия): Винегрет овощной

Номер рецептуры: 90

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	10,15	7,63/6,6*
Картофель (01.11. - 31.12.)	10,91	7,63/6,6*
Картофель (01.01. - 29.02.)	11,75	7,63/6,6*
Картофель (01.03. - 31.08.)	12,74	7,63/6,6*
Морковь (до 1 января)	3,9	3,12/3*
Морковь (с 1 января)	4,15	3,12/3*
Свекла (до 1 января)	5,7	4,56/4,5*
Свекла (с 1 января)	6,06	4,56/4,5*
Лук репчатый	5,4	4,5
Огурцы соленые	11,4	9
Масло растительное	3	3
Выход	-	30

*Масса отварных овощей

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,38	3,04	2,22	38,00

Технология приготовления: Подготовленные овощи отваривают, охлаждают. Очищенные овощи картофель, свеклу, морковь нарезают ломтиками. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (бланшируют 2-3 минуты). Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают, добавляют йодированную соль и снова перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи аккуратно нарезанные, нарезка сохранилась.

Вкус: в меру соленый.

Цвет и запах: соответствуют виду овощей.

Консистенция: вареных овощей - мягкая, сырых – слегка хрустящая.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 14

Наименование блюда (изделия): Яйца вареные

Номер рецептуры: 310

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт)	40	1/40
Выход	-	1/40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,10	4,60	0,30	63,00

Технология приготовления: Яйца погружают в кипящую воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же погружают в холодную воду.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белка - белый, желтка – желтый.

Вкус: свежего вареного яйца.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Температура подачи: +20°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 15

Наименование блюда (изделия): Сырники с морковью и с молоком сгущённым

Номер рецептуры: 333/493

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	86,7	85,94
Морковь (до 1 января)	36,4	34
Морковь (с 1 января)	45,22	34
Масло сливочное	2,34	2,34
Крупа манная	3,2	3,2
Яйца	5	5
Сахар	7	7
Мука пшеничная	18,62	18,62
Масса полуфабриката	-	147,33
Масло сливочное	1,5	1,5
Масса готовых сырников	-	130
Молоко сгущенное	10	10
Выход	-	130/10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,14	11,22	29,71	297,00

Технология приготовления: Подготовленную сырую морковь нарезают тонкой короткой соломкой, припускают до размягчения в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови) с добавлением сливочного масла. Затем всыпают манную крупу и, помешивая, проваривают 10-15 минут. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, с сырыми яйцами, сахаром и 2/3 части муки. Полученную массу дозируют, формируют по 3 шт. на порцию, панируют в оставшейся муке, запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре +180⁰...+ 200⁰С в течение 10-15 минут.

Отпускают по 3 шт. на порцию, поливая молоком сгущенным.

Требования к качеству:

Внешний вид: сырники круглые, приплюснутые, без трещин. Не допускается грубая корочка.

Консистенция: рыхлая, без комочков, не промешанных продуктов.

Цвет: розовый.

Вкус: с привкусом моркови

Запах: не допускается посторонний привкус и запах.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 16

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 504/505

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1 сорта	0,555	0,555
Вода	45,9	45,9
Чай- заварка	42,5	42,5
Сахар	8	8
Вода	127,5	127,5
Выход	-	170

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,00	0,00	8,00	30,00

Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

Разливают в стаканы заварку чая (процеженную) и добавляют кипятком.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Аромат и вкус: характерен для сорта чая.

Запах: свойственный чаю.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 17

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: 122

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	20	20
Выход	-	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,52	0,16	9,84	47,00

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: пшеничного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 18

Наименование блюда (изделия): Омлет натуральный

Номер рецептуры: 311

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	75,7	75,7
Молоко (жирность 2,5%)	85,52	85,52
Масса омлетной массы	-	155
Масло сливочное	1	1
Масса готового омлета	-	150
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,67	3,51	4,05	58,00

Технология приготовления: Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят йодированной солью, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре в жарочном шкафу +180 ...+200°C до образования легкой румяной корочки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Вкуси запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Цвет: золотистый – желтый.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 19

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком

Номер рецептуры: 508

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао - порошок	2,4	2,4
Сахар	8,7	8,7
Вода	96,25	96,25
Молоко (2,5% жирности)	87,5	87,5
Выход	-	175

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,03	3,22	13,46	93,00

Технология приготовления: Какао – порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Цвет: светло – коричневый с красноватым оттенком.

Вкус и запах: свойственный какао, сладкий.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 20

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 104

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20	20
или		
Батон	20	20
Сыр	6,3	6,00
Выход	-	20/6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,72	2,34	9,96	74,00

Технология приготовления: На ломтик хлеба укладывают сверху ломтик сыра (прямоугольной или треугольной формы).

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Вкус и аромат: соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 21

Наименование блюда (изделия): Овощи натуральные (соленые или свежие)

Номер рецептуры: 121

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые	32,1	30
Или огурцы соленые	32,1	30
Помидоры свежие	32,1	30
Или огурцы свежие	32,1	30
Выход		30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,24	0,03	0,78	4,00

Технология приготовления: 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.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 22

Наименование блюда (изделия): Рассольник ленинградский с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 138/148

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) на костях	32,25	24
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) бескостная	26,18	24
Морковь (до 1 января)	1,13	0,9
Морковь (с 1 января)	1,2	0,9
Лук репчатый	2,09	1,46
Вода	153,12	153,12
Выход отварного мяса	-	15
Выход готового бульона	-	112,5
Варка рассольника		
Картофель (01.09. - 31.10.)	57	42,3
Картофель (01.11. - 31.12.)	62,2	42,3
Картофель (01.01. - 29.02.)	66,83	42,3
Картофель (01.03. - 31.08.)	72,8	42,3
Крупа перловая	2	2
Морковь (до 1 января)	7,5	6
Морковь (с 1 января)	7,98	6
Лук репчатый	3,6	3
Огурцы соленые	10,05	9
Бульон	112,5	112,5
Масло растительное	1,5	1,5
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Выход готового	-	150

рассольника		
Сметана (15% жирности)	7	7
Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Отварная говядина	-	15
Выход	-	150/15/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,03	5,72	10,25	112,00

Технология приготовления: 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 подпеченный до слабо-золотистого колера на сухой сковородке, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо поварская игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, кипятят 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°C в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи (репчатый лук предварительно бланшируют) и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют йодированную соль, сметану и кипятят.

Отпускают рассольник с мясом и со сметаной.

Зелень мелко шинкуют и добавляют при подаче.

Требования к качеству:

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

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 23

Наименование блюда (изделия): Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 382

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо) на костях	29,4	21
Говядина (котлетное мясо) бескостная	22,89	21
Крупа рисовая	2,5	2,5
Масса отварного риса	-	6,15
Лук репчатый	3,6	3
Масло сливочное	1,5	1,5
Капуста белокочанная	37,5	30
Масса отварной капусты	-	28
Масса полуфабриката	-	56,5
Масса готовых голубцов	-	50
Выход	-	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,56	4,15	3,26	68,00

Технология приготовления: Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Репчатый лук (бланшируют) пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной (соль используем йодированную) воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, укладывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре +250...+280°C.

Отпускают с соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия должны сохранять форму.

Вкус: сочный, в меру соленый.

Цвет: на разрезе светло-серый.

Запах: мяса и капусты.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 24

Наименование блюда (изделия): Соус томатный с овощами

Номер рецептуры: 465/466

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Приготовления соуса томатного		
Вода	10	10
Мука пшеничная	1	1
Масло сливочное	1	1
Томатная паста	1,2	1,2
Выход	-	20
Приготовления соуса томатного с овощами		
Соус томатный	-	30
Морковь (до 1 января)	1	0,8
Морковь (с 1 января)	1,064	0,8
Масло сливочное	0,4	0,4
Лук репчатый	0,96	0,8
Масло сливочное	0,6	0,6
Лавровый лист	0,004	0,004
Выход	-	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,19	1,29	1,06	14,00

Технология приготовления: Мелко нарезанную морковь припускают со сливочным маслом. Лук шинкуют (бланшируют), затем пассеруют. Овощи соединяют с соусом томатным и варят 10-15 минут, затем заправляют сливочным маслом (растопленное и доведенное до кипения).

Приготовление соуса томатного: Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом сливочным муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, йодированную соль.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкой сметаны, однородная.

Вкус: кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла.

Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 25

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

Номер рецептуры: 441

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	124,3	92,4
Картофель (01.11. - 31.12.)	132,13	92,4
Картофель (01.01. - 29.02.)	142,3	92,4
Картофель (01.03. - 31.08.)	154,31	92,4
Молоко (2,5% жирности)	17,6	16,5*
Масло сливочное	3,96	3,96
Выход	-	110

*Молоко кипяченое

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,25	3,62	11,44	100,00

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят (соль йодированная), заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. Масло сливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре прогревают до температуры 100°С постоянно помешивая и прогревают 5-6 минут (на водяной бане).

Требования к качеству:

Консистенция: пышная, густая, однородная масса без комочков.

Цвет: кремовый или белый.

Вкус и запах: слегка соленый, нежный с ароматом молока и масла.

