

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 298Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	150	120	15	12
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	83.33	75	8.33	7.5
Крупа рисовая вес - -	10.1	10	1.01	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	19.05	16	1.91	1.6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,13 шт.	6	13 шт.	0.6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17.4
Жиры, г	16.1
Углеводы, г	14.1
Энергетическая ценность, ккал	271.5

С, мг 22.3

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 250-280С. Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом
 Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная
 Цвет: светло-коричневый или оранжевый
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 399Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок яблочно-виноградный - фас 1л кор -	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	С, мг	1
Жиры, г	0		
Углеводы, г	20.1		
Энергетическая ценность, ккал	80.3		

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует соку
 Вкус: соответствует соку
 Запах: соответствует соку

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 508Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФАРШ МОРКОВНЫЙ С ИЗЮМОМ №508**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - - с 01.01 по 31.08	37.33	28	3.73	2.8
с 01.09 по 31.12	35	28	3.5	2.8
Сахар-песок вес - -	0.5	0.5	0.05	0.05
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Сухофрукты (изюм) - вес - -	4	4	0.4	0.4
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5
Жиры, г	1.6
Углеводы, г	4,8
Энергетическая ценность, ккал	37.5

С, мг	0.6
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: припущенной измельченной моркови
Консистенция: однородная
Цвет: оранжевый
Вкус: моркови и изюма
Запах: моркови, продуктов, входящих в состав фарша

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 129Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ №129**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	76.8	57.6	7.68	5.76
с 01.09 по 31.12	72	57.6	7.2	5.76
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Горошек зеленый конс фас 420г ж/б -	43.08	28	4.31	2.8
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	20	20	2	2
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2.2	2.2	0.22	0.22
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2.2	2.2	0.22	0.22
Вода питьевая	20	20	2	2
Сахар-песок вес - -	0.4	0.4	0.04	0.04
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 80/40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4
Жиры, г	5,2
Углеводы, г	8,5
Энергетическая ценность, ккал	89,4

С, мг	2,4
-------	-----

Технология приготовления:

Соус молочный №350,366

Морковь, очищенную и нарезанную мелкими кубиками, припускают с маслом до готовности.

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 3-5 минут, горошек зеленый консервированный прогревают в отваре и откидывают на дуршлаг.

Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным, добавляют соль, перемешивают, доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь сохраняет первоначальную форму нарезки, соотношение компонентов соблюдено

Консистенция: в меру густая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: припущенных овощей и соуса

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 228Наименование кулинарного изделия (блюда): **ДРАЧЕНА №228**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	1,43 шт.	64	143 шт.	6.4
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	20	20	2	2
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	5	5	0.5	0.5
Сметана - фас 500г п/п 15% -	8	8	0.8	0.8
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 80/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,2
Жиры, г	15,5
Углеводы, г	5,2
Энергетическая ценность, ккал	198,7

С, мг 0.1

Технология приготовления:

В омлетную смесь, приготовленную как для омлета натурального, добавляют муку, сметану и запекают в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см. Драчену готовят непосредственно перед отпуском. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность зарумянена, но без подгорелых мест
 Консистенция: однородная, нежная
 Цвет: золотисто-желтоватый
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурец сол цел - фас 7000г ведро -	89.89	80	8.99	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,9
Энергетическая ценность, ккал	10,9

С, мг	3,2
-------	-----

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	50	40	5	4
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	36.92	24	3.69	2.4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2.4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2.4
с 01.09 по 31.10	32	24	3.2	2.4
с 01.11 по 31.12	34.29	24	3.43	2.4
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	13.33	10	1.33	1
с 01.09 по 31.12	12.5	10	1.25	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	2	2	0.2	0.2
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	40	40	4	4
Вода питьевая	160	160	16	16
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Сметана - фас 500г п/п 15% -	10	10	1	1
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.6
Жиры, г	4.7
Углеводы, г	7.5
Энергетическая ценность, ккал	79.3

С, мг 10.2

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками
 Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный
 Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый
 Запах: продуктов входящих в щи

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 286Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	50	45	5	4.5
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	10	10	1	1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	14	14	1.4	1.4
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	16.7	14	1.67	1.4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3.5	3.5	0.35	0.35
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Вода питьевая	14	14	1.4	1.4
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11.8
Жиры, г	12.7
Углеводы, г	8.9
Энергетическая ценность, ккал	197.7

С, мг	0.7
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом
 Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная
 Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида
 Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый
 Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 276Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	117.78	106	11.78	10.6
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	164.62	107	16.46	10.7
с 01.03 по 31.07	178.33	107	17.83	10.7
с 01.08 по 31.08	133.75	107	13.38	10.7
с 01.09 по 31.10	142.67	107	14.27	10.7
с 01.11 по 31.12	152.86	107	15.29	10.7
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	10.7	9	1.07	0.9
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	8	8	0.8	0.8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,4
Жиры, г	25,1
Углеводы, г	18,8
Энергетическая ценность, ккал	387

С, мг 9.8

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки
 Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая
 Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	212.31	138	21.23	13.8
с 01.03 по 31.07	230	138	23	13.8
с 01.08 по 31.08	172.5	138	17.25	13.8
с 01.09 по 31.10	184	138	18.4	13.8
с 01.11 по 31.12	197.14	138	19.71	13.8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	56	42	5.6	4.2
с 01.09 по 31.12	52.5	42	5.25	4.2
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	24	24	2.4	2.4
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	7	7	0.7	0.7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4
Жиры, г	6.3
Углеводы, г	25.8
Энергетическая ценность, ккал	175.4

С, мг	11.9
-------	------

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков
 Консистенция: однородная, пышная
 Цвет: оранжевый с вкраплениями
 Вкус: картофельного пюре и моркови
 Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченного молока и сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН НАРЕЗНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон нарезной - фас 400г п/п -	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3
Жиры, г	1.2
Углеводы, г	20
Энергетическая ценность, ккал	100

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0.3	0.3	0.03	0.03
Вода питьевая	28.8	28.8	2.88	2.88
Вода питьевая	150.3	150.3	15.03	15.03
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Лимон свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	8	7	0.8	0.7
Выход: 180/11/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	10.1
Энергетическая ценность, ккал	42.2

С, мг	1.1
-------	-----

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, размешивают до полного растворения и отпускают. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, с привкусом лимона
 Запах: свойственный чаю и лимону

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кефир - фас п/п 2,5% -	205.97	200	20.6	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.8
Жиры, г	5
Углеводы, г	8
Энергетическая ценность, ккал	106

С, мг 1.4

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: молочнокислых продуктов

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 394Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0.3	0.3	0.03	0.03
Вода питьевая	32	32	3.2	3.2
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	90	90	9	9
Вода питьевая	60	60	6	6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6
Жиры, г	2.8
Углеводы, г	14
Энергетическая ценность, ккал	87,0

С, мг	0.5
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа овсяная вес - (А)	31	31	3.1	3.1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	176	176	17.6	17.6
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,6
Жиры, г	7.2
Углеводы, г	31.4
Энергетическая ценность, ккал	216,7

С, мг	0.9
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.3
Жиры, г	0.2
Углеводы, г	15.1
Энергетическая ценность, ккал	71

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРУКТЫ (БАНАН) №368**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Банан свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	250	150	25	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.2
Жиры, г	0.8
Углеводы, г	30.7
Энергетическая ценность, ккал	140.2

С, мг 6

Технология приготовления:

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (пшенная) №185**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшено 1с вес - (А)	40.4	40	4.04	4
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	168	168	16.8	16.8
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9.3
Жиры, г	6.3
Углеводы, г	39.7
Энергетическая ценность, ккал	242.6

С, мг 0.9

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду вместе с солью и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. Варят на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупные, хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ**
№291

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья цел с/м вес - -	54.84	51	5.48	5.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	293.85	191	29.39	19.1
с 01.03 по 31.07	318.33	191	31.83	19.1
с 01.08 по 31.08	238.75	191	23.88	19.1
с 01.09 по 31.10	254.67	191	25.47	19.1
с 01.11 по 31.12	272.86	191	27.29	19.1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	16.67	14	1.67	1.4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Сухари панировочные вес - (А)	4	4	0.4	0.4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16.3
Жиры, г	17.2
Углеводы, г	33.6
Энергетическая ценность, ккал	356

С, мг 15.9

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.1
Жиры, г	0.2
Углеводы, г	20.1
Энергетическая ценность, ккал	94.7

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 212Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	41	41	4.1	4.1
Вода питьевая	91	91	9.1	9.1
Творог - фас 5000г ведро 9% -	57.83	57	5.78	5.7
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,13 шт.	6	13 шт.	0.6
Сахар-песок вес - -	6	6	0.6	0.6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0.3	0.3
Сметана - фас 500г п/п 15% -	3	3	0.3	0.3
Сухари панировочные вес - (А)	3	3	0.3	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14.5
Жиры, г	9.2
Углеводы, г	37,1
Энергетическая ценность, ккал	298,6

