

100г/мл

Утверждаю Н.С. Беккер
 заведующий МБДОУ д/с № 1
 «КОЛОСОК» Н.С. Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 180

Наименование блюда : суп молочный с макаронными изделиями

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Первалова «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энергетическая ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Молоко	700	700						
Вода	300	300						
Масло сливочное	10	10						
Сахар	8	8						
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изделия	80	80						
Итого :			28,56	19,94	26,26	1,02	86,25	
							715,68	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,34	0,98	4,55	782,78	1,87

Выход : 1000

Технология приготовления: макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны – 15 мин, лапшу – 10 мин, вермишель – 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце – масла сливочного.

Температура подачи: 75 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514

Наименование блюда : **Кофейный напиток с молоком**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Кофейный напиток	2	2						
Молоко	100	100						
Вода	120	120						
Сахар	15	15						
Итого :	-	-	2,79	2,79	0,04	0,00	19,80	90,56

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,07	1,00	113,80	0,14

Выход : 200

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

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование блюда : **Яйца вареные**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Яйца (в шт)	1 шт	40						
Итого :			5,10	5,10	4,60	0,00	0,30	63,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,18	0,00	22,00	1,00

Выход : 40

Технология приготовления: яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи: 20 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента варки.

Требования к качеству : кругло - овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная, приятный запах слабовыраженный сероводорода.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 532

Наименование блюда : Соки овощные, фруктовые и ягодные

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова. «Уральский региональный центр питания». 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г					Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Сок яблочный	100	100						
Итого:			0,50	0,00	0,10	0,10	10,1	46,00
Сок абрикосовый	100	100						
Итого:			0,50	0,00	0,00	0,00	12,7	55,00
Сок апельсиновый	100	100						
Итого:			0,70	0,00	0,10	0,10	13,2	60,00
Сок сливовый	100	100						
Итого:			0,30	0,00	0,10	0,10	15,2	68,00
Сок томатный	100	100						
Итого:			1,00	0,00	0,10	0,10	2,9	18,00
Сок морковный	100	100						
Итого:			1,10	0,00	0,10	0,10	12,60	56,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	2,00	7,00	0,20

Сок яблочный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,04	4,00	20,00	0,20

Сок абрикосовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,04	0,02	4,00	18,00	0,30

Сок апельсиновый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	4,00	10,00	0,30

Сок сливовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,03	1,00	7,00	0,70

Сок томатный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,02	3,00	19,00	0,60

Сок морковный

Выход: 100

Технология приготовления: сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

Наименование блюда : **Овощи натуральные**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Помидоры свежие	107	100	1,10	0,00	0,20	0,20	3,80	24,00
или огурцы свежие	105	100	0,80	0,00	0,10	0,10	2,50	14,00

Помидоры

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,06	0,04	25,00	14,00	0,90

Огурцы

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,02	2,70	12,40	0,32

Выход : 100

Технология приготовления: огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают месте прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая. Цвет огурцов – зеленый, помидоров – красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 145

Наименование блюда : **Свекольник**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова. «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Свекла	320	256						
Морковь	50	40						
Лук репчатый	54	45						
Картофель	230	172						
Масло сливочное	20	20						
Сахар	10	10						
Бульон или вода	800	800						
Томат-пюре	13	13						
Сметана	10	10						
Итого :			8,71	0,35	17,64	1,02	48,36	463,10

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,26	0,26	34,97	150,97	6,11

Выход : 1000

Технология приготовления: свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : на поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы, пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 410

Наименование блюда: **Печень тертая**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова. «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энергетическая ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Печень говяжья	90	74						
Масса отварной печени	-	50						
Лук репчатый	31	13*						
Масло сливочное	30	30						
Яйца	¼ шт	10						
Соль	2	2						
Итого :			13,81	12,46	23,79	0,00	4,29	286,51

*Масса пассерованного лука

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,20	1,53	6,43	17,22	4,42

Выход: 100

Технология приготовления: обработанную печень варят и протирают. Подготовленный репчатый лук мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле. Сваренные вкрутую яйца мелко рубят. Все компоненты соединяют, добавляют оставшееся размягченное сливочное масло, йодированную соль и тщательно перемешивают. Формуют в виде батона, оформляют маслом сливочным.

