

Технологическая карта № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 438

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 шт	40	1 шт	40
Молоко	40	40	11	11
Масло сливочное	3,5	3,5	2	2
Зеленый горошек	24	24	18	18
ВЫХОД:	-	80		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,30	17,00	1,60	200,00	54,00	2,10	0,39	0,30	0,00

Технология приготовления:

Перед использованием яйца подвергаются специальной обработке в соответствии с требованием п. 15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10 в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль, подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа горошек. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

Консервированный горошек можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменения.

Требования к качеству:

Консистенция омлета нежная, пористая, цвет корочки от румяного до золотистого, запах яиц с молоком и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / под. Ред. МП. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Делли принт,2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	45	45	65	65
ВЫХОД:	45		65	

- масса припущенных кабачков Химический состав данного блюда

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	
50	0,90	4,05	3,83	54,90	3,15
60	1,20	5,4	5,10	73,20	4,20

Технологии приготовления:

Банки с икрой кабачковой промывают проточной водой, протирают ветошью, открывают и икру подогревают перед подачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: густой сметаны, светло-коричневого цвета.

Консистенция: густая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,46	0,46	0,56	0,56
Сахар	8	8	10	10
ВЫХОД:			-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B ₁	B ₂	C
0,20	0,00	14,00	28,00	6,00	0,40	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Батон обогащенный йодкозеином

Номер рецептуры 368

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон обогащенный йодкозеином	20	20	30	30
<i>Выход</i>	20	20	30	30

Химический состав данного блюда на 100 г. (батон)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,3	0,00	0,9	15,4	78,6	0,0	0,0	0,0	5,7	0,3

Технология приготовления

Батон, обогащенный йодкозеином освобождают от упаковки и порционируют.

Требования к качеству

Внешний вид: без наличия дефектов

Консистенция: достаточно пропечен, эластичен

Цвет: соответствует данному наименованию изделия

Вкус: характерный для данного вида изделия

Запах: характерный для данного вида изделия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
(ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 19

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	5	5
выход	5	5	5	5

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
5	0,00	4,10	0,05	37,50	0,50	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	29,50

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями

Консистенция: мягкая, не расплывшаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи

Запах: свежего масла

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Сок яблочный (промышленный)

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Напиток яблочный	150	150	190	190
<i>Выход</i>	150	150	190	190

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,0	0,0	0,0	12,8	51,9	0,5	0,0	0,0	7,80	0,30

Технология приготовления

Обработанные в соответствии с санитарными правилами банки вскрывают, напиток разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: прозрачный

Цвет: характерный для используемого напитка

Вкус: приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью

Запах: приятный, соответствующего напитка

Технологическая карта № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	20	15
Капуста свежая	55	55
Картофель	57	57
Морковь	15	15
Лук репчатый	15	15
Томатное пюре	7	7
Масло растительное	2	2
Сахар	2	2
Сметана	6,25	6,25
Вода	160	160
ВЫХОД:	-	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,00	2,20	10,81	72,00	46,00	1,00	0,04	0,06	8,60

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

Требования к качеству:

На поверхности борща блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки.

Цвет жидкой части от ярко- до темно-малинового.

Вкус сладковатый.

Приятный запах припущенных корней, лука.

Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технологическая карта № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

Номер рецептуры: 510

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	84	84
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода	16	16
Лук	10	10
Масло сочное	3	3
Масса полуфабриката	-	86
Масло растительное	3	3
ВЫХОД:	-	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,40	4,40	11,20	123,00	48,00	0,90	0,08	0,10	0,30

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют лук, сливочное масло, оставшуюся воду. Все тщательно перемешивают, отбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, а затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или овально-приплюснутую форму с заостренным концом, без трещин.

Консистенция однородная, рыхлая, сочная.

Цвет белый с сероватым оттенком.

Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

Технологическая карта № 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	114	166
Молоко	15,8	15
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,10	0,80	14,70	75,00	27,00	0,70	0,10	0,07	3,70

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля.

Цвет от кремового до белого, без темных включений.

Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла.

Не допускается привкус подгорелого молока.

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Огурец квашеный (нарезка овощная)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурец квашеный (нарезка овощная)	55	50	66	60
Выход	-	50	-	60

Химический состав данного блюда

Питательные вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	В т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,2	0,0	0,0	0,7	4,2	3,0	0,0	0,0	6,9	0,3

Технология приготовления

Нарезать на порции

Требования к качеству

Внешний вид: без механических повреждений, равномерно нарезанные

Консистенция: крепкие, мякоть плотная, хрустящая

Цвет: зеленовато-оливковый разных оттенков

Вкус: характерный для квашеных огурцов

Запах: приятный, с ароматом пряностей

Технологическая карта № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Вода	180	180
Сахар	15	15
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,18	0,01	0,01	1,08

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности а затем процеживают через сито или дуршлаг.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Плоды и ягоды целые, сварены до готовности.

Цвет от светло- до темно-коричневого.

Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий.

Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный**

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	10	10	15	15
<i>Выход</i>	-	10	-	15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,3	0,0	0,3	14,8	71,4	0,0	0,1	0,0	6,3	1,4

Технология приготовления

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная, соответствует данному виду изделия

Консистенция: пористый, хорошо пропеченный, не влажный

Цвет: от золотисто-желтого до светло-коричневого

Вкус: без посторонних привкусов

Запах: без посторонних запахов

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: **Хлеб ржано-пшеничный**

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржано-пшеничный	30	30	40	40
<i>Выход</i>	-	30	-	38

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,3	0,0	0,3	14,8	71,4	0,0	0,1	0,0	6,3	1,4

Технология приготовления

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная, поверхность гладкая

Консистенция: хорошо пропеченный, равномерно пористый

Цвет: от светло-коричневого до коричневого

Вкус: соответствует виду изделия

Запах: соответствует виду изделия

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Помидор квашеный (нарезка овощная)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Г.В. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2011

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидор квашеный (нарезка овощная)	55	50	66	60
<i>Выход</i>	-	40	-	60

Химический состав данного блюда

Питательные вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	В т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,3	0,0	0,1	1,1	7,2	7,6	0,0	0,0	4,2	0,3

Технология приготовления

Нарезать порционные куски.