Не допускается запах подгорелого масла.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 26

Наименование блюда (изделия): Кисель из клюквы

Номер рецептуры: 516

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква	15	15
Сахар	8	8
Крахмал картофельный	4,75	4,75
Вода	143	143
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,07	0,00	12,33	50,00

Технология приготовления: Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют кипячёной водой. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании струёй вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлаждённым отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Требования к качеству:

Внешний вид: без пленки на поверхности.

Консистенция: средней густоты, однородная, без комочков заварившегося крахмала.

Вкус и запах: кисло-сладкий с ароматом клюквы.

Цвет: свойственный ягодам клюквы.

Температура подачи: +35°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 27

Наименование блюда (изделия): Кисломолочный продукт (ряженка или кефир или йогурт или снежок и др.)

Номер рецептуры: 530

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка или кефир или йогурт или снежок и др.)	164,8	160
Выход	-	160

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,48	3,50	6,54	75,61

Технология приготовления: Потребительскую упаковку промывают проточной водой и вытирают. Из упаковки кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Кисломолочные продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

Требования к качеству:

Консистенция: свойственная виду напитка.

Цвет, вкус: кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, не допускается излишне кислый вкус.

Температура подачи: +15 °С +/- 2 °С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 28

Наименование блюда (изделия): Булочка «Веснушка»

Номер рецептуры: 573

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	31,66	31,66
Мука на подпыл	0,56	0,56
Сахар	2,8	2,8
Масло сливочное	2,53	2,53
Дрожжи	0,862	0,862
Молоко (2,5% жирности)	11,46	11,46
Яйца для смазки пирожков	0,8	0,8
Изюм	1,4	1,4
Масса теста	-	46
Масса полуфабриката	-	46,6
Масло растительное для смазки	0,85	0,85
Выход	-	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,54	3,02	23,95	142,00

Технология приготовления: Из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом, формируют шарики, кладут их на смазанный маслом лист, на расстоянии 3-4 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцами, делают 3-4 притиска изюмом. Выпечкой изделия при температуре 200- 230°C 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность от светло-коричневого до коричневого цвета. Булочка круглой формы с 3-4 притисками изюма.

Консистенция: мякиш белый, с равномерно пористостью.

Вкус и запах: приятный, в меру соленый.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 29

Наименование блюда (изделия): Салат «Степной»

Номер рецептуры: 33

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	17,73	13,33/12*
Картофель (01.11. - 31.12.)	19,06	13,33/12*
Картофель (01.01. - 29.02.)	20,53	13,33/12*
Картофель (01.03. - 31.08.)	22,26	13,33/12*
Морковь (до 1 января)	10,52	8,51/8,47*
Морковь (с 1 января)	11,32	8,51/8,47*
Огурцы соленые	8,52	6,8
Лук репчатый	7,6	6,4
Горошек зеленый консервированный	6,8	4,4
Масло растительное	3,6	3,6
Выход	-	40

*Масса отварных овощей

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,63	3,68	3,42	50,00

Технология приготовления: Отварной, очищенный картофель, морковь нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой. Лук репчатый мелко шинкуют (бланшируют 2-3 минуты) охлаждают. Зеленый горошек доводят до кипения в собственном соку и охлаждают. Овощи соединяют и заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой, нарезка аккуратная, картофель, морковь и зеленый горошек не разварившийся.

Консистенция: картофеля, моркови и горошка мягкая.

Вкус: блюда соответствует входящих в их состав продуктов.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 30

Наименование блюда (изделия): Рыба, тушеная в томате с овощами

Номер рецептуры: 354

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный) или	102,6	79
Горбуша (потрошенная обезглавленная) или	102,6	79
Филе минтая или	81,37	79
Филе горбуши	81,37	79
Морковь (до 1 января)	27,43	21,42
Морковь (с 1 января)	28,49	21,42
Томатная паста	3,08	3,08
Лук репчатый	18,86	15,42
Вода	21,4	21,4
Масло растительное	3,4	3,4
Лавровый лист	0,001	0,001
Масса тушеной рыбы	-	60
Масса готовой рыбы с тушеными овощами	-	60/60
Выход	-	60/60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7,15	3,68	3,11	94,00

Технология приготовления: Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей под углом 90°С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, йодированную соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин), за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески.

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

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 31

Наименование блюда (изделия): Кондитерские изделия витаминизированные (пряники или вафли или печенье)

Номер рецептуры: 604

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерские изделия витаминизированные (пряники или вафли или печенье)	24	24
Выход	-	24

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,67	0,79	18,55	84,96

Требования к качеству:

Консистенция: вафли – сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые;

пряники – поверхность целая;

печенье – форма должна быть правильная, без изломов.

Внешний вид: вафли не допускаются поломанные;

пряники не допускаются подгорелые, без трещин и вздутий;

печенье – должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне.

Цвет, вкус и запах: вафли – хрустящие. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами, загрязненные, влажные на ощупь;

пряники – коричневые, вкус и запах приятные;

печенье – вкус и запах приятный.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 32

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 504/506

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1 сорта	0,555	0,555
Вода	45,9	45,9
Чай - заварка	42,5	42,5
Сахар	8	8
Вода	127,5	127,5
Лимон	8	7
Выход	-	170/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,18	0,04	7,23	29,00

Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

Разливают в стаканы заварку чая (процеженную) и добавляют кипятком.

При отпуске сахар и дольку лимона кладут в каждую порцию.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Аромат и вкус: характерен для сорта чая, имеет вкус лимона.

Запах: свойственный чаю.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 33

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной

Номер рецептуры: 123

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной формовой	30	30
Выход	-	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,98	0,36	10,02	52,20

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: ржаного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 34

Наименование блюда (изделия): Каша кукурузная молочная жидкая

Номер рецептуры: 280

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа кукурузная	20	20
Молоко (жирности 2,5%)	110,18	110,18
Вода	15,82	15,82
Сахар	1,5	1,5
Масса каши	-	148
Масло сливочное	3	3
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,72	5,94	20,50	154,00

Технология приготовления: Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Требования к качеству:

Внешний вид: консистенция текучая, однородная, зерен - мягкая.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: свойственный данной крупы со вкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 35

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 514

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко (жирности 2,5%)	85	85
Кофейный напиток	1,57	1,57
Сахар	8,4	8,4
Вода	102	102
Выход	-	170

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,38	2,72	12,37	81,00

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь 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.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 36

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с сыром с маслом

Номер рецептуры: 107

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20	20
или		
Батон	20	20
Сыр	6,3	6,00
Масло сливочное	5	5
Выход	-	20/6/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,96	5,96	10,02	107,00

Технология приготовления: Масло сливочное зачищают.

Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом, и сверху укладывают ломтик сыра (прямоугольной или треугольной формы).

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Вкус и аромат: соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 37

Наименование блюда (изделия): Соки фруктовые

Номер рецептуры: 532

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок (в ассортименте)	150	150
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,75	0,15	15,15	69,00

Технология приготовления: Потребительскую упаковку промывают проточной водой и вытирают. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: приятный, соответствующий виду сока без порочащих признаков.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 38

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови

Номер рецептуры: 6

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (до 1 января)	31,29	25,03/23,8*
Морковь (с 1 января)	33,3	25,03/23,8*
Лук репчатый	7,14	6
Масло растительное	3	3
Выход	-	30

*Масса отварной моркови

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,38	3,02	2,01	37,00

Технология приготовления: Морковь очищают, моют, ошпаривают, нарезают мелкими кубиками, припускают до готовности, охлаждают до +15⁰С. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (бланшируют 2-3 минуты). Овощи соединяют добавляют йодированную соль и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: уложен горкой.

Консистенция: моркови и лука репчатого сохраняет форму.

Цвет и вкус: свойственный виду овощей, входящий в салат.

Температура подачи: +15⁰С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 39

Наименование блюда (изделия): Суп крестьянский с крупой с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 138/169

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) на костях	32,25	24
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) бескостная	26,18	24
Морковь (до 1 января)	1,2	0,96
Морковь (с 1 января)	1,28	0,96
Лук репчатый	1,87	1,57
Вода	152,77	152,77
Выход отварного мяса	-	15
Выход готового бульона	-	127,5
Варка супа		
Капуста белокочанная	22,5	18
Картофель (01.09. - 31.10.)	19	14
Картофель (01.11. - 31.12.)	20,6	14
Картофель (01.01. - 29.02.)	22,12	14
Картофель (01.03. - 31.08.)	24,08	14
Морковь (до 1 января)	7,5	6
Морковь (с 1 января)	7,98	6
Крупа перловая	2	2
Лук репчатый	7,2	6
Масло растительное	1,5	1,5
Бульон	127,5	127,5
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Выход супа	-	150

Отварная говядина	-	15
Сметана (15% жирности)	6	6
Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Выход	-	150/15/6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,81	4,90	5,18	94,00

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят, до полуготовности отвар сливают.

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут нашинкованную свежую капусту, нарезанную шашками, затем добавляют картофель, нарезанный кубиками. За 10 мин до окончания варки кладут припущенные морковь, лук репчатый (предварительно бланшированный) и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют йодированную соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп со сметаной и зеленью мелко нашинкованной.