С, мг	0.1
-------	-----

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280С, слоем не более 3-4 см. При подаче нарезают на порции. При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 169Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С ТЫКВОЙ (пшенная) №169**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшено 1с вес - (А)	43.43	43	4.34	4.3
Тыква свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	100	70	10	7
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	100	100	10	10
Сахар-песок вес - -	3	3	0.3	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,4
Жиры, г	7,9
Углеводы, г	40,1
Энергетическая ценность, ккал	259,3

С, мг 2.8

Технология приготовления:

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками или мелко шинкуют, закладывают в кипящее молоко или смесь молока с водой. Добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске в горячую кашу с тыквой кладут кусочек масла или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные
 Консистенция: однородная, вязкая, крупы - мягкая
 Цвет: желтый или оранжевый
 Вкус: выраженный вкус крупы, молока, тыквы
 Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 242Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ОТВАРНАЯ №242**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	142.66	102	14.27	10.2
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	5.95	5	0.6	0.5
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	4	3	0.4	0.3
с 01.09 по 31.12	3.75	3	0.38	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 80/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15.3
Жиры, г	4.1
Углеводы, г	0.7
Энергетическая ценность, ккал	100.8

С, мг 0.7

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе, добавляют лук репчатый, морковь, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным. Гарниры - картофель в молоке, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: филе рыбы уложено на тарелку, сбоку гарнир
 Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти
 Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый
 Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, приятный, умеренно соленый
 Запах: рыбы с ароматом соуса или масла

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (свекольная) №54**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	86.67	65	8.67	6.5
с 01.09 по 31.12	81.25	65	8.13	6.5
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	15.48	13	1.55	1.3
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	22	22	2.2	2.2
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4	4	0.4	0.4
Сахар-песок вес - -	1	1	0.1	0.1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0	С, мг	5,4
Жиры, г	4,8		
Углеводы, г	9,9		
Энергетическая ценность, ккал	90,7		

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 125Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ №125**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	242.31	157.5	24.23	15.75
с 01.03 по 31.07	262.5	157.5	26.25	15.75
с 01.08 по 31.08	196.88	157.5	19.69	15.75
с 01.09 по 31.10	210	157.5	21	15.75
с 01.11 по 31.12	225	157.5	22.5	15.75
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	С, мг	12,6
Жиры, г	4,1		
Углеводы, г	25		
Энергетическая ценность, ккал	149,8		

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом
 Консистенция: рыхлая или умеренно плотная
 Цвет: от белого до светло-кремового
 Вкус: картофеля, масла сливочного, умеренно соленый
 Запах: картофеля, масла сливочного

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидор сол цел - фас 7000г ведро -	68.18	60	6.82	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7
Жиры, г	0
Углеводы, г	1,4
Энергетическая ценность, ккал	8,1

С, мг	2.4
-------	-----

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 473Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	49	49	4.9	4.9
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1	1	0.1	0.1
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	1.5	1.5	0.15	0.15
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.5	0.5	0.05	0.05
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Маргарин столовый - вес - 60% -	4.5	4.5	0.45	0.45
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,03 шт.	1.5	3 шт.	0.15
Сухофрукты (изюм) - вес - -	2.5	2.5	0.25	0.25
Вода питьевая	20	20	2	2
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,1
Жиры, г	5,8
Углеводы, г	40,7
Энергетическая ценность, ккал	243,1

С, мг 0

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №453) формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 354Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ №354**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана - фас 500г п/п 15% -	8	8	0.8	0.8
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	23	23	2.3	2.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.2	0.2	0.02	0.02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4
Жиры, г	1,2
Углеводы, г	1,9
Энергетическая ценность, ккал	23,5

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 56Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ №56**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	42.67	32	4.27	3.2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3.2
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	30	24	3	2.4
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	13.33	10	1.33	1
с 01.09 по 31.12	12.5	10	1.25	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	6	6	0.6	0.6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4	4	0.4	0.4
Сахар-песок вес - -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	160	160	16	16
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3
Жиры, г	3,9
Углеводы, г	7,8
Энергетическая ценность, ккал	72,7

С, мг 6.7

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой)
 Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: малиново-красный, жир на поверхности
 Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 319Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ №319**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	150	97.5	15	9.75
с 01.03 по 31.07	162.5	97.5	16.25	9.75
с 01.08 по 31.08	121.88	97.5	12.19	9.75
с 01.09 по 31.10	130	97.5	13	9.75
с 01.11 по 31.12	139.29	97.5	13.93	9.75
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2.6	2.6	0.26	0.26
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	39	39	3.9	3.9
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1.3	1.3	0.13	0.13
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1
Жиры, г	3,4
Углеводы, г	18
Энергетическая ценность, ккал	114.2

С, мг 8

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят в воде 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку подсушивают, разводят горячим молоком, солят, проваривают. Процеживают и вновь доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кубики картофеля в молочном соусе

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю со сливочным маслом и молоком, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, молока

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 336Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	243.75	195	24.38	19.5
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	6	6	0.6	0.6
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	4	3	0.4	0.3
с 01.09 по 31.12	3.75	3	0.38	0.3
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	8.33	7	0.83	0.7
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	10	10	1	1
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2	2	0.2	0.2
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1
Жиры, г	5,7
Углеводы, г	17,3
Энергетическая ценность, ккал	139,5

С, мг 36.6

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	196.92	128	19.69	12.8
с 01.03 по 31.07	213.33	128	21.33	12.8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12.8
с 01.09 по 31.10	170.67	128	17.07	12.8
с 01.11 по 31.12	182.86	128	18.29	12.8
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	23	23	2.3	2.3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2
Жиры, г	4,9
Углеводы, г	21,5
Энергетическая ценность, ккал	141,6

С, мг 10,4

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Утверждено

МОУ детский сад №
Заведующий МОУ детским садом N
_____ /ФИО/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидор сол цел - фас 7000г ведро -	90.91	80	9.09	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9
Жиры, г	0
Углеводы, г	1,8
Энергетическая ценность, ккал	10,9

С, мг	3.2
-------	-----

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 133Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ В СОУСЕ №133**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	255.38	166	25.54	16.6
с 01.03 по 31.07	276.67	166	27.67	16.6
с 01.08 по 31.08	207.5	166	20.75	16.6
с 01.09 по 31.10	221.33	166	22.13	16.6
с 01.11 по 31.12	237.14	166	23.71	16.6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	10	10	1	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	13.33	10	1.33	1
с 01.09 по 31.12	12.5	10	1.25	1
Сметана - фас 500г п/п 15% -	9	9	0.9	0.9
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3	3	0.3	0.3
Вода питьевая	27	27	2.7	2.7
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4
Жиры, г	11.5
Углеводы, г	29.8
Энергетическая ценность, ккал	241.9

С, мг 13.7

Технология приготовления:

Картофель и морковь, нарезанные дольками, слегка запекают в жарочном шкафу, лук припускают, соединяют с овощами, заливают сметанным соусом и тушат до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохраняют форму, равномерно распределены в соусе

Консистенция: сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: картофеля, овощей, соуса сметанного

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Утверждено

МОУ детский сад №
Заведующий МОУ детским садом N
_____ /ФИО/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая конс фас 500г с/б -	80	80	8	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5
Жиры, г	7,1
Углеводы, г	6,2
Энергетическая ценность, ккал	95,2

С, мг	5,6
-------	-----

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 238Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ №238**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	82.18	81	8.22	8.1
Крупа манная вес - (А)	9	9	0.9	0.9
Сахар-песок вес - -	21	21	2.1	2.1
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	36	27	3.6	2.7
с 01.09 по 31.12	33.75	27	3.38	2.7
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,13 шт.	6	13 шт.	0.6
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	27	27	2.7	2.7
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	6	6	0.6	0.6
Сухари панировочные вес - (А)	6	6	0.6	0.6
Сметана - фас 500г п/п 15% -	6	6	0.6	0.6
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16.4
Жиры, г	15.5
Углеводы, г	35.8
Энергетическая ценность, ккал	356.9

С, мг	1
-------	---

Технология приготовления:

Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0.3	0.3	0.03	0.03
Вода питьевая	29	29	2.9	2.9
Вода питьевая	150	150	15	15
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Лимон свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	8	7	0.8	0.7
Выход: 180/10/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	10.1
Энергетическая ценность, ккал	42.2

С, мг	1.1
-------	-----

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, размешивают до полного растворения и отпускают. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, с привкусом лимона
 Запах: свойственный чаю и лимону

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ №76**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	92.31	60	9.23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7.5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85.71	60	8.57	6
Крупа перловая 1с вес - (А)	4.04	4	0.4	0.4
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10.67	8	1.07	0.8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0.8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	4.76	4	0.48	0.4
Огурец сол цел - фас 7000г ведро -	13.48	12	1.35	1.2
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4	4	0.4	0.4
Вода питьевая	150	150	15	15
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	13,2
Энергетическая ценность, ккал	97,8