Требования к качеству

Внешний вид: плод однородный, равномерно нарезанный

Консистенция: мякоть плотная

Цвет: соответствующий степени зрелости

Вкус: кисловато-солонватый, без постороннего привкуса

Запах: с ароматом пряностей

Технологическая карта № 98

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕ НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 951

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	3	3
Сахар	10	10
Молоко	148	148
Вода	32	32
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,40	2,00	22,40	116,00	34,00	0,00	0,02	0,08	0,00

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

Можно приготавливать кофе на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка.

Вкус умеренно сладкий, с привкусом кофе.

Цвет светло-коричневый.

Технологическая карта № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ
С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	141	141
Вода	32	32
Макаронны, лапша или вермишель	20	20
Масло сливочное	4	3
Сахар	5,55	5
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,40	3,80	15,80	116,00	118,00	0,40	0,06	0,14	0,60

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут предварительно проваренные в воде в течение 3-5 минут макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:

На поверхности супа блестки жира.

Цвет – от белого до слегка кремового. Макароны изделия проварены, но не разварились.

Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры.

Не допускается вкус и запах прогорклого масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.19

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	7	7	8	8
выход	7	7	8	8

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
7	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

Технологическая карта № 89

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 847

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	85	80	95	90
ВЫХОД:	-	80	-	90

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Яблоки	0,40	0,40	9,80	47,00	16,00	2,20	0,03	0,02	10,00

Технология приготовления:

Плоды перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

Требования к качеству:

Плоды без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	80
Горох	20	20
Морковь	16	16
Лук репчатый	15	15
Масло растительное	2	2
Вода	140	140
ВЫХОД:	-	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,53	4,37	20,93	134,30	26,79	1,78	0,18	0,06	6,60

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

На поверхности супа блески жира. Часть гороха частично разварена. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие.

Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры.

Не допускается запах пареных овощей.

Технологическая карта № 67

Изделия из кулинарного мяса (блюда) КОТЛЕТЫ ИЗГОТОВЛЕННЫЕ
 Номер рецептуры: 608
 Технологическая оборотная рецептура: Сборная рецептур Блюда и кулинарные изделия для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Зубов, В.А. Цыганов, М.Н. Пересыпай. - К.: А.С.К., 2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Крупа, г	Паста, г
Пюре из вареного мяса	57,2	50
Хлеб пшеничный	20	10
Мясо свиное	16	16
Лук	20	20
Масло сливочное	-	80
Масло растительное	3	-
СЫВОД	-	70

Химический состав блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углевода, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,10	5,70	6,50	107,00	11,00	0,80	0,04	0,06	0,00

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-шпательной формы с заостренным концом (котлеты) или заприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или овальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом противни и запекают при температуре 250-280 град. С в 10-25 мин.

Требования к качеству:

Окраска изделий должна быть коричневая, равномерно румяная,

сочная, без привкуса хлеба.

Имеет мажеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах

Технологическая карта № 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 708

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	215	180
Масло растительное	4	4
Морковь	15	15
Лук репчатый	15	15
Томатное пюре	10	10
Лимонная кислота	1	1
Мука пшеничная	1,2	1,2
Сахар	3	3
ВЫХОД:	-	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,00	3,30	9,20	75,00	58,00	0,80	0,03	0,03	17,00

Технология приготовления:

Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук и тушат до готовности.

За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое.

Технологическая карта № 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	45	40
Вода	172	172
Сахар	15	15
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Яблоки	0,20	0,20	22,30	110,00	12,00	0,80	0,02	0,00	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др) кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству:

Плоды целые, сварены до готовности.
 Цвет от светло-желтого до светло-розового.
 Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий.
 Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С
РИСОВОЙ КРУПОЙ

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	148	148
Вода	32	32
Крупа рисовая	20	20
Масло сливочное	5	5
Сахар	6	6
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
с рисовой крупой	3,60	3,80	14,60	108,00	116,00	0,20	0,04	0,14	0,60

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на стуженном молоке. При приготовлении на молоке стуженном соотношение цельного молока к стуженному 1 : 0,38

Требования к качеству:

Блюдо жидкой консистенции, белого цвета, с ароматом и привкусом молока и сливочного масла, в меру сладкое.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Батон обогащенный йодкозеином

Номер рецептуры 368

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон обогащенный йодкозеином	20	20	30	30
<i>Выход</i>	20	20	30	30

Химический состав данного блюда на 100 г. (батон)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,3	0,00	0,9	15,4	78,6	0,0	0,0	0,0	5,7	0,3

Технология приготовления

Батон, обогащенный йодкозеином освобождают от упаковки и порционируют

Требования к качеству

Внешний вид: без наличия дефектов

Консистенция: достаточно пропечен, эластичен

Цвет: соответствует данному наименованию изделия

Вкус: характерный для данного вида изделия

Запах: характерный для данного вида изделия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
(ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных
изделий для предприятий общественного
питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.
Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,
с. 19