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа хорошо набухла, но не разварена, в жидкой части супа овощи, сохранившие форму нарезки.

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

Цвет: на поверхности блёстки жира.

Вкус: без горечи, умеренно солёный, с ароматом овощей.

Запах: свойственный овощам.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 40

Наименование блюда (изделия): Печень говяжья по-строгановски

Номер рецептуры: 408/454

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	107,57	89,35
Масло растительное	4	4
Масса припущенной печени	-	60
Соус сметанный	20	20
Мука пшеничная	0,5	0,5
Масло сливочное	0,5	0,5
Вода	11	11
Масса соуса	10	10
Сметана	10	10
Выход	-	60/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12,35	7,81	0,71	135,00

Технология приготовления: Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3*3*35мм, посыпают йодированной солью, запекают в жарочном шкафу 3-4 мин тонким слоем, помешивая, выкладывают в кастрюлю, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: печень сохранила форму нарезки.

Консистенция: печени мягкая. Соус однородный.

Вкус: в меру соленый без посторонних привкусов и запахов.

Цвет: на разрезе серого цвета, соус белого цвета.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 41

Наименование блюда (изделия): Макароны отварные

Номер рецептуры: 432

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	37,4	37,4
Масса отварных макаронных изделий	-	107
Масло сливочное	3,96	3,96
Выход	-	110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,85	3,21	22,03	138,00

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли йодированной). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Масло сливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре +140...+160°C 5 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, увеличения в объеме в 3 раза.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 42

Наименование блюда (изделия): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 522

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	14	13,7/14,88*
Сахар	6	6
Вода	143	143
Выход	-	150

*Масса отварных сухофруктов

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,03	0,01	14,07	58,00

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки 20 – 30 минут, урюк 18-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

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.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 43

Наименование блюда (изделия): Коржик молочный

Номер рецептуры: 593

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	24,99	24,99
Мука пшеничная в/с на подпыл	1,2	1,2
Сахар	11	11
Масло сливочное	5,33	5,33
Яйца	1	1
Яйца (для смазки)	0,6	0,6
Молоко (2,5% жирности)	4	4
Натрий двууглекислый	0,3	0,3
Ванилин	0,006	0,006
Масло растительное	0,8	0,8
Масса полуфабриката	-	44
Выход	-	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,65	4,77	26,52	159,00

Технология приготовления: Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре +200...+220°C в течении 10-12 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы с узорной поверхностью, края с зубчиками.

Цвет: светло-желтый.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 44

Наименование блюда (изделия): Салат картофельный с морковью и зеленым горошком

Номер рецептуры: 88

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	20,92	15,73/13,5*
Картофель (01.11. - 31.12.)	22,46	15,73/13,5*
Картофель (01.01. - 29.02.)	24,22	15,73/13,5*
Картофель (01.03. - 31.08.)	26,27	15,73/13,5*
Горошек зеленый консервированный	7,86	5,1
Морковь (до 1 января)	9,42	7,54/7,5*
Морковь (с 1 января)	10,02	7,54/7,5*
Яйца	2,4	2,4
Масло растительное	3	3
Выход	-	30

*Масса отварных овощей

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,54	3,08	2,94	41,00

Технология приготовления: Подготовленные картофель, морковь отваривают, очищают, нарезают кубиками, яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, морковь, нарезаны кубиками, яйца ломтиками. Салат уложен горкой.

Цвет: цвет свойственный продуктам, входящих в состав блюда.

Консистенция: овощей мягкая.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком и растительным маслом.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 45

Наименование блюда (изделия): Котлеты куриные

Номер рецептуры: 422

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица 1 категории потрошенная или	112,48	99,54
Филе курицы	-	43,4
Хлеб пшеничный	11,14	11,14
Молоко (2,5% жирности)	15,42	15,42
Лук репчатый	10,2	8,57
Масло сливочное	1	1
Масса полуфабриката	-	68,57
Масса готовых котлет	-	60
Выход	-	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,16	5,54	6,26	115,00

Технология приготовления: Мякоть кур без кожи пропускают через мясорубку, лук репчатый пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде черствым хлебом (высшего сорта), репчатым луком и еще раз пропускают через мясорубку, добавляют йодированную соль и выбивают. Из котлетной массы формируют котлеты, укладывают на смазанный противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин.

Цвет: на разрезе серый.

Консистенция: нежная, пышная, не мажущая.

Вкус и запах: в меру соленый, свойственный отварному мясу.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 46

Наименование блюда (изделия): Соус красный основной

Номер рецептуры: 468

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	20	20
Мука пшеничная	1	1
Масло сливочное	0,6	0,6
Томатная паста	1,6	1,6
Морковь (до 1 января)	2	1,6
Морковь (с 1 января)	2,13	1,6
Лук репка	1,5	1,2
Лавровый лист	0,004	0,004
Выход	-	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,22	0,39	1,21	9,00

Технология приготовления: Очищенные морковь, лук репчатый (бланшированный) нарезают мелкой соломкой припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла в течение 10-15 минут, затем вводят томатную пасту, при слабом кипении припускают 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре +150+...160°С, периодически помешивая, на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлаждают, до +70...+80°С мучную пассировку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая, в него разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Цвет: кремовый.

Консистенция: жидкой сметаны, однородная, без комочков муки.

Вкус: слегка с ароматом овощей.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 47

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 252

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	46	46
Вода	-	74,8
Масса каши	-	107
Масло сливочное	3,96	3,96
Выход	-	110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,71	4,39	28,05	176,00

Технология приготовления: Гречку перебирают, промывают, засыпают в кипящую подсоленную воду (йодированная соль), всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят, до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течении 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло (масло сливочное предварительно подвергается термической обработке растапливается и доводится до кипения), взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму.

Консистенция: зерна хорошо проварены, легко отделяются друг от друга.

Цвет: соответствует данной крупе.

Вкус: свойственный данной крупе и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: без посторонних привкусов.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 48

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 504/505

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1 сорта	0,47	0,47
Вода	40,5	40,5
Чай- заварка	37,5	37,5
Сахар	6	6
Вода	112,5	112,5
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,00	0,00	6,01	23,00

Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

Разливают в стаканы заварку чая (процеженную) и добавляют кипятком.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Аромат и вкус: характерен для сорта чая.

Запах: свойственный чаю.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 49

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: 122

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	15	15
Выход	-	15

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,14	7,38	14,76	35,25

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: пшеничного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 50

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной

Номер рецептуры: 123

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной формовой	20	20
Выход	-	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,32	0,24	6,68	34,80

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: ржаного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 51

Наименование блюда (изделия): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 180

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко (жирности 2,5%)	139,8	139,8
Вода	10,2	10,2
Макаронные изделия	10	10
Масло сливочное	1	1
Сахар	0,4	0,4
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,86	5,19	13,85	122,00

Технология приготовления: Макароны отдельно отваривают в кипящей соленой воде (соль йодированная) до полуготовности: макароны -15 мин, лапшу - 10 мин, вермишель – 5 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности, с добавлением йодированной соли, сахара, в конце - масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 52

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 504/505

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1 сорта	0,57	0,57
Вода	47,25	47,25
Чай- заварка	43,75	43,75
Сахар	7	7
Вода	131,25	131,25
Выход	-	175

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,00	0,00	7,01	27,00

Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

Разливают в стаканы заварку чая (процеженную) и добавляют кипятком.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Аромат и вкус: характерен для сорта чая.

Запах: свойственный чаю.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 53

Наименование блюда (изделия): Салат картофельный с зеленым горошком

Номер рецептуры: 78

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	23,67	17,8/15,6*
Картофель (01.11. - 31.12.)	25,45	17,8/15,6*
Картофель (01.01. - 29.02.)	27,41	17,8/15,6*
Картофель (01.03. - 31.08.)	29,73	17,8/15,6*
Лук репчатый	3	2,4
Горошек зеленый консервированный	9	6
Яйца	3	3
Масло растительное	3	3
Выход	-	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,55	3,08	3,07	42,00

Технология приготовления: Отварной картофель очищают, нарезают кубиками, яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, репчатый лук, нарезанный кубиком (бланшируют 2-3 минуты), заправляют йодированной солью растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, лук репчатый нарезанный кубиками, яйца ломтиками. Салат уложен горкой.

Цвет: цвет свойственный продуктам, входящих в состав блюда.

Консистенция: овощей мягкая.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с яйцами, зеленым горошком и растительным маслом.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 54

Наименование блюда (изделия): Борщ с капустой картофелем с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 138/142

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) на костях	32,25	24
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) бескостная	26,18	24
Морковь (до 1 января)	1,2	0,96
Морковь (с 1 января)	1,28	0,96
Лук репчатый	2,04	1,55
Вода	143,78	143,78
Выход отварного мяса	-	15
Выход готового бульона	-	120
Варка борща		
Свекла (до 1 января)	30	24
Свекла (с 1 января)	31,92	24
Капуста белокочанная или	15	12
Капуста квашеная	15	12
Картофель (01.09. - 31.10.)	15	11
Картофель (01.11. - 31.12.)	16,2	11
Картофель (01.01. - 29.02.)	17,38	11
Картофель (01.03. - 31.08.)	19	11
Морковь (до 1 января)	9,45	7,5
Морковь (с 1 января)	9,98	7,5
Лук репчатый	7,2	6
Масло растительное	1,5	1,5
Сахар	0,4	0,4
Томатная паста	1,8	1,8

Бульон	120	120
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Выход борща	-	150
Сметана (жирности 15%)	6	6
Зелень (петрушка или укроп)	-	0,72
Говядина отварная	-	15
Выход	-	150/15/6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,92	5,47	5,54	99,00

Технология приготовления: 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 подпечённый до слабо-золотистого колера на сухой сковородке, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо поварская игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, кипятят 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°C в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи (лук нарезанный кольцами и бланшируют, морковь соломкой), тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют йодированную соль, сахар, лавровый лист, сметану и кипятят.