Гарнир: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Температура подачи : 75 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : порционные куски ровные, серого цвета, мягкие. Без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю
 заведующий МБДОУ д/с № 1
 «Колосок» Н.С.Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 438

Наименование блюда : **Картофель отварной**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Картофель	132	99						
или картофель молодой	128	102						
Масса отварного картофеля	-	96						
Масло растительное	4,5	4,5						
или масло сливочное	4,5	4,55						
Итого:			1,84	0,00	4,78	4,78	10,95	86,36

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,09	0,06	13,44	8,76	0,75

Выход : 100

Технология приготовления: очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель, заливают горячей водой, так, чтобы она покрывала картофель на 1–1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5–2 мин, обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды – паром. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира. При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет – от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая. Расчет химического состава (жиры) велся по маслу растительному.

Утверждаю
заведующий МБДОУ д/с № 1

«Колосок» Н.С. Беккер

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 468

Наименование блюда : Соус красный основной

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я. Перельцова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.



Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Бульон мясной	1000	1000						
Мука пшеничная	50	50						
Масло сливочное	30	30						
Томат - пюре	200	200						
Морковь	100	80						
Лук репчатый	48	40						
Петрушка (корень)	27	20						
Сахар	25	25						
Лавровый лист	0,2	0,2						
Соль поваренная йодированная	2,5	2,5						
Итого :			8,44	0,15	24,36	0,84	101,95	525,04

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,13	0,11	9,68	98,34	2,29

Выход : 1000

Технология приготовления: очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10-15мин., затем вводят томат – пюре при слабом кипении, припускают еще 10-15минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160^oC, периодически помешивая, в налитой посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80^oC и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют припущенные с томатом-пюре овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 мин. в конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправляют маслом сливочным, предварительно прокипяченным, которое добавляют в соус, тщательно размешивают его до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85^oC, но не кипятят. Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, изделиям колбасным отварным и др.

Температура подачи: 65 ^oC.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция жидкой сметаны, однородная, комков муки. Вкус бульона, с легким запахом корнейев.

Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ № 1
«Колосок» Н.С. Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 520

Наименование блюда: **Кисель из яблок сушеных**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст.		
Яблоки сушеные	12	12						
Сахар	20	20						
Вода	215,5	215,5						
Крахмал картофельный	6	6						
Лимонная кислота	0,2	0,2						
Итого : (по яблокам)			0,27	0,00	0,00	0,00	30,82	124,36

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,00	0,00	0,24	12,52	1,86

Выход : 200

Технология приготовления: промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде и вновь доводят до кипения. Охлаждают и разливают на порции.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : цвет – светло-желтый, вкус – сладкий, аромат яблок, консистенция средней густоты, однородная, без комков заварившегося крахмала.

Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ д/с № 1

«Колосок» Н.С.Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 628

Наименование блюда: **Кисель с витаминами «Киселек Валетек»**

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Концентрат киселя с витаминами «Киселек Валетек» для детей дошкольного и школьного возраста Вода :	20 200	20 200						

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,30	0,34	20,00	0,00	0,00

Выход: 200

Технология приготовления: для приготовления 5л киселя (25 порций) 500гр концентрата разводят в 1,5л холодной воды, тщательно перемешивают, вливают в кипящую воду (3,5л), размешивают и доводят до кипения. Охлаждают до необходимой температуры.

Температура подачи : 65⁰С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : внешний вид и консистенция : вязкая однородная жидкость без комочков, допускается опалесценция. Цвет: свойственный используемой вкусо-ароматической добавке, допускается наличие коричневых точек бета-каротина или ликопина, допускается наличие включений бордового цвета. Вкус и аромат : кисло-сладкий, свойственный используемой вкусо-ароматической добавке, не допускаются посторонние привкус и запах.

Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ № 1

«Колосок» Н.С. Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого :	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,11	0,03	0,00	20,00	1,10

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах пшеничного хлеба.

Утверждаю *Беккер*
заведующий МБДОУ д/с № 1
«Колосок» Н.С.Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб ржаной формовой	100	100						
Итого :	-	-	6,60	0,00	1,20	1,20	33,40	174,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,08	0,00	35,00	3,90

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.