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	5	5
выход	5	5	5	5

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. ценное	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
5	0,00	4,10	0,05	37,50	0,50	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	29,50

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями

Консистенция: мягкая, не расплывшаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи

Запах: свежего масла

Технологическая карта № 89

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 847

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	85	80	95	90
ВЫХОД:	-	80	-	90

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Яблоки	0,40	0,40	9,80	47,00	16,00	2,20	0,03	0,02	10,00

Технология приготовления:

Плоды перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

Требования к качеству:

Плоды без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

Технологическая карта кулинарного блюда № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ (МЕЛКОШИНКОВАННЫЙ)**

Номер рецептуры: 59

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 1 января	48	45	66,7	62,5
Капуста свежая	45	40	80,3	71,4
Морковь	12	10	16,7	10
Лук репчатый	23,7	22	25,3	24
Картофель с 1,09 по 31,10	36	27	41,7	31,3
*** с 31,10 по 31,12	38,6	27	124,3	93
*** с 31,12 по 28,02	96,4	81,9	48,2	31,3
*** с 29,02 по 01,09	45	27	52,2	31,3
Томатное пюре	12	12	12,8	12,8
Мука пшеничная	1,5	1,5		
Масло растительное	3,6	3,6	5	5
Сметана	6,25	6,25	8	8
Вода	144	144	200	200
ВЫХОД:	180/6,25		250/8	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
180	1,97	4,28	9,85	85,86	12,80
250	2,74	5,95	13,68	119,25	17,78

Технология приготовления:

Свеклу, капусту и лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатом в небольшом количестве воды, морковь, лук припускают. Муку подсушивают, охлаждают и разводят водой. В кипящую воду кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют приниженные корни, свеклу и варят 5-7 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности видны блески жира, сметана; овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 590

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных
для предприятий общественного питания / Авт.-
сост.: А.И.Злобнов, В.А. Цыганенко, М.И.
Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	52	50
Картофель	167	150
Лук репчатый	20	18
Масло растительное	3	3
Масло сливочное	5	5
Томатное пюре	5	5
Мука пшеничная	2	2
ВЫХОД:	-	160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
18,53	11,40	27,97	307,8	45,12	4,03	0,19	0,27	4,14

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи припускают по отдельности.

Припущенное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого.

Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена.

Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса.

Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Напиток грушевый

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Напиток грушевый	150	150	185	185
<i>Выход</i>	-	150	-	185

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,0	0,0	0,0	12,8	51,9	0,5	0,0	0,0	7,80	0,30

Технология приготовления

Обработанные в соответствии с санитарными правилами банки вскрывают, напиток разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: прозрачный

Цвет: характерный для используемого напитка

Вкус: приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью

Запах: приятный, соответствующего напитка

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей дошкольных образовательных
учреждений / Под ред. М.П.Могильного и
В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порции			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	155	150	186	180
ВЫХОД:	150		180	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
	Белки,	Жиры,	Углеводы,		
150	4,35	3,75	6,00	75,00	1,05
180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26

Технология приготовления:

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: густая жидкость белого

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: белый

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Конфеты

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печенье сахарное	13,5	13,5	37,5	37,5
<i>Выход</i>	-	13	-	37,5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,3	0,0	0,1	1,1	7,2	7,6	0,0	0,0	4,2	0,3

Технология приготовления

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная, без изломов, без следов смятия и температурного воздействия.

Консистенция: характерная для данного сорта

Цвет: характерный для данного сорта

Вкус: характерный для данного сорта

Запах: приятный, характерный для данного сорта

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Номер рецептуры: 467

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	66	66
Крупа манная	12	12
Сахар	6	6
Яйца	5,0	5,0
Масло сливочное	3,7	3,7
Сметана	15	15
ВЫХОД:	-	85/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
27,80	19,20	40,20	224,00	130,00	0,90	0,06	0,22	0,20

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: Порции имеют правильную, недеформированную форму.

Консистенция: пышная, нежная.

Вкус: входящих в рецептуру продуктов.

Технологическая карта № 98

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕ НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 951

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	3	3
Сахар	10	10
Молоко	148	148
Вода	32	32
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,40	2,00	22,40	116,00	34,00	0,00	0,02	0,08	0,00

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

Можно приготавливать кофе на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка.

Вкус умеренно сладкий, с привкусом кофе.

Цвет светло-коричневый.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Батон обогащенный йодкозеином

Номер рецептуры 368

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон обогащенный йодкозеином	20	20	30	30
<i>Выход</i>	20	20	30	30

Химический состав данного блюда на 100 г. (батон)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,3	0,00	0,9	15,4	78,6	0,0	0,0	0,0	5,7	0,3

Технология приготовления

Батон, обогащенный йодкозеином освобождают от упаковки и порционируют

Требования к качеству

Внешний вид: без наличия дефектов

Консистенция: достаточно пропечен, эластичен

Цвет: соответствует данному наименованию изделия

Вкус: характерный для данного вида изделия

Запах: характерный для данного вида изделия

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Сок яблочный (промышленный)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Гутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Напиток яблочный	150	150	190	190
<i>Выход</i>	150	150	190	190

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,0	0,0	0,0	12,8	51,9	0,5	0,0	0,0	7,80	0,30

Технология приготовления

Обработанные в соответствии с санитарными правилами банки вскрывают, напиток разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: прозрачный

Цвет: характерный для используемого напитка

Вкус: приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью

Запах: приятный, соответствующего напитка

Технологическая карта № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
С МЯСОМ

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	13	13
Картофель	100	90
Морковь	20	18
Лук репчатый	15	13
Масло растительное	2	2
Вода	150	150
ВЫХОД:	-	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,20	2,40	15,60	90,00	28,00	1,00	0,10	0,08	9,60

Технология приготовления:

Мясо говядины варится отдельно, затем охлаждается, нарезают кубиками и добавляют в суп. В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: На поверхности супа блестящие капли жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие.

Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры.
Не допускается запах пареных овощей.

Технологическая карта № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ ЯЧНЕВАЯ

Номер рецептуры: 681

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА ячневая	21,5	21,5
Масло сливочное	3,5	3,5
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
КРУПА ячневая	2,14	2,76	13,86	90,79	17,67	0,37	0,04	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 869

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Г порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	55	50
Вода	172	172
Сахар	15	15
Крахмал картофельный	11	11
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Яблоки	0,20	0,20	47,40	194,00	12,00	0,60	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду.

Подготовленные плоды заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Затем их протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар и заваривают крахмал. Кисель доводят до кипения и раздают.

Требования к качеству:

Однородная смесь, вкус и запах соответствует использованному виду продуктов. Вкус в меру сладкий, цвет от светло-желтого до светло-красного.

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С ПШЕНОМ

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	148	148
Вода	32	32
Крупа ПШЕНО	20	20
Масло сливочное	5	5
Сахар	6	6
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
С пшеном	4,56	4,78	16,66	121,29	114,76	0,45	0,09	0,14	0,65

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:

Блюдо жидкой консистенции, белого цвета, с ароматом и привкусом молока и сливочного масла, в меру сладкое.

Технологическая карта № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ
С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	141	141
Вода	32	32
Макаронны, лапша или вермишель	20	20
Масло сливочное	4	3
Сахар	5,55	5
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,40	3,80	15,80	116,00	118,00	0,40	0,06	0,14	0,60

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут предварительно проваренные в воде в течение 3-5 минут макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:

На поверхности супа блески жира.

Цвет – от белого до слегка кремового. Макароны изделия проварены, но не разварились.

Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры.

Не допускается вкус и запах прогорклого масла.

Технологическая карта № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 646

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	83,5	70
Масло растительное	3,5	3,5
Томатное пюре	3	3
Лук репчатый	15	13
Морковь	15	12
Мука пшеничная	2	2
Вода	100	100
Крупа рисовая	44	44
ВЫХОД:	-	150

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
***рисовой крупы	23,68	28,01	39,53	412,71	22,52	1,88	0,09	0,14	1,59
***перловой крупы	24,53	28,02	35,62	401,71	36,44	2,21	0,13	0,16	1,59

Технология приготовления:

Птицу отделяется от костей и рубят на куски, припускают, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения и тушат до готовности.

Требования к качеству:

Рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось. Овощи не разварились, запах блюда соответствует входящим в рецептуру компонентам.

Технологическая карта № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Вола	180	180
Сахар	15	15
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,18	0,01	0,01	1,08

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности а затем процеживают через сито или дуршлаг.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Фрукты и ягоды целые, сварены до готовности.

Цвет от светло- до темно-коричневого.

Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий.

Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

Технологическая карта № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	57,2	50
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода	16	16
Лук	20	20
Масса полуфабриката	-	90
Масло растительное	3	3
ВЫХОД:	-	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,10	5,70	6,50	107,00	11,00	0,80	0,04	0,06	0,00

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин.

Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба.

Не допускается мажеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

Технологическая карта № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): СВЕКЛА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 318

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Г порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	85	80
Лук репчатый	20	18
Сахар	1,2	1,2
Масло растительное	3	3
Томатная паста	13	13
ВЫХОД:	-	75

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,30	3,90	10,70	84,00	29,00	1,60	0,03	0,05	1,20

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают, очищают. Натирают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для варенной продукции. Варка овощей на кануне дня приготовления блюд не допускается. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Температура подачи не ниже +15 град.

Требования к качеству:

Блюдо имеет светло-малиновый или розово-малиновый цвет. Ингредиенты блюда мягкие, приятные, но не разварившиеся. Допускается слегка хрустящая консистенция свеклы.

Вкус свеклы, слегка сладковатый.

Запах соответствует входящим в рецептуру компонентам.

Не допускается сырой запах овощей и вкуса прогорклого масла.

Технологическая карта № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	1,5	1,5
Сахар	10	10
Молоко	148	148
Вода	32	32
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,52	3,72	25,49	145,2	122,05	0,56	0,04	0,15	1,3

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.

Можно готовить какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности.

Вкус: умеренно сладкий, с привкусом молока и какао.

Цвет: светло-шоколадный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда) САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СВЕКЛА				
± 01.01 по 31.08	90,07	88	90,07	0,8
± 01.08 по 31.12	85	88	8,6	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г продукта:

Белки, г	1	В1,	0	Са,	22,7
Жиры, г	3,0	С,	2,7	Мg,	13,6
Углеводы, г	5,8	А,	0	Р,	26,4
Энергетическая ценность, ккал	53,9	Е,	1,4	Кв,	0,9

Технология приготовления:

Свеклу вымыть в холодной воде, очистить, нарезать соломкой или кубиками, заправить маслом за 15 минут до подачи.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб. Речь, 2008. - 900 с.

Технологическая карта № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: 462

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	68,9	68,9
Мука пшеничная	38,8	38,8
Яйцо	5	5
Сахар	6	6
Сметана	15	15
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	130/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углевода, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
26,40	14,00	27,60	346,00	148,00	1,20	0,10	0,40	0,40

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, 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 или треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 минут.

Отпускают вареники со сметаной, маслом сливочным или сахарным сиропом. Сметана и масло сливочное перед использованием подвергаются термической обработке (кипячению).