Отпускают борщ с мясом и со сметаной и зеленью мелко нарезанной.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощи мягкие.

Цвет: малиново – красный.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 55

Наименование блюда (изделия): Тефтели рыбные с соусом

Номер рецептуры: 360/463

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный) или	50,46	37
Горбуша (потрошенная обезглавленная) или	50,46	37
Филе минтая или	38,11	37
Филе горбуши	38,11	37
Хлеб пшеничный	6,6	6,6
Лук репчатый	7,86	6,64
Яйца	2	2
Вода	10	10
Мука пшеничная	4	4
Масса полуфабриката	-	59,28
Масло растительное	1	1
Соус белый с овощами	-	20
Масса тушеных тефтелей с соусом	-	50/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,59	1,64	6,76	67,00

Технология приготовления: Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют яйца, йодированную соль. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики по 3-4 штуки на порцию, панируют в муке, слегка запекают в жарочном шкафу, заливают соусом и тушат 10-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин.

Цвет: на разрезе с сероватым оттенком.

Консистенция: изделия рыхлая, мягкая.

Вкус: сочный, в меру соленный.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

Соус белый основной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	22	22
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная	1	1
Лавровый лист	0,002	0,002
Выход	-	20

Технология приготовления: 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. В конце варки добавляют йодированную соль, лавровый лист. Затем соус процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков.

Цвет: от белого до светло-кремового

Консистенция: полужидкая.

Вкус: нежный, насыщенный.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 56

Наименование блюда (изделия): Кисломолочный продукт (ряженка или кефир или йогурт или снежок и др.)

Номер рецептуры: 530

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка или кефир или йогурт или снежок и др.)	175,1	170
Выход	-	170

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,76	3,72	6,95	80,34

Технология приготовления: Потребительскую упаковку промывают проточной водой и вытирают. Из упаковки кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Кисломолочные продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

Требования к качеству:

Консистенция: свойственная виду напитка.

Цвет, вкус: кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, не допускается излишне кислый вкус.

Температура подачи: +15 °С +/- 2 °С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 57

Наименование блюда (изделия): Кондитерские изделия витаминизированные (пряники или вафли или печенье)

Номер рецептуры: 604

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерские изделия витаминизированные (пряники или вафли или печенье)	30	30
Выход	-	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,84	0,99	23,19	106,20

Требования к качеству:

Консистенция: вафли – сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые;

пряники – поверхность целая;

печенье – форма должна быть правильная, без изломов.

Внешний вид: вафли не допускаются поломанные;

пряники не допускаются подгорелые, без трещин и вздутий;

печенье – должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне.

Цвет, вкус и запах: вафли – хрустящие. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами, загрязненные, влажные на ощупь;

пряники – коричневые, вкус и запах приятные;

печенье – вкус и запах приятный.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 58

Наименование блюда (изделия): Салат из свеклы с чесноком

Номер рецептуры: 69

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (до 1 января)	36,36	29,08/28,2*
Свекла (с 1 января)	38,68	29,08/28,2*
Чеснок	0,18	0,15
Масло растительное	3	3
Выход	-	30

*Масса отварной свеклы

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,52	3,03	2,77	41,00

Технология приготовления: Свёклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на тёрке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растёртый с йодированной солью и растительное масло. Всё тщательно перемешивают и падают.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, форма свеклы сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует цвету свеклы.

Вкус: аромат варёной свеклы и свежерастёртого чеснока.

Запах: аромат варёной свеклы и свежерастёртого чеснока.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 59

Наименование блюда (изделия): Сердце в соусе

Номер рецептуры: 413/454/457

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сердце (говяжье)	118,84	100,65
Морковь (до 1 января)	3,6	2,88
Морковь (с 1 января)	3,83	2,88
Лук репчатый	3	2,4
Масса готового сердца	-	60
Чеснок	0,72	0,6
Соус, сметанный с томатом	-	20
Выход	-	60/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11,81	5,53	3,58	121,00

Технология приготовления: Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой 20-30г. Заливают соусом, сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок (используют йодированную соль).

Требования к качеству:

Внешний вид: отварное сердце нарезанное кусочками 20-30г в сметанном соусе с томатом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-серый.

Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.

Запах: тушеного сердца с ароматом чеснока.

Температура подачи: +60°....+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

Соус сметанный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука	0,5	0,5
Масло сливочное	0,5	0,5
Вода	11	11
Масса соуса	10	10
Сметана (жирности 15%)	10	10
Выход	-	20

Технология приготовления: Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, 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 йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: кисловатый, сметанный.

Запах: сметаны, кисловатый.

Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Соус, сметанный с томатом и луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Соус сметанный	-	20
Лук репчатый	7,14	6
Масло сливочное	0,6	0,6
Томатная паста	0,8	0,8
Выход	-	20

Технология приготовления: Мелко нарезанный репчатый лук (предварительно бланшируем) пассируют, добавляют томатное пюре и пассируют еще 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанными дают прокипеть.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса.

Консистенция: масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившийся муки, консистенция вязкая, эластичная.

Цвет: светло - коричневый.

Вкус и запах: свежей сметаны, припущенного лука и томата. Запах продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 60

Наименование блюда (изделия): Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 257

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	36,63	36,63
Вода	-	88
Масса каши	-	107
Масло сливочное	3,96	3,96
Выход	-	110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,37	3,27	23,92	140,00

Технология приготовления: Перловку перебирают, промывают, засыпают в кипящую подсоленную воду (йодированная соль), варят 30 мин, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течении 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло (масло сливочное предварительно подвергается термической обработке растапливается и доводится до кипения), взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму.

Консистенция: зерна хорошо проварены, легко отделяются друг от друга.

Цвет: соответствует данной крупе.

Вкус: свойственный данной крупе и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: без посторонних привкусов.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 61

Наименование блюда (изделия): Соки фруктовые

Номер рецептуры: 532

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок (в ассортименте)	175	175
Выход	-	175

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,87	0,17	17,67	80,50

Технология приготовления: Потребительскую упаковку промывают проточной водой и вытирают. Сок разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах: приятный, соответствующий виду сока без порочащих признаков.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 62

Наименование блюда (изделия): Пудинг из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 327/493

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	91,2	90,37
Крупа манная	8,02	8,02
Яйца	11	11
Сахар	7,64	7,64
Изюм	13,4	13
Ванилин	0,008	0,008
Масло сливочное для смазки	0,92	0,92
Масса полуфабриката	-	144,7
Масса готового пудинга	-	130
Молоко сгущенное	10	10
Выход	-	130/10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
16,29	9,42	27,17	265,00

Технология приготовления: В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, ванилин, йодированную соль перемешивают. Затем вводят в массу взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху в низ), раскладываем слоем 3,0-3,5 см на противень, смазанный маслом сливочным. Поверхность пудинга разравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре +220...+280°C 20-30 минут (или готовят в пароварочном шкафу).

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин.

Консистенция: нежная, пышная без комочков не промешанных продуктов.

Цвет: колер золотистый, на разрезе белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: входящий продуктов питания.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 63

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 514

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко (жирности 2,5%)	75	75
Кофейный напиток	1,37	1,37
Сахар	7,3	7,3
Вода	90	90
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,10	2,40	10,81	71,00

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь 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.

Температура подачи: +60...+65⁰С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 64

Наименование блюда (изделия): Фрукты свежие

Номер рецептуры: 126

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты (яблоки или апельсины или мандарины или груши или бананы)	114,24	102*

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,42	0,42	1092	47,25

*просчитан химический состав

Технология приготовления: Подготовленные плоды падают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет, вкус, запах: соответствуют виду плодов.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 65

Наименование блюда (изделия): Сельдь с гарниром

Номер рецептуры: 81

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь не разделанная или	44	21
Сельдь филе	21,5	21
Картофель (01.09. – 31.10.)	23,87	17,96/16,5*
Картофель (01.11. – 31.12.)	25,68	17,96/16,5*
Картофель (01.01. – 29.02.)	27,66	17,96/16,5*
Картофель (01.03. – 31.08.)	29,99	17,96/16,5*
Масло растительное	2	2
Выход	-	38

* Масса отварного картофеля.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,53	2,07	2,61	30,00

Технология приготовления: Сельдь разделяют на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3 – 4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, её необходимо вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Отварной, очищенный картофель шинкуют ломтиками и заправляют маслом растительным. Укладываем на тарелку филе рыбы и рядом укладываем овощи готовые.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофеля не деформировались.