С, мг 5.4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 395Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток сух фас 200г кор -	3	3	0.3	0.3
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	90	90	9	9
Вода питьевая	108	108	10.8	10.8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.8
Жиры, г	2.8
Углеводы, г	15.4
Энергетическая ценность, ккал	93.3

С, мг	0.5
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 268Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	102.1	73	10.21	7.3
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	20	20	2	2
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3.5	3.5	0.35	0.35
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3.5	3.5	0.35	0.35
Вода питьевая	4	4	0.4	0.4
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,22 шт.	10	22 шт.	1
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0.3	0.3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 80/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13
Жиры, г	11.2
Углеводы, г	3.5
Энергетическая ценность, ккал	166.1

С, мг	0.2
-------	-----

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин при температуре 180-200С, слоем не более 3-4 см. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - каша вязкая, картофель в молоке, овощи отварные с маслом; пюре картофельное, пюре из моркови, пюре из свеклы; капуста тушеная; капуста, тушенная в молоке; капуста, тушенная с яблоками.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: отварной или запеченной рыбы

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 278Наименование кулинарного изделия (блюда): **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №278**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	107.78	97	10.78	9.7
Сметана - фас 500г п/п 15% -	15	15	1.5	1.5
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	4.5	4.5	0.45	0.45
Вода питьевая	45	45	4.5	4.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход: 60/60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,4
Жиры, г	17,3
Углеводы, г	3,5
Энергетическая ценность, ккал	249,3

С, мг 0

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса - однородная

Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 395Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток сух фас 200г кор -	3	3	0.3	0.3
Сахар-песок вес - -	11	11	1.1	1.1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	100	100	10	10
Вода питьевая	120	120	12	12
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	17,1
Энергетическая ценность, ккал	103,5

С, мг	0,5
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Утверждено

МОУ детский сад №
Заведующий МОУ детским садом N
_____ /ФИО/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая конс фас 500г с/б -	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1
Жиры, г	5,3
Углеводы, г	4,6
Энергетическая ценность, ккал	71,4

С, мг	4.2
-------	-----

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	138.46	90	13.85	9
с 01.03 по 31.07	150	90	15	9
с 01.08 по 31.08	112.5	90	11.25	9
с 01.09 по 31.10	120	90	12	9
с 01.11 по 31.12	128.57	90	12.86	9
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10.67	8	1.07	0.8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0.8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	140	140	14	14
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9
Жиры, г	2,3
Углеводы, г	15,6
Энергетическая ценность, ккал	90,6

С, мг 7.7

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками
 Консистенция: картофель, коренья-мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности-светло-оранже
 Вкус: картофель, припущенных овощей, умеренно соленый
 Запах: овощей входящих в состав супа

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ**
№291

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья цел с/м вес - -	54.84	51	5.48	5.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	293.85	191	29.39	19.1
с 01.03 по 31.07	318.33	191	31.83	19.1
с 01.08 по 31.08	238.75	191	23.88	19.1
с 01.09 по 31.10	254.67	191	25.47	19.1
с 01.11 по 31.12	272.86	191	27.29	19.1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	16.67	14	1.67	1.4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Сухари панировочные вес - (А)	4	4	0.4	0.4
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13.3
Жиры, г	12.2
Углеводы, г	33.7
Энергетическая ценность, ккал	311.1

С, мг 22.7

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку - гарнир
Консистенция: нежная, сочная, однородная
Цвет: продуктов, входящих в блюдо
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 469Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ №469**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	51	51	5.1	5.1
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3	3	0.3	0.3
Сахар-песок вес - -	9	9	0.9	0.9
Сахар-песок вес - -	3	3	0.3	0.3
Маргарин столовый - вес - 60% -	12	12	1.2	1.2
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0 шт.	0.2	0 шт.	0.02
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.5	0.5	0.05	0.05
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	1	1	0.1	0.1
Вода питьевая	23	23	2.3	2.3
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,1
Жиры, г	10,4
Углеводы, г	47,7
Энергетическая ценность, ккал	308,4

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №453) формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана сахаром

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 216Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ С СЫРОМ №216**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	1,25 шт.	56	125 шт.	5.6
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	21	21	2.1	2.1
Сыр Российский - вес - 50% (А)	11	10	1.1	1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 80/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,7
Жиры, г	16.1
Углеводы, г	1.6
Энергетическая ценность, ккал	189.7

С, мг 0.1

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, соединяют с тертым сыром, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу до готовности 8-10 минут при температуре 180-200С. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сыра, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сыра, сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 137Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ №137**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	73.85	48	7.39	4.8
с 01.03 по 31.07	80	48	8	4.8
с 01.08 по 31.08	60	48	6	4.8
с 01.09 по 31.10	64	48	6.4	4.8
с 01.11 по 31.12	68.57	48	6.86	4.8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	29.33	22	2.93	2.2
с 01.09 по 31.12	27.5	22	2.75	2.2
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	19.05	16	1.91	1.6
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	18.75	15	1.88	1.5
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	6	6	0.6	0.6
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3	3	0.3	0.3
Сметана - фас 500г п/п 15% -	11	11	1.1	1.1
Вода питьевая	34	34	3.4	3.4
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.5	0.5	0.05	0.05
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Тыква свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	25.71	18	2.57	1.8
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.4
Жиры, г	13.3
Углеводы, г	22.2
Энергетическая ценность, ккал	236.6

С, мг 8.7

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту белокочанную нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10- 15 мин. После этого добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и продолжают тушить еще 15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена
 Консистенция: мягкая, плотная
 Цвет: светло-оранжевый
 Вкус: умеренно соленый
 Запах: тушеных овощей

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 292Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ №292**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	85.56	77	8.56	7.7
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Макаронные изделия (рожки, перья) вес - (А)	47	47	4.7	4.7
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	17.86	15	1.79	1.5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,11 шт.	5	11 шт.	0.5
Сухари панировочные вес - (А)	4	4	0.4	0.4
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,8
Жиры, г	21.4
Углеводы, г	35.5
Энергетическая ценность, ккал	414.8

С, мг 0.06

Технология приготовления:

Макаронны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают, а мясо отваривают. Готовые мясопродукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясопродукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 220-280С 20-30 мин, слоем не более 3-4 см. При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого

Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно соленый

Запах: запеченных макарон, мяса или печени.

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 372Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	45.46	40	4.55	4
Вода питьевая	172	172	17.2	17.2
Сахар-песок вес - -	20	20	2	2
Лимонная кислота сух фас 50г бум пак -	0.2	0.2	0.02	0.02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	23,2
Энергетическая ценность, ккал	95,6

С, мг 1.6

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками
 Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая
 Цвет: присущий вареным плодам в сиропе
 Вкус: кисло-сладкий
 Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 253Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОРКОВЬЮ №253**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	68.53	49	6.85	4.9
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - - с 01.01 по 31.08	18.67	14	1.87	1.4
с 01.09 по 31.12	17.5	14	1.75	1.4
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	4	3.36	0.4	0.34
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0.3	0.3
Сыр Российский - вес - 50% (А)	4.4	4	0.44	0.4
Сметана - фас 500г п/п 15% -	6.5	6.5	0.65	0.65
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2	2	0.2	0.2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Вода питьевая	19.5	19.5	1.95	1.95
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.9
Жиры, г	5.2
Углеводы, г	2.5
Энергетическая ценность, ккал	108.7

С, мг 0.1

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы припускают в небольшом количестве воды, соединяют с припущенными овощами, нарезанными соломкой, затем выкладывают на смазанный маслом противень, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу. Гарнир - каша вязкая, пюре картофельное, тыквы, капуста тушеная.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый, равномерно запеченный кусок филе рыбы, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки - золотистый, филе рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: запеченной рыбы и овощей

Запах: запеченной рыбы и овощей

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 146Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ №146**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	66.25	53	6.63	5.3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4.5	4.5	0.45	0.45
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	121.33	91	12.13	9.1
с 01.09 по 31.12	113.75	91	11.38	9.1
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	96.92	63	9.69	6.3
с 01.03 по 31.07	105	63	10.5	6.3
с 01.08 по 31.08	78.75	63	7.88	6.3
с 01.09 по 31.10	84	63	8.4	6.3
с 01.11 по 31.12	90	63	9	6.3
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,25 шт.	11	25 шт.	1.1
Сухари панировочные вес - (А)	11	11	1.1	1.1
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0.3	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,4
Жиры, г	8,3
Углеводы, г	25,5
Энергетическая ценность, ккал	201,2

С, мг 16.5

Технология приготовления:

Подготовленные капусту и морковь нарезают соломкой и припускают отдельно до готовности, охлаждают до 40-50 °С. Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-50 °С, добавляют яйца, припущенные овощи, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в сухарях. Котлеты из овощей укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу при температуре 220Св течение 15-20 мин до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овальная форма, без трещин
Консистенция: однородная
Цвет: корочки - коричневатый
Вкус: умеренно соленый
Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/кНаименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,8
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	25,1
Энергетическая ценность, ккал	118,4

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 454Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА №454**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	29.7	29.7	2.97	2.97
Сахар-песок вес - -	2.2	2.2	0.22	0.22
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3.2	3.2	0.32	0.32
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,07 шт.	3.12	7 шт.	0.31
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	1.1	1.1	0.11	0.11
Вода питьевая	7.9	7.9	0.79	0.79
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1.4	1.4	0.14	0.14
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	0.2	0.2	0.02	0.02
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,03 шт.	1.34	3 шт.	0.13
Сахар-песок вес - -	10.8	10.8	1.08	1.08
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0
Жиры, г	3,3
Углеводы, г	33,8
Энергетическая ценность, ккал	181,2

С, мг 0

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (39, 58, 64, 43 и 22 г, соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (морковный, рисовый с яйцом, мясной с луком и др.), повидло или джем (по 17, 25, 45, 25 г на пирожок) и зачищают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С в течение 8-10 мин. Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 166Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) №166**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица вес - -	51.52	51	5.15	5.1
Вода питьевая	77	77	7.7	7.7
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	18.67	14	1.87	1.4
с 01.09 по 31.12	17.5	14	1.75	1.4
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	2.38	2	0.24	0.2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 120/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0,5
Углеводы, г	38,2
Энергетическая ценность, ккал	161,9

С, мг	4.9
-------	-----

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 166Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица вес - -	56.57	56	5.66	5.6
Вода питьевая	83	83	8.3	8.3
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	21.33	16	2.13	1.6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1.6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	2.38	2	0.24	0.2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 130/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,6
Жиры, г	7,8
Углеводы, г	30,4
Энергетическая ценность, ккал	219,8

С, мг	0,5
-------	-----

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 215Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	1,34 шт.	60	134 шт.	6
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	23	23	2.3	2.3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 80/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,1
Жиры, г	13,7
Углеводы, г	1,7
Энергетическая ценность, ккал	161,1

С, мг	0,1
-------	-----

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200С до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест
 Консистенция: однородная, сочная
 Цвет: золотисто-желтоватый
 Вкус: свежиз запеченных яиц, молока, сливочного масла
 Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 134Наименование кулинарного изделия (блюда): **СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	90.67	68	9.07	6.8
с 01.09 по 31.12	85	68	8.5	6.8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	25	21	2.5	2.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5	5	0.5	0.5
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1	1	0.1	0.1
Вода питьевая	14	14	1.4	1.4
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.6
Жиры, г	2.7
Углеводы, г	8.6
Энергетическая ценность, ккал	67.3

С, мг | 3.5

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом сливочным, добавляют припущенный лук, сметану, или соус молочный, или сметанный и тушат 10 мин при слабом кипении. При отпуске можно посыпать зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой или кубиками, соотношение компонентов соблюдено

Консистенция: свеклы - мягкая, соуса или сметаны - однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: тушеный компонентов и соуса

Запах: тушеный компонентов и соуса

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 277Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №277**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	107.78	97	10.78	9.7
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	14.67	11	1.47	1.1
с 01.09 по 31.12	13.75	11	1.38	1.1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	13.1	11	1.31	1.1
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	4.5	4.5	0.45	0.45
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3	3	0.3	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Вода питьевая	40	40	4	4
Выход: 60/60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,2
Жиры, г	17,7
Углеводы, г	4,2
Энергетическая ценность, ккал	249,6

С, мг	1,1
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 237Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	158.26	156	15.83	15.6
Крупа манная вес - (А)	10	10	1	1
Сахар-песок вес - -	14	14	1.4	1.4
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,16 шт.	7	16 шт.	0.7
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	7	7	0.7	0.7
Сухари панировочные вес - (А)	7	7	0.7	0.7
Сметана - фас 500г п/п 15% -	7	7	0.7	0.7
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	27.5	С, мг	0.3
Жиры, г	20.4		
Углеводы, г	29.2		
Энергетическая ценность, ккал	428.8		

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220- 280 °С, слоем не более 3-4 см до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест
 Консистенция: однородная, нежная, мягкая
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый
 Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо
 Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 83Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №83**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	123.08	80	12.31	8
с 01.03 по 31.07	133.33	80	13.33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106.67	80	10.67	8
с 01.11 по 31.12	114.29	80	11.43	8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10.67	8	1.07	0.8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0.8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	2	2	0.2	0.2
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	140	140	14	14
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	32.22	29	3.22	2.9
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	3.57	3	0.36	0.3
Вода питьевая	3	3	0.3	0.3
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,04 шт.	2	4 шт.	0.2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200/25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,5
Жиры, г	7,2
Углеводы, г	15,9
Энергетическая ценность, ккал	158,9

С, мг	8
-------	---

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 213Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	1,01 шт.	45	101 шт.	4.5
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,5
Жиры, г	5
Углеводы, г	0,3
Энергетическая ценность, ккал	68,6

С, мг 0

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	58.89	53	5.89	5.3
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	11	11	1.1	1.1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	14	14	1.4	1.4
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	4.76	4	0.48	0.4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3.5	3.5	0.35	0.35
Сметана - фас 500г п/п 15% -	18	18	1.8	1.8
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	5	5	0.5	0.5
Вода питьевая	53	53	5.3	5.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход: 70/70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,0
Жиры, г	13,7
Углеводы, г	10,4
Энергетическая ценность, ккал	220,8

С, мг	0,3
-------	-----

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки. Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку гарнир
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата
Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира
Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 254Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ №254**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	71.33	51	7.13	5.1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	17	17	1.7	1.7
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	4	4	0.4	0.4
Вода питьевая	17	17	1.7	1.7
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.2	0.2	0.02	0.02
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Сухари панировочные вес - (А)	7	7	0.7	0.7
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,16 шт.	7	16 шт.	0.7
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.3
Жиры, г	5.1
Углеводы, г	6.5
Энергетическая ценность, ккал	110.2

С, мг	0.2
-------	-----

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы нарезают порционными кусками. Часть рыбы выкладывают на смазанный маслом противень, заливают соусом молочным со взбитыми яйцами, сверху укладывают вторую часть рыбы, заливают оставшимся соусом, посыпают сухарями и запекают 20-30 минут при температуре 220-280С, слоем не более 3-4 см. Гарниры - каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно поджаренной корочкой, без трещин

Консистенция: мягкая, сочная, корочки - хрустящая

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе серый

Вкус: запеченной рыбы и соуса

Запах: запеченной рыбы и соуса

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	90.91	65	9.09	6.5
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3	3	0.3	0.3
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,45 шт.	20	45 шт.	2
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	8	8	0.8	0.8
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.9
Жиры, г	5.2
Углеводы, г	2.5
Энергетическая ценность, ккал	108.7

С, мг	0.1
-------	-----

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с гарниром. Гарниры — картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый
Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо
Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**
№82

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	92.31	60	9.23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7.5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85.71	60	8.57	6
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	8	8	0.8	0.8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10.67	8	1.07	0.8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0.8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	140	140	14	14
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3
Жиры, г	2,3
Углеводы, г	16,2
Энергетическая ценность, ккал	95,2

С, мг 5.3

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	42.67	32	4.27	3.2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3.2
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	20	16	2	1.6
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	24.62	16	2.46	1.6
с 01.03 по 31.07	26.67	16	2.67	1.6
с 01.08 по 31.08	20	16	2	1.6
с 01.09 по 31.10	21.33	16	2.13	1.6
с 01.11 по 31.12	22.86	16	2.29	1.6
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	13.33	10	1.33	1
с 01.09 по 31.12	12.5	10	1.25	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	6	6	0.6	0.6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4	4	0.4	0.4
Сахар-песок вес - -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	160	160	16	16
Сметана - фас 500г п/п 15% -	10	10	1	1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.5
Жиры, г	4
Углеводы, г	10
Энергетическая ценность, ккал	82.5

С, мг 6.6

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Перед отпуском заправляют прокипяченной сметаной.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены 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: продуктов входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 473Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	42	42	4.2	4.2
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	0.9	0.9	0.09	0.09
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	1	1	0.1	0.1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Сахар-песок вес - -	4	4	0.4	0.4
Маргарин столовый - вес - 60% -	4	4	0.4	0.4
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,03 шт.	1.3	3 шт.	0.13
Сухофрукты (изюм) - вес - -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	17	17	1.7	1.7
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,1
Жиры, г	4,9
Углеводы, г	34,8
Энергетическая ценность, ккал	207,7