Требования к качеству:

Цвет кремово-желтый, консистенция нежная, упругая.

Вареники проварены, но не разварились.

Вкус и запах творога, сметаны и яиц.

Технологическая карта № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	1,5	1,5
Сахар	10	10
Молоко	148	148
Вода	32	32
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,52	3,72	25,49	145,2	122,05	0,56	0,04	0,15	1,3

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.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности.

Вкус: умеренно сладкий, с привкусом молока и какао.

Цвет: светло-шоколадный.

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Печенье сахарное

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печенье сахарное	13	13	37,5	37,5
<i>Выход</i>	-	13	-	37,5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,3	0,0	0,1	1,1	7,2	7,6	0,0	0,0	4,2	0,3

Технология приготовления

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная, без изломов

Консистенция: хорошо пропеченное, равномерно пористое

Цвет: равномерный

Вкус: характерный для данного сорта

Запах: приятный, характерный для данного сорта

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С
МАННОЙ КРУПКОЙ

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Г порции	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	148	148
Вода	32	32
Крупа манная	20	20
Масло сливочное	5	5
Сахар	6	6
ВЫХОД:	-	185

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
С манной крупой	4,08	4,35	14,88	106,05	113,00	0,30	0,05	0,14	0,65

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:

Блюдо жидкой консистенции, белого цвета, с ароматом и привкусом молока и сливочного масла, в меру сладкое.

Технологическая карта № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ С КАРТОФЕЛЕМ
ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	65	55
Картофель	100	90
Морковь	16	14
Лук репчатый	15	13
Масло растительное	2	2
Томатная паста	3	3
Вода	160	160
ВЫХОД:	-	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,30	3,97	5,96	68,74	28,16	0,58	0,05	0,03	14,40

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Бульон прозрачный, цвет жира — золотистый. На поверхности бульона блески жира.

Консистенция овощей мягкая. Форма нарезки сохранена.

Вкус и запах, свойственный входящим в щи ингредиентам, в меру соленый.

Технологическая карта № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): БИТОЧЕК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	57,2	50
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода	16	16
Лук	20	20
Масса полуфабриката	-	90
Масло растительное	3	3
ВЫХОД:	-	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,10	5,70	6,50	107,00	11,00	0,80	0,04	0,06	0,00

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин.

Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба.

Не допускается мазеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

Технологическая карта № 1

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Огурец свежий

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. Н4. П. Могильного и Т.В. Тутельяна. - М.: Делфи принт, 2011. -

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурец свежий	55	50	66	60
Выход		50		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,2	0,0	0,0	0,7	4,2	3,0	0,0	0,0	6,9	0,3

Технология приготовления

Обработанные и промытые огурцы нарезают на порции и подают.

Требования к качеству

Внешний вид: без механических повреждений, равномерно нарезанный

Консистенция: мякоть плотная

Цвет: от светло-зеленого до темно-зеленого

Вкус: свойственный данному сорту

Запах: свойственный данному сорту

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Напиток грушевый

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильяго и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛит принт, 2011.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Напиток грушевый	150	150	185	185
<i>Выход</i>	-	150	-	185

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,0	0,0	0,0	12,8	51,9	0,5	0,0	0,0	7,80	0,30

Технология приготовления

Обработанные в соответствии с санитарными правилами банки вскрывают, напиток разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: прозрачный

Цвет: характерный для используемого напитка

Вкус: приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью

Запах: приятный, соответствующего напитка

Технологическая карта № 103

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОЛАДЬИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

Номер рецептуры: 1101

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М. Госторгиздат, 1955

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука 1-го сорта	55	55
Молоко	55	55
Сахар-песок	10	10
Масло сливочное	5	5
Яйцо	4,0	4,0
Дрожжи	1,85	1,85
Масло растительное	5	5
ВЫХОД	-	95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,50	6,60	31,60	213,00	23,00	1,30	0,15	0,10	0,00

Технология приготовления:

Приготавливается тесто опарным способом. Для этого в дежу заливают подогретую до температуры 30-35 град воду в количестве 60-70% (от общего количества.), добавляют дрожжи, предварительно размешанные с небольшим количеством воды, всыпают часть муки, и всыпают часть муки (35-50%). Опару тщательно перемешивают до тех пор, пока консистенция не станет однородной, затем сверху посыпают мукой. Накрывают марлей и оставляют для брожения на 2,5 -3 часа в теплом месте. Когда опара начнет уменьшаться в объеме, в нее добавляют оставшуюся муку и воду, остальное сырье согласно рецептуре. Тесто замешивают до тех пор, пока оно не станет однородным и пластичным.

Для приготовления плюшки готовое тесто делят на куски массой 2-3 кг, которые подкатывают в жгут, а затем разрезают на кусочки для каждой штуки изделия.

Разделенные плюшки укладывают на смазанные растительным маслом противень. За 10-15 мин до посадки в печь плюшки смазывают яйцом и перед посадкой в печь посыпают сахаром.

Требования к качеству:

Изделия подрумянены, но не темные.

Консистенция мягкая, вкус и запах молока и растительного масла.

Цвет от светло-золотистого до светло-коричневого.