Консистенция: овощей и сельди мягкая, но не разваливающаяся.

Цвет: соответствует натуральным продуктам.

Вкус и запах: без посторонних привкусов и запахов.

Не допускается «загар» и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 66

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с бобовыми изделиями с мясом

Номер рецептуры: 138/158

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) на костях	32,25	24
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) бескостная	26,18	24
Морковь (до 1 января)	0,98	0,78
Морковь (с 1 января)	1,04	0,78
Лук репчатый	1,66	1,25
Вода	121,88	121,88
Выход отварного мяса	-	15
Выход готового бульона	-	97,5
Варка супа		
Горох	10,9	9,8
Картофель (01.09. - 31.10.)	46,62	35
Картофель (01.11. - 31.12.)	51,45	35
Картофель (01.01. - 29.02.)	55,3	35
Картофель (01.03. - 31.08.)	60,2	35
Морковь (до 1 января)	7,5	6
Морковь (с 1 января)	7,98	6
Лук репчатый	9,15	7,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Бульон	97,5	97,5
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Выход супа	-	150
Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Отварная говядина	-	15

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,72	4,40	13,63	117,00

Технология приготовления: 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 подпечённый до слабо-золотистого колера на сухой сковородке, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо поварская игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, кипятят 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре +75°C в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят (предварительно бланшируют). Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Зелень мелко шинкуют и добавляют при подаче.

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.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 67

Наименование блюда (изделия): Зразы из говядины с рисом

Номер рецептуры: 386

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо) на костях	38,68	28,5
Говядина (котлетное мясо) бескостная	31,06	28,5
Хлеб пшеничный	6,68	6,68
Вода	8,5	8,5
Масса котлетная	-	42
Крупа рисовая	8,5	8,5
Масса припущенного риса	-	17
Масло сливочное	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	58,5
Масса готовых зраз	-	50
Выход	-	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,08	4,78	8,94	103,00

Технология приготовления: Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с черствым пшеничным (высший сорт) хлебом без корки, предварительно замоченным в воде. Добавляют йодированную соль, перемешивают, снова пропускают через мясорубку. Из котлетной массы формируют изделия в виде лепешек толщиной 10 мм. На середину кладут рассыпчатый рис, заправленный сливочным маслом (растопленным и доведенным до кипения). После этого края лепешек соединяют, придают овальную форму. Зразы укладывают в сотейник, смазанный маслом, и варят на пару или припускают в посуде с закрытой крышкой с добавлением горячей воды 30-35 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без трещин, начинка полностью закрыта оболочкой мясного фарша.

Консистенция: сочная.

Вкус и запах: в меру соленый, с ароматом мяса и начинки, без привкуса хлеба.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 68

Наименование блюда (изделия): Капуста тушеная

Номер рецептуры: 435

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	169,44	135,5
Масло сливочное	5	5
Томатная паста	3,52	3,52
Морковь (до 1 января)	5,5	4,4
Морковь (с 1 января)	5,85	5,2
Лук репчатый	11,27	9,2
Лавровый лист	0,002	0,002
Мука пшеничная	1,32	1,32
Выход	-	110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,47	3,02	7,03	73,00

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую, капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованную нарезанную соломкой морковь, лук (предварительно бланшированный), лавровый лист и тушат до готовности. За 10 минут до готовности заправляют йодированной солью, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

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

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 69

Наименование блюда (изделия): Ватрушка с творожным фаршем

Номер рецептуры: 555/622

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое	-	30,93
Мука пшеничная в/с	22,86	22,86
Сахар	0,4	0,4
Масло сливочное	0,86	0,86
Яйца	1	1
Дрожжи	0,602	0,602
Молоко (2,5% жирности)	8	8
Мука на подпыл	0,93	0,93
Фарш	-	20
Масло растительное для смазки	0,83	0,83
Яйца для смазки	0,8	0,8
Выход	-	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,59	3,02	17,56	126,00

Технология приготовления: В дежу вливают подогретую до температуры +30...+40°C молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой +35...+40°C 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 йодированной 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.

Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - творогом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре +230...+240°C 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладковатый в меру соленый с ароматом свойственный виду фарша.

Запах: свойственный данному изделию и творогу.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

Фарш творожный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	18,3	18,12
Яйца	0,8	0,8
Сахар	1	1
Мука пшеничная	0,8	0,8
Ванилин	0,002	0,002
Выход	-	20

Технология приготовления: Творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: белый.

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога.

Запах: творога, приятный.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 70

Наименование блюда (изделия): Рагу овощное

Номер рецептуры: 210/454

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (до 1 января)	60	48
Морковь (с 1 января)	63,84	48
Картофель (01.09. - 31.10.)	64,5	48
Картофель (01.11. - 31.12.)	68,64	48
Картофель (01.01. - 29.02.)	73,92	48
Картофель (01.03. - 31.08.)	80,16	48
Капуста белокочанная	37,5	30
Лук репчатый	14,25	12
Масло растительное	6	6
Соус сметанный	-	45
Масса готового рагу	-	150
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,55	7,92	13,39	137,00

Технология приготовления: Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1 см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассированный репчатый лук (предварительно бланшируют) запеченный в духовке картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют йодированную соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Цвет: свойственный овощам.

Консистенция: мягкая, сочная.

Вкус: умеренно соленый.

Не допускается запах подгорелых овощей.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

Соус сметанный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука	1,12	1,12
Масло сливочное	1,12	1,12
Вода	35,05	30,05
Масса соуса	-	31,9
Сметана (жирности 15%)	13,5	13,5
Выход	-	45

Технология приготовления: Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно $\frac{1}{4}$ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: кисловатый, сметанный.

Запах: сметаны, кисловатый.

Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 71

Наименование блюда (изделия): Чай с молоком

Номер рецептуры: 504/507

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1 сорта	0,59	0,59
Вода	48,6	48,6
Чай - заварка	45	45
Сахар	8	8
Молоко (2,5% жирности)	53,25	53,25
Вода	82	82
Выход	-	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,56	1,73	10,50	61,00

Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

Разливают в стаканы заварку чая (процеженную) добавляют кипятком и горячее кипяченое молоко.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий.

Аромат и вкус: характерен для сорта чая смягченный добавленным молоком.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 72

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: 122

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	30	30
Выход	-	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,28	0,24	14,76	70,50

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: пшеничного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 73

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной

Номер рецептуры: 123

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной формовой	10	10
Выход	-	10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,66	0,12	3,34	17,40

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: ржаного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 74

Наименование блюда (изделия): Каша "Дружба" жидкая

Номер рецептуры: 275

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	11,5	11,5
Крупа пшенная	8,5	8,5
Вода	21,82	21,82
Молоко (2,5% жирности)	110,18	110,18
Сахар	1,5	1,5
Масса каши	-	148
Масло сливочное	3	3
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,26	5,93	19,32	151,00

Технология приготовления: В кипящую смесь молока и воды добавляют йодированную соль, сахар и перемешивают, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху в низ, и варят, непрерывно помешивая 20 минут до готовности.

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

Требования к качеству

Внешний вид: каша растекается на тарелке, заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 75

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком

Номер рецептуры: 508

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао - порошок	2,35	2,35
Сахар	8,4	8,4
Вода	93,5	93,5
Молоко (2,5% жирности)	85	85
Выход	-	170

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,99	3,13	13,03	90,00

Технология приготовления: Какао – порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Цвет: светло – коричневый с красноватым оттенком.

Вкус и запах: свойственный какао, сладкий.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 76

Наименование блюда (изделия): Рассольник домашний с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 138/146

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) на костях	32,25	24
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) бескостная	26,18	24
Морковь (до 1 января)	1,05	0,84
Морковь (с 1 января)	1,12	0,84
Лук репчатый	1,78	1,35
Вода	125,8	125,8
Выход отварного мяса	-	15
Выход готового бульона	-	105
Варка рассольника		
Картофель (01.09. - 31.10.)	56,4	42,3
Картофель (01.11. - 31.12.)	62,2	42,3
Картофель (01.01. - 29.02.)	66,83	42,3
Картофель (01.03. - 31.08.)	72,8	42,3
Капуста свежая	15	12
Морковь (до 1 января)	7,5	6
Морковь (с 1 января)	7,98	6
Лук репчатый	7,2	6
Огурцы соленые	10,05	9
Бульон	105	105
Масло растительное	1,5	1,5
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Выход готового рассольника	-	150
Сметана (15% жирности)	7	7

Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Отварная говядина	-	15
Выход	-	150/15/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,05	5,70	9,75	110,00

Технология приготовления: 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 подпеченный до слабо-золотистого колера на сухой сковородке, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо поварская игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, кипятят 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°C в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон закладывают капусту, варят при открытой крышке 10 мин, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи (репчатый лук предварительно бланшируют) и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют йодированную соль, сметану и кипятят.

Отпускают рассольник с мясом и со сметаной и зеленью мелко нарезанной.

