



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 275

Наименование блюда : **Каша «Дружба»**

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 |                       |                |
| Крупа рисовая          | 75       | 75    |                      |              |              |             |                       |                |
| Крупа пшеничная        | 55       | 55    |                      |              |              |             |                       |                |
| Молоко                 | 510      | 510   |                      |              |              |             |                       |                |
| Вода                   | 350      | 350   |                      |              |              |             |                       |                |
| Сахар                  | 25       | 25    |                      |              |              |             |                       |                |
| Масса каши             | -        | 960   |                      |              |              |             |                       |                |
| Масло сливочное        | 50       | 50    |                      |              |              |             |                       |                |
| <b>Итого :</b>         |          |       | <b>26,35</b>         | <b>14,89</b> | <b>56,57</b> | <b>2,57</b> | <b>113,45</b>         | <b>1076,38</b> |

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,45           | 0,83           | 6,63 | 632,46               | 2,82 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления:** крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** 65 °С

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелой каши.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 529

Наименование блюда : **Молоко кипяченое**

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 |                       |        |
| Молоко                 | 210      | 200   |                      |            |       |             |                       |        |
| Итого :                |          |       | 5,59                 | 5,59       | 6,38  | 0,00        | 10,08                 | 120,12 |

\*Масса молока кипяченого.

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,03           | 0,15           | 0,50 | 200,86               | 0,17 |

**Выход : 200**

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

**Температура подачи:** 65 °С (горячего) и 14°С (холодного)

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 532

Наименование блюда : Соки овощные, фруктовые и ягодные

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 |            |       |             | Энерг. ценность, ккал |
|------------------------|----------|-------|----------------------|------------|-------|-------------|-----------------------|
|                        | Брутто   | Нетто | В                    | 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                  |
| Сок абрикосовый        | 100      | 100   |                      |            |       |             |                       |
| Итого:                 |          |       | 0,50                 | 0,00       | 0,00  | 0,00        | 12,7                  |
| Сок апельсиновый       | 100      | 100   |                      |            |       |             |                       |
| Итого:                 |          |       | 0,70                 | 0,00       | 0,10  | 0,10        | 13,2                  |
| Сок сливовый           | 100      | 100   |                      |            |       |             |                       |
| Итого:                 |          |       | 0,30                 | 0,00       | 0,10  | 0,10        | 15,2                  |
| Сок томатный           | 100      | 100   |                      |            |       |             |                       |
| Итого:                 |          |       | 1,00                 | 0,00       | 0,10  | 0,10        | 2,9                   |
| Сок морковный          | 100      | 100   |                      |            |       |             |                       |
| Итого:                 |          |       | 1,10                 | 0,00       | 0,10  | 0,10        | 12,60                 |

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,01           | 0,01           | 2,00 | 7,00                 | 0,20 |

Сок яблочный

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,02           | 0,04           | 4,00 | 20,00                | 0,20 |

Сок абрикосовый

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

Сок апельсиновый

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,01           | 0,01           | 4,00 | 10,00                | 0,30 |

Сок сливовый

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,03           | 0,03           | 1,00 | 7,00                 | 0,70 |