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЯЖЕНКА

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для
питания детей дошкольных образовательных
учреждений / Под ред. М.П.Могильного и
В.А.Тутельяна. - М.:Делта принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
ряженка	155	150	186	180
ВЫХОД:	150		180	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
	Белки,	Жиры,	Углеводы,		
150	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45
180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54

Технология приготовления:

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: густая жидкость белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: со светло-кремовым оттенком

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С ГЕРКУЛОСОМ

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	148	148
Вода	32	32
Крупа «Геркулес»	20	20
Масло сливочное	5	5
Сахар	6	6
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
«Геркулес»	4,05	5,00	12,21	103,74	116,53	0,25	0,08	0,14	0,65

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и разливают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на стуженном молоке. При приготовлении на молоке стуженном соотношение цельного молока к стуженному 1 : 0,38

Требования к качеству:

Блюдо жидкой консистенции, белого цвета, с ароматом и привкусом молока и сливочного масла, в меру сладкое.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Булочка промышленного производства

Номер рецептуры 368

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

Наименование полуфабрикатов	продуктов и	1-3 года		3-7 лет	
		Масса, г			
		брутто	нетто	брутто	нетто
Булочка промышленного производства		50	50	50	50
<i>Выход</i>		50	50	50	50

Химический состав данного блюда на 100 г. (булочка)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,5	0,00	2,00	15,0	83,40	0,00	0,00	0,00	10,80	0,40

Технология приготовления

Требования к качеству

Внешний вид: соответствует данному виду изделия

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта №

Номер рецептуры: 3.

Наименование изделия: Сок яблочный (промышленный)

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Напиток яблочный	150	150	190	190
<i>Выход</i>	150	150	190	190

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,0	0,0	0,0	12,8	51,9	0,5	0,0	0,0	7,80	0,30

Технология приготовления

Обработанные в соответствии с санитарными правилами банки вскрывают, напиток разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: прозрачный

Цвет: характерный для используемого напитка

Вкус: приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью

Запах: приятный, соответствующего напитка

Технологическая карта № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	57,2	50
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода	16	16
Лук	20	20
Масса полуфабриката	-	90
Масло растительное	3	3
ВЫХОД:	-	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,10	5,70	6,50	107,00	11,00	0,80	0,04	0,06	0,00

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин.

Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба.

Не допускается мажеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

Технологическая карта № 80

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

Номер рецептуры: 679

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Злобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА гречневая	42	42
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	110

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
КРУПА гречневая	4,97	3,74	23,89	153,63	8,65	2,63	0,12	0,06	0,00

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Рассыпчатая каша представляет собой рассыпчатую массу. Зерна крупы мягкие, но не разварившиеся. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС СМЕТАННО -
ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для питания детей дошкольных образовательных
учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А.
Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон или вода	-	30
Масло сливочное	2	2
Мука пшеничная	1	1
Сметана	10	10
Томатное пюре	10	10
ВЫХОД:	30	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамины С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
11,62	42,03	80,18	745,00	23,75

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения.

В горячую жидкость кладут прокипяченную сметану, томатное пюре, соль и кипят 3-5 мин. процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

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

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: розово-красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

Технологическая карта № 1

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Помидор свежий

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидор свежий	55	50	65	60
<i>Выход</i>		50		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,3	0,0	0,1	1,1	7,2	7,6	0,0	0,0	4,2	0,3

Технология приготовления

Обработанные и промытые помидоры нарезают на порции и подают

Требования к качеству

Внешний вид: без механических повреждений

Консистенция: характерная для данного сорта

Цвет: характерный для данного сорта

Вкус: соответствует данному сорту

Запах: приятный, характерный для данного сорта

Технологическая карта № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 869

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	55	50
Вода	172	172
Сахар	15	15
Крахмал картофельный	11	11
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Яблоки	0,20	0,20	47,40	194,00	12,00	0,60	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду.

Подготовленные плоды заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Затем их протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар и заваривают крахмал. Кисель доводят до кипения и раздают.

Требования к качеству:

Однородная смесь, вкус и запах соответствует использованному виду продуктов. Вкус в меру сладкий, цвет от светло-желтого до светло-красного.

Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ

Номер рецептуры: 393

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	16	16
Творог	71,3	71,3
Яйцо	4,0	4,0
Сахар	6	6
Масло сливочное	5	5
Сметана	5	5
ВЫХОД:	-	85

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
13,30	18,40	67,90	491,00	96,00	1,30	0,08	0,16	0,00

Технология приготовления:

В готовую рассыпчатую кашу, охлажденную до 60-70 °С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, масло сливочное и перемешивают.

Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом противень, поверхность смазывают сметаной и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10).

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом, прокипяченной сметаной или яблочным соусом.

Требования к качеству:

Консистенция мягкая, нежная.

Цвет от светло- до темно-золотистого.

Вкус и запах, присущие входящим в рецептуру продуктам. Блюдо в меру сладкое.

Технологическая карта № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 965

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	158	150	190	180
ВЫХОД:		150	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,80	5,00	9,60	108,00	240,00	0,20	0,08	0,30	2,60

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%.

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка.
Цвет белый.

Технологическая карта № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	1 шт.	40
ВЫХОД:	-	1 шт. (40 г)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,10	4,60	0,30	63,00	22,00	1,00	0,03	0,18	0,00

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергается специальной обработке в соответствии с требованием п. 15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10 в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

- Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток.
- Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

Технологическая карта № 98

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕ НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 951

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Г порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	3	3
Сахар	10	10
Молоко	148	148
Вода	32	32
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,40	2,00	22,40	116,00	34,00	0,00	0,02	0,08	0,00

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливает кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

Можно приготавливать кофе на молоке стуженном, при этом соотношение свежего молока к стуженному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка.
 Вкус умеренно сладкий, с привкусом кофе.
 Цвет светло-коричневый.

Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Номер рецептуры: 213

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	80
Морковь	16	14
Лук репчатый	15	13
Масло растительное	3	3
Вода	150	150
На клецки:		
Мука пшеничная	15,7	15,7
Масло сливочное	1,8	1,8
Яйцо	5	5
ВЫХОД:	-	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,91	3,90	14,94	123,36	16,17	0,75	0,06	0,03	4,60

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Клецки: В воду кладут, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в три 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 их при слабом кипении 5-7 мин.

Требования к качеству:

Бульон должен быть прозрачным. На поверхности супа блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

Технологическая карта № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: 591

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересечный, – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	107	79
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	18	15
Томатное пюре	12	12
Мука пшеничная	4	4
Морковь	20	20
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,44	16,58	3,80	224,10	12,40	2,23	0,03	0,10	0,81

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого.

Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена.

Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса.

Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РИСОВАЯ

Номер рецептуры: 681

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА рисовая	21,5	21,5
Масло сливочное	3,5	3,5
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
КРУПА рисовая	1,50	2,71	14,93	92,11	2,50	0,21	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта № 1

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Помидор свежий

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

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидор свежий	55	50	66	60
<i>Выход</i>		50		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,3	0,0	0,1	1,1	7,2	7,6	0,0	0,0	4,2	0,3

Технология приготовления

Обработанные и промытые помидоры нарезают на порции и подают

Требования к качеству

Внешний вид: без механических повреждений

Консистенция: характерная для данного сорта

Цвет: характерный для данного сорта

Вкус: соответствует данному сорту

Запах: приятный, характерный для данного сорта

Технологическая карта № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ТУШЕНАЯ В
ТОМАТНОМ СОУСЕ В ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 486

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных
изделий для предприятий общественного питания
/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.
Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, греска, никиш)	84,5	80
Вода	27	27
Морковь	14	12
Лук репчатый	15	13
Томатное пюре	10	10
Масло растительное	3	3
Лимонная кислота	0,15	0,15
Сахар	1,85	1,85
ВЫХОД	-	85/85

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углевода, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
13,87	7,85	6,53	150,00	52,11	0,96	0,10	0,10	3,35

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в смазанный растительным маслом противень, добавляют пассерованные овощи, добавляют, томат, сахар, соль, и воду запекают при температуре 250-280 град в течение 20-25 мин до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей.

Цвет: от светло-красного до темно-красного.

Вкус: В меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам.

Технологическая карта № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	1,5	1,5
Сахар	10	10
Молоко	148	148
Вода	32	32
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,52	3,72	25,49	145,2	122,05	0,56	0,04	0,15	1,3

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.

Можно готовить какао на молоке стуженном, при этом соотношение свежего молока к стуженному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности.
Вкус: умеренно сладкий, с привкусом молока и какао.
Цвет: светло-шоколадный.

Технологическая карта № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 438

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Г порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1,5 шт	65
Молоко	40	40
Масло сливочное	4	4
ВЫХОД:	-	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,30	17,00	1,60	200,00	54,00	2,10	0,39	0,30	0,00

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в соответствии с требованием п. 15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10 в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С° до образования легкой румяной корочки.

Требования к качеству:

Консистенция омлета нежная, пористая, цвет корочки от румяного до золотистого, запах яиц с молоком и сливочного масла.

Технологическая карта № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП ИЗ ОВОЩЕЙ
 Номер рецептуры: 202
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	25	20
Картофель	100	80
Морковь	15	13
Лук репчатый	15	12
Зеленый горошек	15	15
Масло растительное	2	2
Вода	160	160
ВЫХОД:	-	250

Химический состав данного блюда				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Пищевые вещества				Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал					
1,4	4	9,04	77,94	19,43	0,62	0,06	0,03	6,8

Технология приготовления:

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа горошек зеленый, соль.

Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпускать со сметаной.

Требования к качеству:

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый. С ароматом свежих овощей, зелени.

Технологическая карта № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	25	20
Картофель	100	80
Морковь	15	13
Лук репчатый	15	12
Зеленый горошек	15	15
Масло растительное	2	2
Вода	160	160
ВЫХОД:	-	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,4	4	9,04	77,94	19,43	0,62	0,06	0,03	6,8

Технология приготовления:

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа горошек зеленый, соль.

Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпускать со сметаной.

Требования к качеству:

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый. С ароматом свежих овощей, зелени.

Технологическая карта № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 688

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	50	50
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,40	5,00	19,00	135,00	8,00	0,50	0,04	0,01	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Макаронные изделия сварившиеся, мягкие, но не разваренные. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Помидор квашеный (нарезка овощная)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2011

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидор квашеный (нарезка овощная)	55	50	66	60
<i>Выход</i>	-	40	-	60

Химический состав данного блюда

Питательные вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	В т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,3	0,0	0,1	1,1	7,2	7,6	0,0	0,0	4,2	0,3

Технология приготовления

Нарезать порционные куски.

Требования к качеству

Внешний вид: плод однородный, равномерно нарезанный

Консистенция: мякоть плотная

Цвет: соответствующий степени зрелости

Вкус: кисло-солоноватый, без постороннего привкуса

Запах: с ароматом пряностей

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧЕЙ

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	148	148
Вода	32	32
Крупа гречневая	20	20
Масло сливочное	5	5
Сахар	6	6
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
греча	4,72	4,78	15,97	119,38	113,73	1,04	0,09	0,16	0,65

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и разливают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на стуженном молоке. При приготовлении на молоке стуженном соотношение цельного молока к стуженному 1 : 0,38.

Требования к качеству:

Блюдо жидкой консистенции, белого цвета; с ароматом и привкусом молока и сливочного масла, в меру сладкое.