Требования к качеству:

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

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 77

Наименование блюда (изделия): Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 382

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо) на костях	49,84	35,6
Говядина (котлетное мясо) бескостная	38,8	35,6
Крупа рисовая	2,5	2,5
Масса отварного риса	-	6,15
Лук репчатый	3,6	3
Масло сливочное	1,5	1,5
Капуста белокочанная	37,5	30
Масса отварной капусты	-	28
Масса полуфабриката	-	56,5
Масса готовых голубцов	-	60
Выход	-	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,13	5,30	3,26	97,00

Технология приготовления: Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Репчатый лук (бланшируют) пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной (соль используем йодированную) воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, укладывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре +250...+280°C.

Отпускают с соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия должны сохранять форму.

Вкус: сочный, в меру соленный.

Цвет: на разрезе светло-серый.

Запах: мяса и капусты.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 78

Наименование блюда (изделия): Салат «Степной»

Номер рецептуры: 33

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	13,62	10,24/9*
Картофель (01.11. - 31.12.)	14,64	10,24/9*
Картофель (01.01. - 29.02.)	15,77	10,24/9*
Картофель (01.03. - 31.08.)	17,10	10,24/9*
Морковь (до 1 января)	7,89	6,38/6,35*
Морковь (с 1 января)	8,49	6,38/6,35*
Огурцы соленые	6,39	5,1
Лук репчатый	5,7	4,8
Горошек зеленый консервированный	5,1	3,3
Масло растительное	3	3
Выход	-	30

*Масса отварных овощей
Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,47	3,07	2,56	40,00

Технология приготовления: Отварной, очищенный картофель, морковь нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой. Лук репчатый мелко шинкуют (бланшируют 2-3 минуты) охлаждают. Зеленый горошек доводят до кипения в собственном соку и охлаждают. Овощи соединяют и заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой, нарезка аккуратная, картофель, морковь и зеленый горошек не разварившийся.

Консистенция: картофеля, моркови и горошка мягкая.

Вкус: блюда соответствует входящих в их состав продуктов.

Температура подачи: +15°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 79

Наименование блюда (изделия): Тефтели из говядины с рисом «ежики»

Номер рецептуры: 400

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (из боковых и наружных кусков тазобедренной части) на костях	52,68	38
Говядина (из боковых и наружных кусков тазобедренной части) бескостная	41,42	38
Вода	6	6
Крупа рисовая	5	5
Масса готового риса	-	15
Лук репчатый	21	17
Масло сливочное	3	3
Масса пассированного лука	-	9
Мука пшеничная	4,2	4,2
Масса полуфабриката	-	71,4
Масло сливочное для смазки формы	0,8	0,8
Масса готовых кнелей	-	60
Выход	-	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,47	7,59	7,25	126,00

Технология приготовления: Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук репчатый нарезают мелким кубиком (предварительно бланшируют) пассеруют. Зачищенное мясо измельчают на мясорубке дважды, добавляют пассерованный лук, рассыпчатый рис. Все тщательно перемешивают, добавляют йодированную соль, затем массу взбивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порцию, панируют в муке, укладывают в емкость, смазанную, сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 160-200⁰С. 15-20 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму, без трещин.

Консистенция: сочная, пышная, нежная.

Цвет: на разрезе однородный.

Вкус: в меру соленый.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, др)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 80

Наименование блюда (изделия): Макароны отварные с овощами

Номер рецептуры: 433

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	18,6	18,6
Масса отварных макаронных изделий	-	53
Масло сливочное	2	2
Морковь (до 1 января)	62,1	49,5
Морковь (с 1 января)	65,84	49,5
Лук репчатый	62,55	50,85
Томатная паста	8	8
Масса пассированных овощей	-	60
Выход	-	110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,63	4,14	20,77	130,00

Технология приготовления: Макароны изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли йодированной). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Морковь шинкуют мелкой соломкой, лук нарезают полукольцами (предварительно бланшируют). Овощи пассируют на сливочном масле с добавлением овощного отвара или воды, затем добавляют томатную пасту и пассируют еще 7-10 минут. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным сливочным маслом (масло растапливается и доводится до кипения), добавляют пассерованные овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре +140...+160°C 5 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, увеличения в объеме в 3 раза.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей оранжевый, макарон белый с кремовым оттенком.

Вкус: пассерованных овощей, умеренно соленый.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 81

Наименование блюда (изделия): Соус томатный

Номер рецептуры: 465/

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Приготовления соуса томатного		
Вода	10	10
Мука пшеничная	1	1
Масло сливочное	1	1
Томатная паста	1,2	1,2
Лавровый лист	0,004	0,004
Выход	-	20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,17	0,65	0,91	10,00

Технология приготовления: Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом сливочным муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют, йодированную соль.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкой сметаны, однородная.

Вкус: кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла.

Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 82

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 504/506

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1 сорта	0,485	0,485
Вода	43,2	43,2
Чай - заварка	40	40
Сахар	7	7
Вода	120	120
Лимон	8	7
Выход	-	150/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,16	0,04	7,23	29,00

Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

Разливают в стаканы заварку чая (процеженную) и добавляют кипятком.

При отпуске сахар и дольку лимона кладут в каждую порцию.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Аромат и вкус: характерен для сорта чая, имеет вкус лимона.

Запах: свойственный чаю.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 83

Наименование блюда (изделия): Суп молочный с крупой гречневой

Номер рецептуры: 179

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко (жирности 2,5%)	139,8	139,8
Вода	10,2	10,2
Крупа гречневая	10,8	10,8
Масло сливочное	1	1
Сахар	0,4	0,4
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,17	5,44	13,14	123,00

Технология приготовления: Подготовленную гречневую крупу варят в подсоленной (соль йодированная) воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, йодированную соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа хорошо набухла, но не разварилась.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый, слабосоленый.

Запах: без привкуса и запаха подгорелого молока.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 84

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови с зеленым горошком

Номер рецептуры: 71

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (до 1 января)	21	16,8
Морковь (с 1 января)	22,34	16,8
Масса припущенной моркови	-	15,3
Горошек зеленый консервированный	18,6	12
Масло растительное	3	3
Выход	-	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,59	3,04	1,86	38,00

Технология приготовления: Морковь очищают, моют, ошпаривают, нарезают мелкими кубиками, припускают до готовности, охлаждают. Зеленый горошек доводят до кипения в собственном соку и охлаждают. Морковь и охлажденный до +15⁰С горошек соединяют и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: уложен горкой.

Консистенция: морковь и горошек сохраняет форму.

Цвет и вкус: свойственный виду овощей, входящий в салат.

Температура подачи: +15⁰С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 85

Наименование блюда (изделия): Борщ с капустой, картофелем и со сметаной

Номер рецептуры: 142

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка борща		
Свекла (до 1 января)	30	24
Свекла (с 1 января)	31,92	24
Капуста белокочанная или	15	12
Капуста квашеная	15	12
Картофель (01.09. - 31.10.)	15	11
Картофель (01.11. - 31.12.)	16,2	11
Картофель (01.01. - 29.02.)	17,38	11
Картофель (01.03. - 31.08.)	19	11
Морковь (до 1 января)	9,45	7,5
Морковь (с 1 января)	9,98	7,5
Лук репчатый	7,2	6
Масло сливочное	3	3
Сахар	0,4	0,4
Томатная паста	1,8	1,8
Вода	120	120
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Выход борща	-	150
Сметана (жирности 15%)	6	6
Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Выход	-	150/6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,22	3,00	5,33	59,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи (лук нарезанный кольцами и бланшируют, морковь соломкой), тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют йодированную соль, сахар, лавровый лист, сметану и кипятят.

Отпускают борщ с мясом и со сметаной и зеленью мелко нарезанной .

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощи мягкие.

Цвет: малиново – красный.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 86

Наименование блюда (изделия): Котлеты из говядины

Номер рецептуры: 391

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо) на костях	69,6	51,6
Говядина (котлетное мясо) бескостная	56,24	51,6
Хлеб пшеничный	11,4	11,4
Молоко (2,5% жирности)	13,8	13,8
Сухари панировочные	6,6	6,6
Лук репчатый	10,2	8
Масло сливочное	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	75
Масса готовых котлет	-	60
Выход	-	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
8,48	8,13	10,37	156,00

Технология приготовления: Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с черствым пшеничным (высший сорт) хлебом без корки, предварительно замоченным в воде, лук репчатый пропускают через мясорубку. Добавляют йодированную соль, перемешивают, снова пропускают через мясорубку. Из массы формируют котлеты овально приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Котлеты укладывают на лист, смазанный маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре +250°C 25-30 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия имеет правильную форму, поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой, запанированы тонким слоем, на разрезе однородная масса..

Консистенция: сочная.

Вкус и запах: в меру соленый, с ароматом мяса.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 87

Наименование блюда (изделия): Рис припущенный

Номер рецептуры: 425

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	37,95	37,95
Вода	79,75	79,75
Масло сливочное	3,96	3,96
Выход	-	110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,58	3,22	22,89	140,00

Технология приготовления: Рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (йодированная соль), (необходимо уменьшить количества жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая, при слабом кипении, до загустения. Затем вводят масло сливочное растопленное и доведенное до кипения и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160⁰С при закрытой крышке 5-7 минут. Затем взрыхляют поверхность иглой.

Требования к качеству:

Внешний вид: крупинки риса хорошо набухшие, не деформированные.