С, мг 0

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №453) формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 282Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	57.33	51.6	5.73	5.16
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	12	12	1.2	1.2
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	16.6	16.6	1.66	1.66
Сухари панировочные вес - (А)	7	7	0.7	0.7
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13.7
Жиры, г	13.6
Углеводы, г	11.1
Энергетическая ценность, ккал	220.1

С, мг 0.1

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоооальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 гнетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 250-280 °С до готовности (20-25 мин). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир
 Консистенция: сочная, пышная, однородная
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 383Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Повидло яблочное конс фас 600г с/б -	22	22	2.2	2.2
Сахар-песок вес - -	7	7	0.7	0.7
Крахмал картофельный вес - -	6	6	0.6	0.6
Вода питьевая	172	172	17.2	17.2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	25,6
Энергетическая ценность, ккал	102,3

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протираем плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности,
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная
Цвет: свойственный используемому сырью
Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.
Запах: свойственный используемому сырью

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 351Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	25	25	2.5	2.5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	25	25	2.5	2.5
Сахар-песок вес - -	4	4	0.4	0.4
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0.003	0.003	0.0003	0.0003
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9
Жиры, г	2,4
Углеводы, г	6,7
Энергетическая ценность, ккал	50.8

С, мг	0.1
-------	-----

Технология приготовления:

Пресеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная
 Цвет: кремовый
 Вкус: нежный, сладкий, молочный
 Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 356Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ №356**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана - фас 500г п/п 15% -	6.8	6.8	0.68	0.68
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	22.5	22.5	2.25	2.25
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.2	0.2	0.02	0.02
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7.1	6	0.71	0.6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	0.6	0.6	0.06	0.06
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	С, мг	0.3
Жиры, г	1.4		
Углеводы, г	2.2		
Энергетическая ценность, ккал	26.8		

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков

неразварившейся муки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: свежей сметаны, припущенного лука и томата, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны, припущенного лука и томата

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 351Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	15	15	1.5	1.5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1.4	1.4	0.14	0.14
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1.4	1.4	0.14	0.14
Вода питьевая	15	15	1.5	1.5
Сахар-песок вес - -	2	2	0.2	0.2
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0.002	0.002	0.0002	0.0002
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.6
Жиры, г	1.5
Углеводы, г	4,0
Энергетическая ценность, ккал	30.8

С, мг 0.1

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крпьяным и овошным блюдам

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная
 Цвет: кремовый
 Вкус: нежный, сладкий, молочный
 Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 94Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	140	140	14	14
Вода питьевая	60	60	6	6
Крупа ячневая вес - (А)	16.16	16	1.62	1.6
Сахар-песок вес - -	2	2	0.2	0.2
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Выход: 200/2				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	6,1
Углеводы, г	18,2
Энергетическая ценность, ккал	140,9

С, мг	0,7
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную крупу (рисовую, манную, кукурузную, хлопья овсяные "Геркулес", ячневую или гречневую, перловую, пшено) варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой стружкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное
 Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
 Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа
 Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп
 Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье вес - -	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3
Жиры, г	3,9
Углеводы, г	29,8
Энергетическая ценность, ккал	166,8

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 275Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОСИСКИ ОТВАННЫЕ №275**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиски Молочные - вес - -	71.43	70	7.14	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.8
Жиры, г	13.6
Углеводы, г	0.6
Энергетическая ценность, ккал	153.5

С, мг 0

Технология приготовления:

Специализированные колбасные изделия для питания детей дошкольного возраста отваривают в течение 5 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре, капуста тушеная.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые, свежeproгретые изделия политые маслом рядом аккуратно уложен гарнир

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовые

Вкус: мясной, умеренно соленый

Запах: колбасных изделий

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ,
ПОВИДЛОМ №392**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0.3	0.3	0.03	0.03
Вода питьевая	35	35	3.5	3.5
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Вода питьевая	158	158	15.8	15.8
Выход: 190/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	9,9
Энергетическая ценность, ккал	39,9

С, мг 0

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, размешивают до полного растворения и отпускают. Чай подают в стакане или чайной чашке. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, чуть терпкий
 Запах: свойственный чаю

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 374Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Апельсин свеж цел н/очищ н/мыт вес - (А)	64.3	45	6.43	4.5
Сахар-песок вес - -	27	27	2.7	2.7
Цедра	4.5	4.5	0.45	0.45
Вода питьевая	113	113	11.3	11.3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	29,6
Энергетическая ценность, ккал	123,3

С, мг 10.8

Технология приготовления:

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины или мандарины нарезаны дольками
 Консистенция: citrusовых - мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5
 Цвет: оранжевый
 Вкус: апельсина или мандарина, сладкий
 Запах: апельсина или мандарина

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ №397**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао сух фас 100г кор -	1.8	1.8	0.18	0.18
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	110	110	11	11
Вода питьевая	80	80	8	8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,6
Жиры, г	3,7
Углеводы, г	14,9
Энергетическая ценность, ккал	101,9

С, мг 0.6

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пеклеванный - фас 500г п/п -	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3
Жиры, г	0,5
Углеводы, г	20,1
Энергетическая ценность, ккал	95

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 240Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	117.68	116	11.77	11.6
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	44.32	39	4.43	3.9
Сахар-песок вес - -	14	14	1.4	1.4
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,38 шт.	17	38 шт.	1.7
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	7	7	0.7	0.7
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0.02	0.02	0.002	0.002
Сухари панировочные вес - (А)	7	7	0.7	0.7
Сметана - фас 500г п/п 15% -	7	7	0.7	0.7
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21.4
Жиры, г	18
Углеводы, г	24.8
Энергетическая ценность, ккал	362.8

С, мг	1.8
-------	-----

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают со сладким соусом

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом
Консистенция: однородная, нежная
Цвет: корочки-золотисто-желтый, на разрезе-кремовый
Вкус: творога и яблок, сладковатый
Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 258Наименование кулинарного изделия (блюда): **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ №258**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	95.1	68	9.51	6.8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	15.48	13	1.55	1.3
Петрушка свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	3.75	3	0.38	0.3
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	6	6	0.6	0.6
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,07 шт.	3	7 шт.	0.3
Сухари панировочные вес - (А)	10	10	1	1
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0.3	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 80/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.7
Жиры, г	7.6
Углеводы, г	7.7
Энергетическая ценность, ккал	149.2

С, мг	2.4
-------	-----

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и дважды измельчают, добавляют молоко, яйца, соль, тщательно перемешивают, формируют изделия овальной формы, панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу в течение 13-15 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель овальной формы, сбоку гарнир
 Консистенция: сочная, нежная, однородная
 Цвет: светло-серый, гарнира - свойственный продуктам
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо
 Запах: рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 134Наименование кулинарного изделия (блюда): **СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	68	51	6.8	5.1
с 01.09 по 31.12	63.75	51	6.38	5.1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	19.05	16	1.91	1.6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Сметана - фас 500г п/п 15% -	4	4	0.4	0.4
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1	1	0.1	0.1
Вода питьевая	10.5	10.5	1.05	1.05
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2
Жиры, г	2,1
Углеводы, г	6,6
Энергетическая ценность, ккал	50,7

С, мг	2,6
-------	-----

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом сливочным, добавляют припущенный лук, сметану, или соус молочный, или сметанный и тушат 10 мин при слабом кипении. При отпуске можно посыпать зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой или кубиками, соотношение компонентов соблюдено

Консистенция: свеклы - мягкая, соуса или сметаны - однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: тушеный компонентов и соуса

Запах: тушеный компонентов и соуса

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	190.77	124	19.08	12.4
с 01.03 по 31.07	206.67	124	20.67	12.4
с 01.08 по 31.08	155	124	15.5	12.4
с 01.09 по 31.10	165.33	124	16.53	12.4
с 01.11 по 31.12	177.14	124	17.71	12.4
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	49.33	37	4.93	3.7
с 01.09 по 31.12	46.25	37	4.63	3.7
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	22	22	2.2	2.2
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	6	6	0.6	0.6
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.6
Жиры, г	5.7
Углеводы, г	23.2
Энергетическая ценность, ккал	157.7

С, мг 10.8

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков
 Консистенция: однородная, пышная
 Цвет: оранжевый с вкраплениями
 Вкус: картофельного пюре и моркови
 Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченного молока и сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты (смесь) - вес - -	20	20	2	2
Сахар-песок вес - -	16	16	1.6	1.6
Лимонная кислота сух фас 50г бум пак -	0.2	0.2	0.02	0.02
Вода питьевая	203	203	20.3	20.3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.4
Жиры, г	0
Углеводы, г	26.9
Энергетическая ценность, ккал	111