Утверждено Беккер
 заведующий МБДОУ д/с № 1
 «Колосок» Н.С.Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 592

Наименование блюда : **Бантики с корицей**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А. Я. Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Мука пшеничная в/с	36	36						
Сахар	17	17						
Масло сливочное	4	4						
Яйца	¼ шт	9,6						
Сметана	11,3	11,3						
Натрий двууглекислый	0,15	0,15						
Соль йодированная	0,05	0,05						
Сахар на обсыпку	2,3	2,3						
Корица на обсыпку	0,4	0,4						
Масса полуфабриката	-	68						
Итого :			5,24	1,53	6,5	0,4	45,19	260,22

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,07	0,07	0,05	22,94	0,76

Выход : 60

Технология приготовления : размягченное масло растирают с сахарным песком до белого цвета, добавляют постепенно сметану, йодированную соль, растворенный разрыхлитель, а затем всыпают просеянную муку и замешивают тесто в течении 1-4 мин. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 3-4 мм, смазывают лезеном, посыпают корицей, смешанной с сахаром, вынимают круглой выемкой лепешки и придают им форму бантика. Или нарезают ромбиками и перекручивают в виде бантика. Выкладывают на листы и выпекают при температуре 200-220 °С в течении 7-10 мин.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : изделия имеют форму бантика, равномерно посыпаны корицей, смешанной с сахаром. Цвет светло-коричневый, консистенция рассыпчатая. Влажность не более 14,50%

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

Наименование блюда : **Чай с молоком**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Чай - заварка	50	50						
Вода	100	100						
Сахар	15	15						
Молоко	50	50						
Итого :	-	-	1,45	1,45	1,25	0,00	17,44	87,12

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,02	0,08	0,65	65,40	0,92

Выход : 200

Технология приготовления: в стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

Температура подачи : 65°C

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда : **Фрукты свежие**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перезалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Яблоки	100	100	0,40	0,00	0,40	0,40	10,40	45,00
или груши	100	100	0,40	0,00	0,30	0,30	9,50	42,00
или персики	100	100	0,90	0,00	0,10	0,10	9,50	43,00
или абрикосы	100	100	0,90	0,00	0,10	0,10	9,00	44,00
или бананы	100	100	1,50	0,00	0,10	0,10	21,00	89,00
или виноград	105	100	0,60	0,00	0,20	0,20	15,00	65,00
или слива	100	100	0,80	0,00	0,30	0,30	9,60	49,00
или киви	100	100	0,80	0,00	0,40	0,40	8,10	47,00
или апельсин	100	100	0,70	0,00	0,30	0,30	8,10	43,00
или грейпфрут	100	100	0,70	0,00	0,20	0,20	6,50	35,00
или мандарин	100	100	0,80	0,00	0,20	0,20	11,50	38,00
или хурма	100	100	0,50	0,00	0,40	0,40	15,30	67,00

Наименование продуктов	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	В ₁	В ₂	С	Са	Fe
Яблоки	0,03	0,02	10,00	16,00	2,20
Груши	0,02	0,03	5,00	19,00	2,30
Персики	0,04	0,03	10,00	20,00	0,60
Абрикосы	0,03	0,06	10,00	28,00	0,70
Бананы	0,04	0,05	10,00	8,00	0,60
Виноград	0,05	0,02	6,00	30,00	0,60
Слива	0,06	0,04	10,00	20,00	0,50
Киви	0,02	0,04	180,00	40,00	0,80
Апельсин	0,04	0,03	60,00	34,00	0,30
Грейпфрут	0,05	0,03	45,00	23,00	0,50
Мандарин	0,06	0,03	38,00	35,00	0,10
Хурма	0,02	0,03	15,00	127,00	2,50

Выход : 100

Технология приготовления : подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству : целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов или ягод.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование блюда : **Запеканка овощная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Капуста белокочанная	55	44						
Картофель	137	103						
Морковь	54	43						
Репа	29	22						
Лук репчатый	24	22						
Масло растительное	15	15						
Крупа манная	10	10						
Яйца	1/5 шт	8						
Сметана	5	5						
Сухари	10	10						
Масса полуфабриката	-	235						
Масса готовой запеканки	-	200						
Итого :			6,42	1,05	10,80	9,35	28,89	257,71

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,17	0,13	18,01	64,80	1,99

Выход : 200

Технология приготовления: картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь, репу соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40-50°C, добавляют яйца, йодированную соль, выкладывают в смазанную растительным маслом (2г от нормы) емкость слоем 3-4 см, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течении 20мин до образования румяной корочки. Отпускают запеканку со сливочным маслом или молочным, смеанным соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : изделие имеет ровную окраску корочки, без трещин. На разрезе цвет розоватый. Консистенция мягкая, однородная, без крупных кусочков овощей и манной каши. Запах свойственный виду овощей. Не допускается запах пареных овощей.