

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 217

Наименование блюда : **Картофель, запеченный 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.И.Паревалова, «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	138	103						
Масло сливочное	3	3						
Масса готового картофеля	-	100						
Соус сметанный	-	63						
Сыр	2,7	2,5						
Масло сливочное	0,9	0,9						
Масса полуфабриката	-	168						
Итого:			3,83	1,83	8,74	0,39	13,48	169,33

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,11	0,09	4,12	48,86	0,78

**Выход :150**

**Технология приготовления:** сырой очищенный картофель нарезают кубиками, варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, затем нарезают ломтиками, молодой картофель используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды или противень, смазанные сливочным маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

**Температура подачи : 65 °С**

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

**Требования к качеству :** картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен. Консистенция сочная, слабохрустящая. Цвет продукта, входящих в блюдо. Вкус умеренно-соленый. Запах запеченных продуктов, входящих в блюдо.

## 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.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		
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.

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



## 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.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		
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.

9 дель

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270

Наименование блюда : **Каша ячневая вязкая**

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 ячневая	222	222						
Молоко	550	550						
Вода	270	270						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	50	50						
Итого :			26,03	10,58	52,35	2,10	191,36	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,28	0,62	12,18	489,90	3,5

**Выход : 1000**

**Технология приготовления:** подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют йодированную соль и варят, периодически помешивая, до тех пор пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** 65 °С

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

**Требования к качеству :** цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

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

## 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. 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	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 № 114

Наименование блюда : **Сыр сычужный твердый порциями**

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		
Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55%	101	100						
Итого: ( по костромскому)	-	-	25,60	25,60	25,10	0,00	0,00	343,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,03	0,36	0,70	900,00	0,90

**Выход : 100**

**Технология приготовления:** к твердым сычужным сырам относятся: костромской, российский, голландский и тд. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3мм. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40мин. до отпуска и хранят его в холодильнике.

**Температура подачи : 12°С**

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

**Требования к качеству :** форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют используемому продукту.



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.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
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 № 205

Наименование блюда : **Свекла, тушенная в сметане или молочном 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		
Свекла	255	189*						
Масло сливочное	7	7						
Сметана	50	50						
или соус молочный	50	50						
Итого (по свекле) :			4,00	1,28	13,06	0,18	15,95	199,98

\*Масса отварной очищенных свеклы.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,04	0,87	4,20	94,11	2,62

Итого: с соусом молочным	3,67	0,95	8,31	0,18	16,41	160,50
--------------------------	------	------	------	------	-------	--------

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,03	0,03	6,30	36,59	1,54

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 мин, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160 °С до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, йодированную соль, сметану или молочный соус. Тушат 10 минут при слабом нагреве.

**Температура подачи : 65° С**

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

**Требования к качеству :** свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Если свекла запекалась – более темный. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 163

**Наименование блюда : Суп картофельный с мясными фрикадельками**

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		
Картофель	533	400						
Морковь	50	40						
Лук репчатый	48	40						
Масло растительное	10	10						
Томатное пюре	10	10						
Бульон или вода	700	700						
Фрикадельки мясные готовые на выход 1000г супа	-	100						
<b>Итого :</b>			<b>9,06</b>	<b>0,00</b>	<b>11,67</b>	<b>11,67</b>	<b>49,39</b>	<b>412,84</b>

\*расчет химического состава проводился без учета фрикаделек мясных.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,44	0,27	62,00	59,65	3,78

**Выход : 1000/100**

**Технология приготовления:** в кипящий бульон (воду) кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют йодированную соль. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Фрикадельки : мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, соль, воду, массу тщательно перемешивают, формируют шарики массой 7-9 г.

**Температура подачи:** 75 °С.

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

**Требования к качеству :** цвет блесок жира на поверхности светло-желтый, фрикаделек – серый. Бульон прозрачный, овощи сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фрикаделек рыхлая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

### Наименование блюда : **Жаркое по-домашнему**

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	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	151	111						
Картофель	152	114						
Лук репчатый	17,5	15						
Масло сливочное	7	7						
Томат-пюре	7	7						
Масса тушеного мяса	-	70						
Масса готовых овощей	-	150						
Итого:			22,25	19,66	22,82	0,47	17,17	363,06

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,16	0,23	7,84	26,58	4,13

**Выход : 220**

**Технология приготовления:** мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию массой по 30–40 г, картофель и лук – кубиками. Затем мясо обжаривают до образования легкой румяной корочки, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5–10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленой зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

**Температура подачи : 65 °С**

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

**Требования к качеству :** цвет мяса темно-красный (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

Наименование блюда : **Компот из плодов или ягод 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	15	56*						
или груши	30	45*						
или курага	20	37*						
или чернослив	25	37*						
или урюк	25	46*						
или изюм	20	32*						
Сахар	15	15						
Вода	202	202						
Итого : (по яблокам)			0,33	0,00	0,20	0,20	21,87	90,58

\*Масса плодов или ягод отварных.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,02	0,00	0,28	8,46	7,17

**Выход : 200**

**Технология приготовления :** плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив-урюк-курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот 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 :** вкус и запах кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в компот сухофруктов. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

## 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.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			
			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 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	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

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.

Утверждаю *Беккер*  
заведующий ИТБВ У д/с № 1



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование блюда : **Запеканка из творога с морковью**

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.		
Морковь	123	90						
Яйца	1/2 шт	20						
Масло сливочное	10	10						
Творог	31	30						
Сахар	5	5						
Итого :			9,07	7,91	12,27	0,08	12,07	200,02

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,15	0,21	1,86	84,13	1,25

**Выход** : 120

**Технология приготовления** : припущенную с маслом сливочным и протертую морковь охлаждают до 40-50<sup>0</sup>С, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу выкладывают в смазанные маслом сливочным формочки или порционные сковороды и запекают в жарочном шкафу или варят на пару.

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

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

**Требования к качеству**: порционные куски, без трещин, не разламываются, сохраняют форму. Консистенция мягкая. Цвет поверхности – светло-коричневый. На изломе – оранжевый. Вкус сладкий, свойственный моркови. Запах запеченной моркови.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 454

Наименование блюда : **Соус сметанный**

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		
Овощной отвар или вода	550	550						
Мука пшеничная	25	25						
Масло сливочное	25	25						
Масса соуса	-	500						
Сметана	500	500						
<b>Итого :</b>			15,66	12,99	94,03	0,32	34,25	1058,48

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,15	0,47	1,00	434,07	1,28

**Выход : 1000**

**Технология приготовления :** белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5мин.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120<sup>0</sup>С.не допуская изменение цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30мин. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

**Температура подачи : 65 °С**

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

**Требования к качеству :** консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 604

Наименование блюда : **Печенье**

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	Б	Ж	У		
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст	
Печенье сахарное	100	100					
Итого :	-	-	7,50	0,00	9,80	9,80	74,40 417,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,08	0,05	0,00	29,00	2,10

**Выход : 100**

**Требования к качеству :** форма печений должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.



Утверждаю *Т.А.Клир*  
заведующий ИМБДОУ д/с № 1

«Колосок» Н.С.Беккер

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 530

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

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		
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	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	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.