

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование блюда : **Каша манная вязкая**

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 | | |
| Крупа манная | 222 | 222 | | | | | | |
| Молоко | 550 | 550 | | | | | | |
| Вода | 270 | 270 | | | | | | |
| Масса каши | - | 960 | | | | | | |
| Масло сливочное | 50 | 50 | | | | | | |
| Итого : | | | 38,67 | 16,04 | 57,22 | 2,22 | 178,02 | |

| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | Fe |
| 0,39 | 0,76 | 7,15 | 703,29 | 2,84 |

Выход : 1000

Технология приготовления: манную крупу всыпают быстрой тонкой струей в кипящую смесь воды, молока, йодированной соли и сахара при активном помешивании сверху вниз. Варят 20 мин при непрерывном помешивании.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : каша на тарелке держится горкой, однородная, зерна крупы полностью набухшие. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелых молока и каши.

Утверждаю
заведующий МБДОУ д/с № 1

«Колосок» Н.С.Беккер

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 508

Наименование блюда : **Какао 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 | | |
| Какао-порошок | 3 | 3 | | | | | | |
| Вода | 110 | 110 | | | | | | |
| Сахар | 20 | 20 | | | | | | |
| Молоко | 100 | 100 | | | | | | |
| Итого : | - | - | 2,61 | 2,61 | 0,45 | 0,4 | 25,95 | 118,29 |

| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| В ₁ | В ₂ | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,07 | 0,65 | 117,39 | 0,51 |

Выход : 200

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

Температура подачи : 65°C

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда : **Фрукты 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.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 | 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 № 171

Наименование блюда : Суп – лапша домашняя

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 | | |
| Лапша домашняя | - | 80 | | | | | | |
| Мука пшеничная в/с | 70 | 70 | | | | | | |
| Мука на подсып | 4,8 | 4,8 | | | | | | |
| Яйцо | ½ шт | 20 | | | | | | |
| Вода | 14 | 14 | | | | | | |
| Соль | 1,2 | 1,2 | | | | | | |
| Масса вареной лапши | - | 200 | | | | | | |
| Лук репчатый | 48 | 40 | | | | | | |
| Масло растительное | 20 | 20 | | | | | | |
| Бульон или вода | 950 | 950 | | | | | | |
| Итого : | | | 11,19 | 2,54 | 23,34 | 21,04 | 55,75 | 476,62 |

| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | Fe |
| 0,15 | 0,13 | 2,00 | 41,07 | 1,74 |

Выход : 1000

Технология приготовления: суп-лапшу рекомендуют готовить на курином бульоне. В кипящий бульон кладут морковь, нарезанную соломкой и припущенную со сливочным маслом, петрушку, бланшированные и слегка пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении 8-10 мин., а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, йодированную соль, варят до готовности. За 2 мин до окончания варки добавляют рубленую зелень.

Приготовление домашней лапши: в холодную кипяченую воду добавляют соль, яйца, перемешивают. Муку просеивают на стол в виде горки, делают углубление (воронку), в него вливают смесь воды и яиц, замешивают крутое тесто. Выдерживают тесто до 30 мин для набухания клейковины, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2,0 мм. Пласты посыпают мукой, складывают один на другой и режут на полоски шириной 35-45 мм, а затем шинкуют соломкой. Лапшу подсушивают при температуре 40-50°C слоем в 10 мм 2-3 часа, просеивают от муки. Лапшу закладывают в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде (чтобы не замутить бульон в супе), а затем закладывают в бульон.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : бульон прозрачный, янтарного цвета, лапша и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и аромат продуктов, из которых приготовлен бульон, лапши и овощей. Консистенция лапши и овощей мягкая.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 425

Наименование блюда : **Рис припущенный**

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 | | |
| Крупа рисовая | 345 | 345 | | | | | | |
| Вода или бульон | 725 | 725 | | | | | | |
| Масло сливочное | 45 | 45 | | | | | | |
| Итого: | | | 23,89 | 0,22 | 40,57 | 40,57 | 240,32 | 1455,74 |

| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | Fe |
| 0,20 | 0,14 | 0,00 | 32,34 | 3,47 |

Выход : 1000

Технология приготовления: рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят периодически помешивая, при слабом кипении, до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 °С при закрытой крышке 5–7 мин. Затем взрыхляют поварской иглой.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : крупинки риса хорошо набухшие, не деформированные, мягкие, не слипающиеся, белого цвета. Не допускается вкус подгорелой каши.

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 522

Наименование блюда : **Компот из смеси сухофруктов**

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 | | |
| Смесь сухофруктов | 25 | 30,5* | | | | | | |
| Сахар | 15 | 15 | | | | | | |
| Вода | 190 | 190 | | | | | | |
| Итого : (по яблокам) | | | 0,56 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,40 | 111,84 |

*Масса сухофруктов отварных.

| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | Fe |
| 0,01 | 0,01 | 0,15 | 56,37 | 1,58 |

Выход : 200

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

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или темно-коричневый.

Утверждаю
заведующий МБДОУ д/с № 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
заведующий МБДОУ № 1

«Колосок» Н.С. Дедюкер

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.