Консистенция: мягкая, не слипающая.

Цвет: белого цвета.

Вкус и запах: вареного риса, не допускается вкус подгорелой каши.

Температура подачи: +60...+65⁰С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 88

Наименование блюда (изделия): Салат из свеклы и моркови

Номер рецептуры: 61

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (до 1 января)	33,78	27,74/25,74*
Свекла (с 1 января)	36,9	27,74/25,74*
Морковь (до 1 января)	16,87	13,6/12,66*
Морковь (с 1 января)	18,09	13,6/12,66*
Масло растительное	3	3
Выход	-	40

*Масса отварных овощей

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,62	3,04	3,33	43,00

Технология приготовления: Свеклу варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают. Морковь очищают, моют, ошпаривают, нарезают мелкими кубиками, припускают до готовности, охлаждают до +15⁰С. Овощи соединяют, добавляют йодированную соль и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: уложен горкой.

Консистенция: моркови и свеклы сохраняет форму.

Цвет и вкус: свойственный виду овощей, входящий в салат.

Температура подачи: +15⁰С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 89

Наименование блюда (изделия): Картофель отварной

Номер рецептуры: 438

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	145,75	109,3
Картофель (01.11. - 31.12.)	156,3	109,3
Картофель (01.01. - 29.02.)	168,32	109,3
Картофель (01.03. - 31.08.)	182,53	109,3
Масса отварного картофеля	-	107
Масло сливочное	3,96	3,96
Выход	-	110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,13	3,24	14,83	106,00

Технология приготовления: Очищенный мелкий целиком, дольками или крупными кубиками картофель заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды – паром.

При отпуске поливают растопленным маслом (растапливается и доводится до кипения).

Требования к качеству:

Консистенция: рыхлая, форма клубней или нарезки должна сохраниться.

Цвет: потемнений картофеля не допускается.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 90

Наименование блюда (изделия): Чай с молоком

Номер рецептуры: 504/507

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1 сорта	0,485	0,485
Вода	40,5	40,5
Чай - заварка	37,5	37,5
Сахар	6	6
Молоко (2,5% жирности)	45,75	45,75
Вода	67	67
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,28	1,25	8,16	50,00

Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

Разливают в стаканы заварку чая (процеженную) добавляют кипяток и горячее кипяченое молоко.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий.

Аромат и вкус: характерен для сорта чая смягченный добавленным молоком.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 91

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты с картофелем с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 138/156

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) на костях	32,25	24
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) бескостная	26,18	24
Морковь (до 1 января)	1,2	0,96
Морковь (с 1 января)	1,28	0,96
Лук репчатый	2,04	1,55
Вода	143,78	143,78
Выход отварного мяса	-	15
Выход готового бульона	-	120
Варка щей		
Капуста белокочанная	37,5	30
Картофель (01.09. – 31.10.)	23	17
Картофель (01.11. – 31.12.)	25	17
Картофель (01.01. – 29.02.)	26,9	17
Картофель (01.03. – 31.08.)	29,24	17
Морковь (до 1 января)	9,45	7,5
Морковь (с 1 января)	9,98	7,5
Лук репчатый	7,2	6
Томатная паста	0,6	0,6
Масло растительное	1,5	1,5
Бульон	120	120
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Выход готовых щей	-	150
Сметана (жирности 15%)	7	7

Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Говядина отварная	-	15
Выход	-	150/15/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,92	5,66	5,15	97,00

Технология приготовления: 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 подпечённый до слабо-золотистого колера на сухой сковородке, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо поварская игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, кипятят 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь нарезанную соломкой и припущенную с растительным маслом, затем пассированный репчатый лук (предварительно бланшированный) и варят 10 минут, добавляют нарезанный дольками картофель и варят до готовности всех овощей. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, йодированную соль доводят до кипения. Настаивают 10 минут.

Зелень мелко шинкуют и добавляют при подаче.

В щи можно добавить чеснок, растертый с йодированной солью.

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.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 92

Наименование блюда (изделия): Фрикадельки рыбные

Номер рецептуры: 358

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный) или	72,05	44
Горбуша (потрошенная обезглавленная) или	72,05	44
Филе минтая или	45,32	44
Филе горбуши	45,32	44
Хлеб пшеничный	7	7
Молоко (2,5% жирности)	10	10
Яйца	6	6
Масса полуфабриката	-	58,5
Масса готовых фрикаделек	-	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,38	0,68	3,64	48,00

Технология приготовления: Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют яйца, йодированную соль, молоко. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формуют шарики по 5 штук на порцию. Шарики опускают в кипящую воду и варят 10-15 минут, не допуская сильного кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин.

Цвет: на разрезе с сероватым оттенком.

Консистенция: изделия рыхлая, мягкая.

Вкус: сочный, в меру соленный.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 93

Наименование блюда (изделия): Вареники ленивые с маслом сливочным

Номер рецептуры: 335

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	91,34	90,57
Мука пшеничная	14,3	14,3
Яйца	7	7
Сахар	6	6
Масса полуфабрикатов	-	123,5
Масса вареных вареников	-	130
Масло сливочное	5	5
Выход	-	130/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15,49	11,34	17,00	236,00

Технология приготовления: В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, йодированную соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде (соль йодированная) при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

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.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 94

Наименование блюда (изделия): Свекольник с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 138/145

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) на костях	32,25	24
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) бескостная	26,18	24
Морковь (до 1 января)	1,2	0,96
Морковь (с 1 января)	1,28	0,96
Лук репчатый	2,04	1,55
Вода	143,78	143,78
Выход отварного мяса	-	15
Выход готового бульона	-	120
Варка свекольника		
Свекла (до 1 января)	48	38,4
Свекла (с 1 января)	51,07	38,4
Картофель (01.09. - 31.10.)	31,83	23,8
Картофель (01.11. - 31.12.)	34,99	23,8
Картофель (01.01. - 29.02.)	37,6	23,8
Картофель (01.03. - 31.08.)	40,94	23,8
Морковь (до 1 января)	7,5	6
Морковь (с 1 января)	7,98	6
Лук репчатый	8,1	6,75
Масло сливочное	1,5	1,5
Сахар	0,4	0,4
Томатная паста	0,78	0,78
Бульон	120	120
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Выход свекольника	-	150

Сметана (жирности 15%)	6	6
Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Говядина отварная	-	15
Выход	-	150/15/6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,14	5,14	7,70	108,00

Технология приготовления: 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 подпеченный до слабо-золотистого колера на сухой сковородке, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо поварская игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, кипятят 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°C в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают шинкуют соломкой.

В кипящий бульон закладывают, нашинкованный картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи (лук нарезанный кольцами и бланшируют, морковь соломкой), тушеную или вареную свеклу и варят свекольник до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют йодированную соль, сахар, лавровый лист, сметану и кипятят.

Отпускают борщ с мясом и со сметаной, зеленью мелко нашинкованной.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощи мягкие.

Цвет: от ярко-красного до темно - малинового.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 95

Наименование блюда (изделия): Фрикадельки из кур

Номер рецептуры: 420

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица	102,85	90,46
Филе птицы	-	44,57
Хлеб пшеничный	9,4	9,4
Яйца	5	5
Молоко (2,5% жирности)	12,8	12,8
Масса полуфабриката	-	68,5
Масса готовых фрикаделек	-	60
Выход	-	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,06	5,13	4,75	104,00

Технология приготовления: У обработанных тушек кур отделяют мякоть от кожи и костей. Измельчают на мясорубке, второй раз пропускают вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют йодированную соль, хорошо вымешивают и разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или в воде.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма шариков одинакового размера.

Цвет: сероватый.

Консистенция: сочная, нежная.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 96

Наименование блюда (изделия): Пирожки, печенные с фаршем (морковным)

Номер рецептуры: 557/558/611

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое	-	28,66
Мука пшеничная в/с	21,14	21,14
Сахар	0,4	0,4
Масло сливочное	0,76	0,76
Дрожжи	0,584	0,584
Молоко (2,5% жирности)	12	12
Мука на подпыл	1,3	1,3
Фарш	-	16,66
Масло растительное для смазки	1,3	1,3
Яйца для смазки пирожков	0,8	0,8
Выход	-	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,83	2,90	16,48	105,00

Технология приготовления: В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28 - 30°C молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой не выше 30°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще раз. Дрожжевое тесто, выкладывают на подпыленный мукой стол. Отрезают равный по толщине кусок, закатывают в длинный жгут и режут ножом или отрывают куски требуемой массы руками, формируют шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки

раскатывают на середину круглых лепешек толщиной 0,5-1 см. кладут фарш и защищают края, придавая форму «лодочки».

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.

Требования к качеству:

Внешний вид: продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотисто до коричневой корочки, форма не расплывчатая.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью.

Вкус и запах: теста сладкий, в меру соленый, с ароматом продукта фарша.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

Фарш морковный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь (до 1 января)	22,64	18,1
Морковь (с 1 января)	24,07	18,1
Масса готовой морковки	-	16,66
Сахар	0,16	0,16
Масло сливочное	0,8	0,8
Выход	-	16,66

Технология приготовления: Морковь очищают, промывают и пропускают через овощерезку (мелкий кубик), затем припускают в небольшом количестве воды (8-10% к массе нетто моркови) с маслом. К припущенной моркови добавляют сахар и перемешивают.