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЯЖЕНКА

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей дошкольных образовательных
учреждений / Под ред. М.П.Могильного и
В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
ряженка	155	150	186	180
ВЫХОД:	150		180	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
	Белки,	Жиры,	Углеводы,		
150	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45
180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54

Технология приготовления:

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: густая жидкость белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: со светло-кремовым оттенком

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С ЯЧНЕВОЙ КРУПКОЙ

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	148	148
Вода	32	32
Крупа ячневая	20	20
Масло сливочное	5	5
Сахар	6	6
ВЫХОД:	-	180

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
с ячневой крупкой	4,32	4,47	16,62	117,76	122,57	0,31	0,07	0,14	0,65

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:

Блюдо жидкой консистенции, белого цвета, с ароматом и привкусом молока и сливочного масла, в меру сладкое.

Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП «ХАРЧО»

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Г порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	80
КРУПА: рисовая, пшеничная, перловая или пшено	6	6
Морковь	16	14
Лук репчатый	15	13
Масло растительное	2	2
Томатная паста	6	6
Вода	150	150
ВЫХОД:	-	250

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
с перловой крупой	1,67	2,17	15,94	71,71	12,62	0,66	0,07	0,04	6,60
***пшеничной	1,76	2,18	15,78	82,61	12,55	0,83	0,08	0,04	6,60
***рисовой	1,59	2,17	16,16	83,15	12,87	0,70	0,07	0,04	6,60
***пшено	1,76	2,26	15,94	83,86	13,63	0,76	0,08	0,04	6,60

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями СанПиНа крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Требования к качеству:

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена.

Вкус в меру соленый. С ароматом свежих овощей.

Технологическая карта № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР

Номер рецептуры: 668

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	59,5	65
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко или вода	16	16
Лук	20	20
Масло растительное	3	3
ВЫХОД:	-	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,40	8,48	7,84	98,80	18,54	0,71	0,04	0,07	0,08

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо смешивают с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут лук, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, придавая форму котлет.

Готовые полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. С, в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин.

Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба.

Не допускается мазеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

Технологическая карта № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	80
Морковь	30	28
Капуста белокочанная	125	120
Соус томатный	-	30
Вода или бульон	30	30
Масло растительное	4	4
Мука пшеничная	1,5	1,5
Томатное пюре	10	10
Лук репчатый	25	23
Сахар	0,7	0,7
ВЫХОД:	-	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,90	4,50	10,60	91,00	38,00	0,80	0,05	0,05	8,00

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шанками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелен подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа: тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 15.18.5).

Требования к качеству:

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темно-красного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

Технологическая карта № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

Номер рецептуры: 463

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	93,8	93,8
Мука пшеничная	36,8	36,8
Яйцо	4	4
Сахар	6	6
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
27,90	5,40	27,30	274,00	198,00	0,90	0,12	0,38	0,50

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, после чего запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченной сметаной, вареньем или прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Цвет корочки золотистый, не допустимы на поверхности трещины и разрыв панировки.

Консистенция мягкая, нежная, однородная.

Вкус и запах творога, яиц.

Технологическая карта № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 965

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	158	150	190	180
ВЫХОД:		150	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,80	5,00	9,60	108,00	240,00	0,20	0,08	0,30	2,60

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%.

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка.
Цвет белый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.03	53,31	40	5,33	4
с 01.04 по 31.12	90	40	9	4
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 31.03	30,77	20	3,08	2
с 01.04 по 31.07	30,03	20	3,00	2
с 01.08 по 31.09	25	20	2,5	2
с 01.10 по 31.12	26,67	20	2,67	2
с 01.01 по 31.12	28,57	20	2,86	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.03	13,33	10	1,33	1
с 01.04 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАБИКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
УКСУСНАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 25075				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,95	В1,	0,05	Са,	43,85
----------	------	-----	------	-----	-------

Углеводы, г	11,50	А, мг	0,21	Кг, мг	53,04
Энергетическая ценность, ккал	95,3	Е, мг	0,2	Р, мг	1,33

Технология приготовления:

В кастрюлю воду закладывают нарезанную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусничным кардиель, варят 10-15 мин, закладывают консервированные овощи, тушеную или жареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. Для приготовления заливки капусту не и тушеном виде режут в блендере вместе со свеклой. Борщ можно подавать охлажденным или разогретым бульоном или водой (1:1) или на 250 г борща).

Правила оформления, подачи блюда:

Можно подавать в виде овощной или картофельной суповой. Оптимальная температура подачи 70°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — на поверхности верхней части блестящая масса. В жидкой части борща — свекла, томатная паста, морковь, капуста, лук, картофель. Небур консистенция и ее консистенция соответствуют рецептуре.

Цвет — равномерно красный, масса прозрачная — прозрачная.

Источники рецептуры:

Справочник технологических рецептур по организации питания детей в учреждениях и учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб, 2008. - 608 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50,4	47,4	5,04	4,74
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,8	8	0,78	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ГИГЬЕВАЯ	8	8	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕННОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,99	В1,	0,02	Ca,	27
Жиры, г	0,16	C, мг	10,3	Mg,	12,0
Углеводы, г	4,44	A, мг	0,19	P, мг	22,3
Энергетическая ценность, ккал	75,2	E, мг	3,7	Fe, мг	0,66

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1 г на 100 г), лимонную кислоту и перемешивают при непрерывном помешивании. Не следует пересыпать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, добавляют измельченные зеленые лук или морковь, тертую лимонной цедой, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюда:

Салат укладывают порцией в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — белесоватый, равномерно перокрытый и сочно-зеленый с равномерной пропиткой, ароматный, слегка сладковатый, лимонной кислотой и маслом растительным