С, мг	0.2
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	85.33	64	8.53	6.4
с 01.09 по 31.12	80	64	8	6.4
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	15.48	13	1.55	1.3
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	22	22	2.2	2.2
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4	4	0.4	0.4
Сахар-песок вес - -	1	1	0.1	0.1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8
Жиры, г	4,8
Углеводы, г	8,8
Энергетическая ценность, ккал	86,3

С, мг	4.1
-------	-----

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 131Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЫКВА, ПРИПУЩЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ №131**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Тыква свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	91.4	64	9.14	6.4
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	25	22	2.5	2.2
Сухофрукты (изюм) - вес - -	8	8	0.8	0.8
Сахар-песок вес - -	3	3	0.3	0.3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9
Жиры, г	2.4
Углеводы, г	13,0
Энергетическая ценность, ккал	79.3

С, мг	2.9
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную тыкву очищают, удаляют семена и нарезают ломтиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками. Изюм перебирают и промывают. Тыкву припускают с добавлением сахара, масла, затем добавляют яблоки, изюм и доводят до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тыква и яблоки нарезаны ломтиками, сохраняют первоначальную форму
 Консистенция: в меру густая
 Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Вкус: тыквы, яблок и изюма, сладковатый
 Запах: припущенной тыквы и яблок

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (манная) №185**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная вес - (А)	31	31	3.1	3.1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	176	176	17.6	17.6
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,0
Жиры, г	5,7
Углеводы, г	34,0
Энергетическая ценность, ккал	209,9

С, мг 0.9

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 94Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (пшеничная №94)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	175	175	17.5	17.5
Вода питьевая	75	75	7.5	7.5
Крупа артек (пшеничная) 1с вес - (А)	20.2	20	2.02	2
Сахар-песок вес - -	2	2	0.2	0.2
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,1
Жиры, г	7.4
Углеводы, г	23.1
Энергетическая ценность, ккал	179.3

С, мг	0.9
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное
 Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
 Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа
 Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп
 Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН НАРЕЗНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон нарезной - фас 400г п/п -	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.2
Жиры, г	0.9
Углеводы, г	15
Энергетическая ценность, ккал	75

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр Российский - вес - 50% (А)	11	10	1.1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	С, мг	0
Жиры, г	2,9		
Углеводы, г	0		
Энергетическая ценность, ккал	35,3		

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 294Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ №294**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья цел с/м вес - -	134.95	125.5	13.5	12.55
Крупа рисовая вес - -	25.76	25.5	2.58	2.55
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	59.52	50	5.95	5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5.5	5.5	0.55	0.55
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,25 шт.	11	25 шт.	1.1
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,07 шт.	3	7 шт.	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	26,0	С, мг	18.6
Жиры, г	6,6		
Углеводы, г	22,1		
Энергетическая ценность, ккал	277,6		

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущен- ный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают при температуре 220-280С 20-30 мин слоем не более 3-4 см. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 399Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ТОМАТНЫЙ №399**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок томатный - фас 1,45л кор -	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,7
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	5
Энергетическая ценность, ккал	31,4

С, мг 7.2

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 470Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	44	44	4.4	4.4
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1	1	0.1	0.1
Сахар-песок вес - -	8	8	0.8	0.8
Маргарин столовый - вес - 60% -	11	11	1.1	1.1
Маргарин столовый - вес - 60% -	1	1	0.1	0.1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.5	0.5	0.05	0.05
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	1	1	0.1	0.1
Вода питьевая	21	21	2.1	2.1
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,0	С, мг	0
Жиры, г	10,0		
Углеводы, г	39,1		
Энергетическая ценность, ккал	266,6		

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто (рец. №453) разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С. Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - овальная, поверхность с 3—4 неглубокими надрезами, отделана крошкой

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (рисовая) №185**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая вес - -	31.31	31	3.13	3.1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	176	176	17.6	17.6
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,0
Жиры, г	5,7
Углеводы, г	35,1
Энергетическая ценность, ккал	211,1

С, мг	0.9
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 354Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ №354**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5	5	0.5	0.5
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1.5	1.5	0.15	0.15
Вода питьевая	15	15	1.5	1.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.2	0.2	0.02	0.02
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3
Жиры, г	0,8
Углеводы, г	1,2
Энергетическая ценность, ккал	15,5

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия (рожки, перья) вес - (А)	52.5	52.5	5.25	5.25
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	4,2
Углеводы, г	36
Энергетическая ценность, ккал	204,3

С, мг 0

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРУКТЫ (БАНАН) №368**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Банан свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	250	150	25	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.2	С, мг	6
Жиры, г	0,8		
Углеводы, г	30.7		
Энергетическая ценность, ккал	140.2		

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды, уложенный на десертную тарелку

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 94Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневая) №94**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	140	140	14	14
Вода питьевая	60	60	6	6
Крупа ячневая вес - (А)	16.16	16	1.62	1.6
Сахар-песок вес - -	1.6	1.6	0.16	0.16
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Выход: 200/2				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	6.1
Углеводы, г	18.2
Энергетическая ценность, ккал	140.9

С, мг	0.7
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную крупу (рисовую, манную, кукурузную, хлопья овсяные "Геркулес", ячневую или гречневую, перловую, пшено) варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	236.92	154	23.69	15.4
с 01.03 по 31.07	256.67	154	25.67	15.4
с 01.08 по 31.08	192.5	154	19.25	15.4
с 01.09 по 31.10	205.33	154	20.53	15.4
с 01.11 по 31.12	220	154	22	15.4
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	28	28	2.8	2.8
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	6	6	0.6	0.6
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2
Жиры, г	4,9
Углеводы, г	21,5
Энергетическая ценность, ккал	141,6

С, мг 10,4

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0.3	0.3	0.03	0.03
Вода питьевая	32	32	3.2	3.2
Вода питьевая	167	167	16.7	16.7
Сахар-песок вес - -	11	11	1.1	1.1
Лимон свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.14	8	0.91	0.8
Выход: 200/11/8				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	11,3
Энергетическая ценность, ккал	47,1

С, мг 1.3

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, размешивают до полного растворения и отпускают. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, с привкусом лимона
 Запах: свойственный чаю и лимону

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАФЛИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вафли вес - -	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.4
Жиры, г	11.7
Углеводы, г	25.1
Энергетическая ценность, ккал	205.6

С, мг	0
-------	---

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 166Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) №166**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица вес - -	62.63	62	6.26	6.2
Вода питьевая	92	92	9.2	9.2
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	26.67	20	2.67	2
с 01.09 по 31.12	25	20	2.5	2
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	2.38	2	0.24	0.2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,8
Жиры, г	8.5
Углеводы, г	35.6
Энергетическая ценность, ккал	250.4

С, мг	0.5
-------	-----

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурец сол цел - фас 7000г ведро -	67.42	60	6.74	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1.5
Энергетическая ценность, ккал	8.1

С, мг	2.4
-------	-----

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 245Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	128.67	92	12.87	9.2
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	3.57	3	0.36	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 75/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14.3
Жиры, г	4.1
Углеводы, г	0.3
Энергетическая ценность, ккал	94.7

С, мг 0.5

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый, коренья и припускают 10-15 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры - картофель отварной с маслом, картофельное пюре, овощи отварные с маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски филе рыбы, сохраняющие форму, сбоку гарнир
 Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая
 Цвет: от белого до серого
 Вкус: припущенной рыбы и гарнира
 Запах: припущенной рыбы и гарнира

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	170.45	150	17.05	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6
Жиры, г	0,6
Углеводы, г	14,3
Энергетическая ценность, ккал	68,6

С, мг 6

Технология приготовления:

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 263Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ №263**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	83.92	60	8.39	6
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	12	12	1.2	1.2
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,18 шт.	8	18 шт.	0.8
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	12	12	1.2	1.2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11.4
Жиры, г	4
Углеводы, г	6.5
Энергетическая ценность, ккал	106.9

С, мг 0.2

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гастроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут. При отпуске фрикадельки поливают соусом, гарнируют. Гарниры - каша вязкая, макаронные изделия отварные, овощи отварные, пюре картофельное, капуста тушенная, кабачки, тыква тушеные в сметане.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохраняющие форму, покрытые соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: плотная, сочная, однородная

Цвет: белый или светло-серый

Вкус: отварной рыбы, умеренно соленый

Запах: отварной рыбы, приятный

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Утверждено

МОУ детский сад №
Заведующий МОУ детским садом N
_____ /ФИО/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАФЛИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вафли вес - -	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1
Жиры, г	8.8
Углеводы, г	18.8
Энергетическая ценность, ккал	154.2

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 152Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ №152**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	195	156	19.5	15.6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	10	10	1	1
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,22 шт.	10	22 шт.	1
Крупа манная вес - (А)	20	20	2	2
Сухари панировочные вес - (А)	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,9
Жиры, г	9,4
Углеводы, г	24,2
Энергетическая ценность, ккал	209,8

С, мг 28,1

Технология приготовления:

Капусту мелко шинкуют и припускают с маслом. В припущенную капусту всыпают манную крупу и, периодически помешивая, варят до готовности, после чего охлаждают до 40-50 °С, добавляют сырые яйца, соль и перемешивают. Капустную массу выкладывают ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, смазывают сметаной и запекают 20-30 минут при температуре 220-280С, слоем не более 3-4 см. Готовую запеканку нарезают на порции. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным, сметанным с томатом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные куски, без трещин, не разламываются
 Консистенция: капуста доведена до готовности, мягкая, масса однородная
 Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - серовато-белый
 Вкус: свойственный капусте, умеренно соленый
 Запах: запеченной капусты, продуктов входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 93Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	140	140	14	14
Вода питьевая	60	60	6	6
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	16	16	1.6	1.6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Сахар-песок вес - -	2	2	0.2	0.2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,7
Жиры, г	6.1
Углеводы, г	19
Энергетическая ценность, ккал	144.8

С, мг	0.7
-------	-----

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло
 Консистенция: макаронных изделий - мягкая
 Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый
 Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий
 Запах: продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 356Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ №356**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана - фас 500г п/п 15% -	9	9	0.9	0.9
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3	3	0.3	0.3
Вода питьевая	27	27	2.7	2.7
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.2	0.2	0.02	0.02
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.5	8	0.95	0.8
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	0.8	0.8	0.08	0.08
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	0.8	0.8	0.08	0.08
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.5
Жиры, г	1.4
Углеводы, г	2.2
Энергетическая ценность, ккал	26.8

С, мг 0.3

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков
неразварившейся муки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: свежей сметаны, припущенного лука и томата, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны, припущенного лука и томата

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 316Наименование кулинарного изделия (блюда): **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ №316**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая вес - -	46.46	46	4.65	4.6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Вода питьевая	96	96	9.6	9.6
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.1
Жиры, г	3.7
Углеводы, г	33.1
Энергетическая ценность, ккал	178.1

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус: отварного риса

Запах: отварного риса

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	116	87	11.6	8.7
с 01.09 по 31.12	108.75	87	10.88	8.7
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Сахар-песок вес - -	1	1	0.1	0.1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.1
Жиры, г	2.7
Углеводы, г	6.6
Энергетическая ценность, ккал	56.5

С, мг 1.8

Технология приготовления:

Морковь очищают, нарезают и припускают. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: нежно-оранжевый

Вкус: тушеной моркови, умеренно соленый

Запах: тушеной моркови

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 304Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыпленок-бройлер тушка охл вес - -	202	179.78	20.2	17.98
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	7	7	0.7	0.7
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	16	12	1.6	1.2
с 01.09 по 31.12	15	12	1.5	1.2
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	6	6	0.6	0.6
Крупа рисовая вес - -	39.39	39	3.94	3.9
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	34.8
Жиры, г	37.2
Углеводы, г	30.5
Энергетическая ценность, ккал	595.3

С, мг	2.4
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленные тушки, окорочка птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый
 Консистенция: мяса-мягкая, риса-мягкая
 Цвет: мяса-серый, риса т овощей-от светло-до темно-оранжевого
 Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый
 Запах: тушеного мяса птицы или кролика риса и овощей

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 151Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	196.92	128	19.69	12.8
с 01.03 по 31.07	213.33	128	21.33	12.8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12.8
с 01.09 по 31.10	170.67	128	17.07	12.8
с 01.11 по 31.12	182.86	128	18.29	12.8
Сыр Российский - вес - 50% (А)	4.4	4	0.44	0.4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Сметана - фас 500г п/п 15% -	18	18	1.8	1.8
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	5	5	0.5	0.5
Вода питьевая	54	54	5.4	5.4
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0
Жиры, г	6,7
Углеводы, г	20,7
Энергетическая ценность, ккал	167,1

С, мг	8,3
-------	-----

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками и варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, молодой картофель используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды или противень, смазанные маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом
 Консистенция: сочная, слабо хрустящая
 Цвет: продуктов, входящих в блюдо
 Вкус: умеренно соленый
 Запах: запеченных продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	50	40	5	4
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	36.92	24	3.69	2.4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2.4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2.4
с 01.09 по 31.10	32	24	3.2	2.4
с 01.11 по 31.12	34.29	24	3.43	2.4
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	13.33	10	1.33	1
с 01.09 по 31.12	12.5	10	1.25	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	2	2	0.2	0.2
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4	4	0.4	0.4
Вода питьевая	160	160	16	16
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	79,3

С, мг 10.2

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками
 Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный
 Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый
 Запах: продуктов входящих в щи

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 206Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ №206**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия (рожки, перья) вес - (А)	56	56	5.6	5.6
Сыр Российский - вес - 50% (А)	17.6	16	1.76	1.6
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0.4	0.4
Выход: 160/16/4				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,6
Жиры, г	8
Углеводы, г	32.4
Энергетическая ценность, ккал	237.2

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Макароны отваривают (рец. №204), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посылают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
 Цвет: белый с кремовым оттенком
 Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра
 Запах: отварных макарон с ароматом сыра

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 394Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0.3	0.3	0.03	0.03
Вода питьевая	36	36	3.6	3.6
Сахар-песок вес - -	11	11	1.1	1.1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	100	100	10	10
Вода питьевая	67	67	6.7	6.7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9
Жиры, г	3.1
Углеводы, г	15.7
Энергетическая ценность, ккал	96.9

С, мг	0.5
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 230Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ) №230**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	134.93	133	13.49	13.3
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	19	19	1.9	1.9
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,22 шт.	10	22 шт.	1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 170/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	26
Жиры, г	18.3
Углеводы, г	28.1
Энергетическая ценность, ккал	397.2

С, мг 0.3

Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин. Отпускают с маслом или сахаром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 371Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРУКТЫ (АПЕЛЬСИН) №371**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Апельсин свеж цел н/очищ н/мыт вес - (А)	298.51	200	29.85	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.3	С, мг	33.6
Жиры, г	0.3		
Углеводы, г	11		
Энергетическая ценность, ккал	58.4		

Технология приготовления:

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов

Консистенция: сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, приятный

Запах: апельсинов или мандаринов

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Утверждено

МОУ детский сад №
Заведующий МОУ детским садом N
_____ /ФИО/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	15	15	1.5	1.5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	35,5

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 385Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ №385**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	138.07	121.5	13.81	12.15
Сахар-песок вес - -	22.5	22.5	2.25	2.25
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Выход: 120/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0,5
Углеводы, г	38,2
Энергетическая ценность, ккал	161,9

С, мг	4.9
-------	-----

Технология приготовления:

Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Выход порции определяется возрастной группой детей. Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпанными рафинадной пудрой, или с соусом вишневым или клюквенным, или с вареньем.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка
 Консистенция: мягкая, сочная
 Цвет: золотистый
 Вкус: кисло-сладкий
 Запах: печеных яблок и варенья

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	61.54	40	6.15	4
с 01.03 по 31.07	66.67	40	6.67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53.33	40	5.33	4
с 01.11 по 31.12	57.14	40	5.71	4
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10.67	8	1.07	0.8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0.8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.5	8	0.95	0.8
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	150	150	15	15
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	6	6	0.6	0.6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	0.7	0.7	0.07	0.07
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,04 шт.	2	4 шт.	0.2
Вода питьевая	10	10	1	1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9
Жиры, г	2,9
Углеводы, г	11,8
Энергетическая ценность, ккал	80,3

С, мг 3,7

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп
Запах: продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Утверждено

МОУ детский сад №
Заведующий МОУ детским садом N
_____ /ФИО/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	10
Энергетическая ценность, ккал	47,4

С, мг 0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С СЫРОМ №3**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	40	40	4	4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Сыр Российский - вес - 50% (А)	16.5	15	1.65	1.5
Выход: 40/5/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.6
Жиры, г	8.2
Углеводы, г	20.2
Энергетическая ценность, ккал	182.4

С, мг	0.1
-------	-----

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы
 Консистенция: мягкая
 Цвет: сыра и хлеба
 Вкус: сыра и хлеба
 Запах: свойственный свежим продуктам

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 80Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	92.31	60	9.23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7.5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85.71	60	8.57	6
Крупа перловая 1с вес - (А)	8.08	8	0.81	0.8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10.67	8	1.07	0.8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0.8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	140	140	14	14
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8
Жиры, г	2,2
Углеводы, г	13,4
Энергетическая ценность, ккал	81,2

С, мг 5.3

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10- 15 мин до его готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ №397**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао сух фас 100г кор -	2	2	0.2	0.2
Сахар-песок вес - -	11	11	1.1	1.1
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	122	122	12.2	12.2
Вода питьевая	89	89	8.9	8.9
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9
Жиры, г	4.1
Углеводы, г	16.5
Энергетическая ценность, ккал	113,2