Требования к качеству:

Консистенция: моркови мягкая.

Внешний вид: нарезка может быть частично деформирована.

Цвет: оранжевый.

Вкус: сладкий, аромат свойственный для моркови и сливочного масла.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 97

Наименование блюда (изделия): Рыба, тушеная в томате с овощами

Номер рецептуры: 354

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный) или	102,6	79
Горбуша (потрошенная обезглавленная) или	102,6	79
Филе минтая или	81,37	79
Филе горбуши	81,37	79
Морковь (до 1 января)	9,14	7,14
Морковь (с 1 января)	9,5	7,14
Томатная паста	1,03	1,03
Лук репчатый	6,29	5,14
Вода	8,15	8,15
Масло растительное	1	1
Лавровый лист	0,001	0,001
Масса тушеной рыбы	-	60
Масса готовой рыбы с тушеными овощами	-	60/20
Выход	-	60/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,75	1,53	1,04	64,00

Технология приготовления: Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей под углом 90°С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, йодированную соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин), за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески.

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

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 98

Наименование блюда (изделия): Суп молочный с крупой рисовой

Номер рецептуры: 179

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко (жирности 2,5%)	139,8	139,8
Вода	10,2	10,2
Крупа рисовая	8	8
Масло сливочное	1	1
Сахар	0,4	0,4
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,39	5,16	12,18	114,00

Технология приготовления: Подготовленную рисовую крупу варят в подсоленной (соль йодированная) воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, йодированную соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа хорошо набухла, но не разварилась.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый, слабосоленый.

Запах: без привкуса и запаха подгорелого молока.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 99

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 104

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20	20
или		
Батон	20	20
Сыр	8,4	8
Выход	-	20/8

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,99	2,92	9,96	81,00

Технология приготовления: На ломтик хлеба укладывают сверху ломтик сыра (прямоугольной или треугольной формы).

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Вкус и аромат: соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 100

Наименование блюда (изделия): Фрукты свежие

Номер рецептуры: 126

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты (яблоки или апельсины или мандарины или груши или бананы)	118,16	105,5*

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,42	0,42	10,92	47,47

*просчитан химический состав

Технология приготовления: Подготовленные плоды падают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет, вкус, запах: соответствуют виду плодов.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 101

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с клецками и с мясом

Номер рецептуры: 138/187/160

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) на костях	32,25	24
Говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) бескостная	26,18	24
Морковь (до 1 января)	1,13	0,9
Морковь (с 1 января)	1,2	0,9
Лук репчатый	2,09	1,46
Вода	153,12	153,12
Выход отварного мяса	-	15
Выход готового бульона	-	112,5
Приготовления клецек		
Мука	4,66	4,66
Молоко (2,5% жирности)	7,24	7,24
Яйца	1	1
Масло сливочное	0,53	0,53
Масса теста	-	13,5
Выход клецек	15	15
Варка супа		
Картофель (01.09. – 31.10.)	40,05	30
Картофель (01.11. – 31.12.)	42,9	30
Картофель (01.01. – 29.02.)	46,2	30
Картофель (01.03. – 31.08.)	50,1	30
Морковь (до 1 января)	7,5	6
Морковь (с 1 января)	7,98	6
Лук репчатый	7,2	6
Масло растительное	1,5	1,5

Бульон	112,5	112,5
Лавровый лист	0,0072	0,0072
Зелень (петрушка или укроп)	0,72	0,72
Выход супа	-	150
Клецки	15	15
Говядина отварная	-	15
Выход	-	185/15/15

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,04	5,27	8,46	107,00

Технология приготовления: 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 подпечённый до слабо-золотистого колера на сухой сковородке, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо поварская игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, кипятят 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клецки: в молоко кладут масло сливочное, соль йодированную 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 и кладут в суп при отпуске.

В кипящий бульон кладут нарезанный картофель, брусочками и варят 5 минут, затем кладут пассерованные морковь и репчатый лук (бланшированный) и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут йодированную соль.

При отпуске в тарелку с супом кладут клецки и говядину отварную.

Зелень мелко шинкуют и добавляют при подаче.

Требования к качеству:

Внешний вид: бульон должен быть прозрачный, овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены.

Вкус и аромат: свойственный продуктам рецептуры, умеренно соленный.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 102

Наименование блюда (изделия): Биточки рыбные

Номер рецептуры: 356

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный) или	72,05	44
Горбуша (потрошенная обезглавленная) или	72,05	44
Филе минтая или	45,32	44
Филе горбуши	45,32	44
Хлеб пшеничный	9,5	9,5
Лук репчатый	8,5	7,14
Яйца	3	3
Молоко (2,5% жирности)	7	7
Масса полуфабриката	-	59,5
Масло сливочное	0,7	0,7
Масса готовых биточков	-	50
Выход	-	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,58	1,01	5,26	59,00

Технология приготовления: Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют яйца, молоко, йодированную соль. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют биточки (круглой приплюснутой формы). Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин.

Цвет: на разрезе с сероватым оттенком.

Консистенция: изделия рыхлая, мягкая.

Вкус: сочный, в меру соленный.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 103

Наименование блюда (изделия): Пирожки, печенные с фаршем (капустным)

Номер рецептуры: 557/558/607

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое	-	28,66
Мука пшеничная в/с	21,14	21,14
Сахар	0,4	0,4
Масло сливочное	0,76	0,76
Дрожжи	0,584	0,584
Молоко (2,5% жирности)	12	12
Мука на подпыл	0,6	0,6
Фарш	-	16,66
Масло растительное для смазки	1,3	1,3
Яйца для смазки пирожков	0,8	0,8
Выход	-	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,93	3,49	15,86	109,00

Технология приготовления: В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28 - 30°C молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой не выше 30°C. Когда тесто увеличиться в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1- 2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще раз. Дрожжевое тесто, выкладывают на подпыленный мукой стол. Отрезают равный по толщине кусок, закатывают в длинный жгут и режут ножом или отрывают куски требуемой массы руками, формируют шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки

раскатывают на середину круглых лепешек толщиной 0,5-1 см. кладут фарш и защищают края, придавая форму «лодочки».

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.

Требования к качеству:

Внешний вид: продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотисто до коричневой корочки, форма не расплывчатая.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью.

Вкус и запах: теста сладкий, в меру соленый, с ароматом продукта фарша.

Температура подачи: +60...+65°С.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

Фарш из свежей капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	24,99	19,99
Масло сливочное	1,16	1,16
Масса готовой капусты	-	14,99
Лук репчатый	4,19	3,49
Масло сливочное	0,49	0,49
Масса пассерованного лука	-	1,67
Выход	-	16,66

Технология приготовления: Свежую, очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут, слоем не более 3 см на противень с растопленным маслом припускают до готовности в собственном соку. Готовую капусту охлаждают, добавляют йодированную соль, пассерованный лук (предварительно бланшируют).

Солить капусту до жарки, а также не охлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают.

Требования к качеству:

Консистенция: капусты, лука мягкая.

Вкус: в меру соленый.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 104

Наименование блюда (изделия): Зразы картофельные с овощами

Номер рецептуры: 220

Наименования сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (01.09. - 31.10.)	165	124
Картофель (01.11. - 31.12.)	177,32	124
Картофель (01.01. - 29.02.)	190,96	124
Картофель (01.03. - 31.08.)	207,08	124
Яйца	6	6
Масса отварного протертого картофеля	-	126
Для фарша:		
Морковь (до 1 января)	20,5	16
Морковь (с 1 января)	21,28	16
Капуста белокочанная	15	12
Молоко (жирности 2,5%)	9	9
Масло сливочное	3	3
Яйца	6	6
Масса фарша	-	39
Мука пшеничная	6	6
Масло сливочное	0,8	0,8
Масса полуфабриката	-	168
Масса готовых зраз	-	150
Выход	-	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,56	3,22	23,60	140,00

Технология приготовления: Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают. В протертый картофель, охлажденный до температуры 40-50°C, добавляют яйца, массу хорошо перемешивают и разделяют на лепешки. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделия панируют в муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, высотой не более 1,5 см, длиной 9-10 см. Зразы укладываем на смазанный маслом лист, сбрызгиваем маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре +250°C 25-30 минут.

Для фарша: Морковь капусту шинкуют мелкой соломкой и припускают, добавляют молоко и масло. В горячие овощи кладут сваренные в крутую рубленые яйца йодированную соль и перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма изделия правильная, равномерно окрашен, без трещин и разрывов, на разрезе картофель ровный по периметру.

Консистенция: нежная, овощи мягкие.

Цвет: бледно-золотистый.

Вкус: в меру соленый, свойственный картофелю и овощам. Без привкуса и запаха пареных овощей.

Температура подачи: +60...+65°C.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 105

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: 122

Наименования сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	40	40
Выход	-	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7,04	0,32	19,68	94,00

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Цвет, вкус и запах: пшеничного хлеба.

Подписи:

Зав производством (или его заместитель, шеф – повар, или старший повар, и др.)