Сок томатный

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

Сок морковный

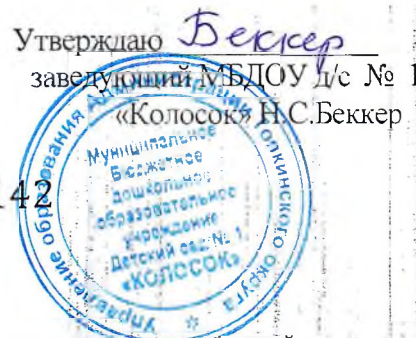
Выход : 100

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 № 142

### Наименование блюда : Борщ с капустой и картофелем

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                          | 200       | 160      |                      |             |              |              |                       |               |
| Капуста свежая*<br>или квашеная | 100<br>86 | 80<br>60 |                      |             |              |              |                       |               |
| Картофель                       | 107       | 80       |                      |             |              |              |                       |               |
| Морковь                         | 63        | 50       |                      |             |              |              |                       |               |
| Лук репчатый                    | 48        | 40       |                      |             |              |              |                       |               |
| Масло растительное              | 20        | 20       |                      |             |              |              |                       |               |
| Сахар                           | 10        | 10       |                      |             |              |              |                       |               |
| Томатное пюре                   | 30        | 30       |                      |             |              |              |                       |               |
| Бульон<br>или вода              | 800       | 800      |                      |             |              |              |                       |               |
| <b>Итого :</b>                  |           |          | <b>7,11</b>          | <b>0,00</b> | <b>20,55</b> | <b>20,55</b> | <b>44,97</b>          | <b>406,27</b> |

\* Расчет химического состава производится по капусте свежей

| Витамины, мг   |                |       | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|-------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C     | Ca                   | Fe   |
| 0,18           | 0,18           | 53,55 | 119,09               | 4,40 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления:** картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислоту промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

**Температура подачи:** 75 °С.

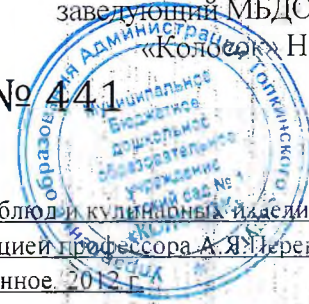
**Срок реализации :** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству :** на поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

Наименование блюда : **Картофельное пюре**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Червалова «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              | 113      | 84    |                      |            |       |             |                       |       |
| Молоко                 | 16       | 15*   |                      |            |       |             |                       |       |
| Масло сливочное        | 4,5      | 4,5   |                      |            |       |             |                       |       |
| Итого:                 |          |       | 2,05                 | 0,44       | 4,24  | 0,32        | 9,39                  | 96,86 |

\*Масса кипяченного молока.

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,09           | 0,07           | 3,40 | 24,24                | 0,76 |

**Выход : 100**

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

**Температура подачи : 65 °С**

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование блюда : **Рыба, запеченная в сметанном соусе**

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 |                       |        |
| Треска*                                 | 120      | 88    |                      |            |       |             |                       |        |
| или минтай*                             | 118      | 88    |                      |            |       |             |                       |        |
| Мука пшеничная                          | 4,7      | 4,7   |                      |            |       |             |                       |        |
| Масло растительное                      | 7,5      | 7,5   |                      |            |       |             |                       |        |
| Масса готовой рыбы                      | -        | 70    |                      |            |       |             |                       |        |
| Гарнир:                                 |          |       |                      |            |       |             |                       |        |
| Пюре картофельное                       | -        | 130   |                      |            |       |             |                       |        |
| или картофель отварной                  | -        | 130   |                      |            |       |             |                       |        |
| или макароны отварные                   | -        | 130   |                      |            |       |             |                       |        |
| Масло сливочное                         | 5        | 5     |                      |            |       |             |                       |        |
| Соус сметанный                          | 50       | 50    |                      |            |       |             |                       |        |
| Сыр                                     | 5,8      | 5,8   |                      |            |       |             |                       |        |
| Масса полуфабриката                     | -        | 255   |                      |            |       |             |                       |        |
| Итого: (по треске и картофельному пюре) |          |       | 18,36                | 15,32      | 16,93 | 1,02        | 23,40                 | 319,41 |

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,18           | 0,16           | 2,29 | 101,09               | 1,85 |

**Выход : 215**

**Технология приготовления:** рыбу разделяют на филе с кожей без костей на порционные куски массой 88г под углом 45<sup>0</sup>С. Рыбу панируют в муке, обжаривают с двух сторон до слабой золотистой корочки. На сковороду наливают немного соуса сметанного (1/5 часть), укладывают куски рыбы, на них из кондитерского мешка выпускают картофельное пюре, или укладывают кружочки отварного картофеля, или отварные макаронные изделия, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, взбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 250<sup>0</sup>С 25-30мин.