С, мг	0.6
-------	-----

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: светло-шоколадный
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
 Запах: свойственный какао

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (гречневая) №185**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица вес - -	40.4	40	4.04	4
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	168	168	16.8	16.8
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,7
Жиры, г	6,5
Углеводы, г	34,5
Энергетическая ценность, ккал	225,7

С, мг 0.9

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду вместе с солью и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. Варят на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	30	30	3	3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	10	10	1	1
Выход: 30/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.4
Жиры, г	7.5
Углеводы, г	15.2
Энергетическая ценность, ккал	137.1

С, мг 0

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 470Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	37.8	37.8	3.78	3.78
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1.2	1.2	0.12	0.12
Сахар-песок вес - -	7.2	7.2	0.72	0.72
Маргарин столовый - вес - 60% -	9	9	0.9	0.9
Маргарин столовый - вес - 60% -	1.2	1.2	0.12	0.12
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.3	0.3	0.03	0.03
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	1	1	0.1	0.1
Вода питьевая	18.3	18.3	1.83	1.83
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,2	С, мг	0
Жиры, г	8,7		
Углеводы, г	33,5		
Энергетическая ценность, ккал	228,4		

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто (рец. №453) разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С. Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - овальная, поверхность с 3—4 неглубокими надрезами, отделана крошкой

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа артек (пшеничная) 1с вес - (А)	40	40	4	4
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	168	168	16.8	16.8
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,3
Жиры, г	5.7
Углеводы, г	39
Энергетическая ценность, ккал	235.1

С, мг	0.9
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный запах и цвет.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	42.67	32	4.27	3.2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3.2
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	20	16	2	1.6
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	24.62	16	2.46	1.6
с 01.03 по 31.07	26.67	16	2.67	1.6
с 01.08 по 31.08	20	16	2	1.6
с 01.09 по 31.10	21.33	16	2.13	1.6
с 01.11 по 31.12	22.86	16	2.29	1.6
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	13.33	10	1.33	1
с 01.09 по 31.12	12.5	10	1.25	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	6	6	0.6	0.6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4	4	0.4	0.4
Сахар-песок вес - -	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	160	160	16	16
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5
Жиры, г	4,0
Углеводы, г	10,0
Энергетическая ценность, ккал	82,6

С, мг 6.6

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены 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: продуктов входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 305Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №305**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыпленок-бройлер тушка охл вес - -*	98.04	59	9.8	5.9
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	15	15	1.5	1.5
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	21	21	2.1	2.1
Сухари панировочные вес - (А)	8	8	0.8	0.8
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16.8
Жиры, г	17
Углеводы, г	13.1
Энергетическая ценность, ккал	270.2

С, мг	0.7
-------	-----

Технология приготовления:

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 20-25 мин. Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное. Соусы - сметанный, сметанный с луком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 236Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ №236**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	129.86	128	12.99	12.8
Крупа рисовая вес - -	24.24	24	2.42	2.4
Сахар-песок вес - -	12	12	1.2	1.2
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,22 шт.	10	22 шт.	1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5	5	0.5	0.5
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22.9
Жиры, г	16
Углеводы, г	34.3
Энергетическая ценность, ккал	389.5

С, мг	0.2
-------	-----

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом (2 г от нормы) емкость смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см. Отпускают с молочным или сладким соусом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сохранена форма без трещин, полит соусом

Консистенция: нежный, рис равномерно распределен

Цвет: ветло-коричневый, золотистый, на разрезе - белый с вкраплениями риса

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 129Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ №129**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	88	66	8.8	6.6
с 01.09 по 31.12	82.5	66	8.25	6.6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0.5	0.5
Горошек зеленый конс фас 420г ж/б -	49.23	32	4.92	3.2
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	23	23	2.3	2.3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2	2	0.2	0.2
Вода питьевая	23	23	2.3	2.3
Сахар-песок вес - -	0.4	0.4	0.04	0.04
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход: 90/45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.7
Жиры, г	9.7
Углеводы, г	100.9
Энергетическая ценность, ккал	105.8

С, мг 2.7

Технология приготовления:

Соус молочный №350,366

Морковь, очищенную и нарезанную мелкими кубиками, припускают с маслом до готовности.

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 3-5 минут, горошек зеленый консервированный прогревают в отваре и откидывают на дуршлаг.

Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным, добавляют соль, перемешивают, доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь сохраняет первоначальную форму нарезки, соотношение компонентов соблюдено

Консистенция: в меру густая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: припущенных овощей и соуса

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 233Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	120.73	119	12.07	11.9
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	49.33	37	4.93	3.7
с 01.09 по 31.12	46.25	37	4.63	3.7
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0.3	0.3
Крупа манная вес - (А)	5	5	0.5	0.5
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,16 шт.	7	16 шт.	0.7
Сахар-песок вес - -	14	14	1.4	1.4
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	20	20	2	2
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	7	7	0.7	0.7
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17.3
Жиры, г	15.7
Углеводы, г	28,0
Энергетическая ценность, ккал	333.7

С, мг 0.8

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови). Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром, солью и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки. Отпускаются с молочным или сметанным соусом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом
Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый
Вкус: сладкий, свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо
Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 94Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (геркулесовая) №94**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	154	154	15.4	15.4
Вода питьевая	66	66	6.6	6.6
Крупа овсяная вес - (А)	13.2	13.2	1.32	1.32
Сахар-песок вес - -	2	2	0.2	0.2
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2	2	0.2	0.2
Выход: 220/2				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,0
Жиры, г	7.2
Углеводы, г	16.7
Энергетическая ценность, ккал	146.9

С, мг 0.8

Технология приготовления:

Подготовленную крупу (рисовую, манную, кукурузную, хлопья овсяные "Геркулес", ячневую или гречневую, перловую, пшено) варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности масло сливочное
 Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкая и плотной частей супа
 Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа
 Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп
 Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 58Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ №58**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	44	33	4.4	3.3
с 01.09 по 31.12	41.25	33	4.13	3.3
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	61.54	40	6.15	4
с 01.03 по 31.07	66.67	40	6.67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53.33	40	5.33	4
с 01.11 по 31.12	57.14	40	5.71	4
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	13.33	10	1.33	1
с 01.09 по 31.12	12.5	10	1.25	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9.52	8	0.95	0.8
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	6	6	0.6	0.6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4	4	0.4	0.4
Сахар-песок вес - -	1.2	1.2	0.12	0.12
Вода питьевая	140	140	14	14
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1	1	0.1	0.1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.7
Жиры, г	4.1
Углеводы, г	12.4
Энергетическая ценность, ккал	93.5

С, мг 5.6

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар, специи. Перед отпуском заправляют прокипяченной сметаной.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)
 Консистенция: свекла и овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый
 Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый
 Запах: продуктов входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 400Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	210	200	21	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.9
Жиры, г	6.5
Углеводы, г	9.6
Энергетическая ценность, ккал	110

С, мг 1.1

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 302Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыпленок-бройлер тушка охл вес - -	124	110.36	12.4	11.04
Сметана - фас 500г п/п 15% -	10	10	1	1
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	3	3	0.3	0.3
Вода питьевая	30	30	3	3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	149.23	97	14.92	9.7
с 01.03 по 31.07	161.67	97	16.17	9.7
с 01.08 по 31.08	121.25	97	12.13	9.7
с 01.09 по 31.10	129.33	97	12.93	9.7
с 01.11 по 31.12	138.57	97	13.86	9.7
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	53.33	40	5.33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	27.4	23	2.74	2.3
Горошек зеленый конс фас 420г ж/б -	9.23	6	0.92	0.6
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,9
Жиры, г	20,7
Углеводы, г	22,7
Энергетическая ценность, ккал	371,5

С, мг 10.5

Технология приготовления:

Соус №354,367

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

Цвет: филе птицы на разрезе - белый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 372Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	40.9	36	4.09	3.6
Вода питьевая	155	155	15.5	15.5
Сахар-песок вес - -	18	18	1.8	1.8
Лимонная кислота сух фас 50г бум пак -	0.2	0.2	0.02	0.02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	20,9
Энергетическая ценность, ккал	86,0

С, мг	1.4
-------	-----

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 336Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	257.5	206	25.75	20.6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	6	6	0.6	0.6
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	5.33	4	0.53	0.4
с 01.09 по 31.12	5	4	0.5	0.4
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	8.33	7	0.83	0.7
Паста томатная конс фас 1000г с/б -	11	11	1.1	1.1
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2	2	0.2	0.2
Сахар-песок вес - -	5	5	0.5	0.5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.1
Жиры, г	5.7
Углеводы, г	17.3
Энергетическая ценность, ккал	139.5

С, мг 36.6

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 399Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок яблочный - фас 1л кор -	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	17,7
Энергетическая ценность, ккал	80,3

С, мг	1.4
-------	-----

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.