Рыбу отпускают с гарниром и соусом.

**Температура подачи : 65<sup>0</sup>С**

**Срок реализации :** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству :** на поверхности блюда легко подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир – не подгоревшие, не присохшие к посуде.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 521

Наименование блюда : **Компот из свежих плодов или ягод**

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 |            |       |            | Энерг. ценность ккал |       |
|------------------------|----------|-------|-------------------|------------|-------|------------|----------------------|-------|
|                        | Брутто   | Нетто | Б                 |            | Ж     |            |                      | У     |
|                        |          |       | Всего             | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |                      |       |
| Яблоки                 | 45,4     | 40    |                   |            |       |            |                      |       |
| Вода                   | 172      | 172   |                   |            |       |            |                      |       |
| Черешня или вишня      | 42,2     | 40    |                   |            |       |            |                      |       |
| или слива              | 44,4     | 40    |                   |            |       |            |                      |       |
| или абрикосы           | 46,6     | 40    |                   |            |       |            |                      |       |
| Вода                   | 162      | 162   |                   |            |       |            |                      |       |
| Сахар                  | 15       | 15    |                   |            |       |            |                      |       |
| Кислота лимонная       | 0,2      | 0,2   |                   |            |       |            |                      |       |
| Итого : (по яблокам)   |          |       | 0,48              | 0,00       | 0,28  | 0,28       | 14,07                | 60,68 |

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | Ca                   | Fe   |
| 0,02           | 0,01           | 2,60 | 14,86                | 0,44 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** яблоки перебирают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

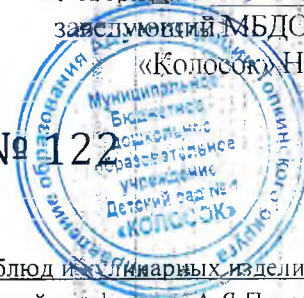
Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

**Температура подачи : 14 °С**

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** вкус и запах кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет – светлый (для яблок), розовый (для черешни и вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

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 |                       |        |
| 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 <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | 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.





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

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.

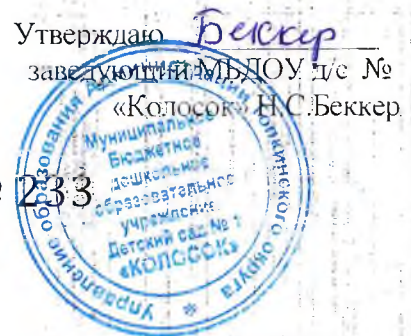
| Наименование продуктов | Масса, г |       | Химический состав, г |            |       |             | Энерг. ценность, ккал |
|------------------------|----------|-------|----------------------|------------|-------|-------------|-----------------------|
|                        | Брутто   | Нетто | Б                    |            | Ж     |             |                       |
|                        |          |       | 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                 |

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | 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.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 233

Наименование блюда : **Запеканка капустная**

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      | 260      | 208   |                      |            |       |             |                       |        |
| Масло сливочное           | 13       | 13    |                      |            |       |             |                       |        |
| Масса припущенной капусты | -        | 187   |                      |            |       |             |                       |        |
| Яйца                      | 1/3 шт   | 13    |                      |            |       |             |                       |        |
| Крупа манная              | 27       | 27    |                      |            |       |             |                       |        |
| Сухари                    | 7        | 7     |                      |            |       |             |                       |        |
| Сметана                   | 7        | 7     |                      |            |       |             |                       |        |
| Масса полуфабриката       | -        | 240   |                      |            |       |             |                       |        |
| Масса готовой запеканки   | -        | 200   |                      |            |       |             |                       |        |
| Итого :                   |          |       | 8,03                 | 1,63       | 13,15 | 0,55        | 22,45                 | 267,22 |

| Витамины, мг   |                |       | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|-------|----------------------|------|
| В <sub>1</sub> | В <sub>2</sub> | С     | Са                   | Fe   |
| 0,09           | 0,13           | 83,24 | 113,72               | 1,69 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** шинкованную соломкой свежую капусту припускают с маслом, в конце вводят манную крупу и проваривают до загустения. массу охлаждают дл 40-50<sup>0</sup>С, вводят сырые яйца, йодированную соль, перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280<sup>0</sup>С до образования румяной корочки.

Отпускают, поливая растопленным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным

**Температура подачи:** 65 <sup>0</sup>С.

**Срок реализации :** не более часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** изделие имеет ровную окраску корочки, без трещин. На разрезе цвет светло-кремовый. Консистенция рыхлая, однородная, без крупных кусочков овощей и каши.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 456

Наименование блюда : Соус сметанный с томатом

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А. Я. Персиналова. «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 |                              |         |
| Мука пшеничная         | 50       | 50    |                   |            |        |            |                              |         |
| Масло сливочное        | 50       | 50    |                   |            |        |            |                              |         |
| Томат-пюре             | 100      | 100   |                   |            |        |            |                              |         |
| Соль йодированная      | 2,5      | 2,5   |                   |            |        |            |                              |         |
| Сметана                | 1000     | 1000  |                   |            |        |            |                              |         |
| Итого :                |          |       | 34,89             | 25,98      | 188,06 | 0,64       | 48,72                        | 2187,46 |

| Витамины, мг   |                |       | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|-------|----------------------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C     | Ca                   | Fe   |
| 0,35           | 0,09           | 15,00 | 887,55               | 4,64 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления :** подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 мин, процеживают. Подготовленное томат-пюре уваривают при слабом кипении до половины первоначального объема, соединяют со сметаной, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течении 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Рекомендуют к овощным блюдам и др.

**Температура подачи : 65 °С**

**Срок реализации :** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству :** однородная масса, без комочков неразварившейся муки. Консистенция вязкая, эластичная. Цвет светло-коричневый. Вкус сметаны с томатом. Запах продуктов, входящих в блюдо. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 602

Наименование блюда : **Вафли**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Пёревалова, «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 |                       |
| Вафли с фруктово-ягодными начинками | 100      | 100   |                      |            |       |             |                       |
| Итого :                             | -        | -     | 2,80                 | 0,00       | 3,3   | 3,3         | 77,3                  |

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |     |
|----------------|----------------|------|----------------------|-----|
| В <sub>1</sub> | В <sub>2</sub> | С    | Са                   | Fe  |
| 0,03           | 0,04           | 0,00 | 16,00                | 1,5 |

**Выход : 100**

Требования к качеству : вафли сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненными, влажные на ощупь, поломанные.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1/6

Наименование блюда : **Плоды свежие**

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 |            |       |            | 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 <sub>1</sub> | В <sub>2</sub> | 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 № 530

Наименование блюда : **Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка**

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 |                      |       |
| Кефир                  | 206      | 200   |                   |            |       |            |                      |       |
| или ацидофилин         | 216      | 200   |                   |            |       |            |                      |       |
| или простокваша        | 200      | 200   |                   |            |       |            |                      |       |
| или ряженка            | 205      | 200   |                   |            |       |            |                      |       |
| Итого : ( по кефиру)   |          |       | 5,60              | 5,60       | 4,38  | 0,00       | 8,18                 | 94,52 |

| Витамины, мг   |                |      | Минеральные в-ва, мг |      |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| В <sub>1</sub> | В <sub>2</sub> | С    | Са                   | Fe   |
| 0,06           | 0,30           | 1,40 | 240,00               | 0,20 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления :** из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15г на порцию.

**Температура подачи :** 14 °С

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.