Технологическая карта №

Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**

Вид обработки: **Без обработки**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда |
| Белки, г | 1.842 |
| Жиры, г | 0.642 |
| Углеводы, г | 12.558 |
| Калорийность, ккал | 64.329 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 0 |
| Fe, мг | 0 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 35 | 50 |
| 12 часов | 50 | 70 |
| 24 часа | 35 | 50 |

[Технологическая](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409" \o "Подробнее о программе питания в ДОУ Детский сад: Питание) карта №

Наименование блюда: **Хлеб ржаной**

Вид обработки: **Без обработки**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 40 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Ржаной хлеб](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/1/2.php) | 40 | 40 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда |
| Белки, г | 2.4 |
| Жиры, г | 0.4 |
| Углеводы, г | 17.732 |
| Калорийность, ккал | 75.6 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 0 |
| Fe, мг | 0 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 40 | 50 |
| 12 часов | 40 | 50 |
| 24 часа | 40 | 50 |

[Технологическая](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409) карта №

Наименование блюда: **РАССОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ**

Вид обработки: **Варка**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 250 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 29.05 | 23.25 |
| *или* [Морковь красная быстрозамороженная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/140.php) | 31 | 23.25 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 232.5 | 174.375 |
| *или* [Картофель быстрозамороженный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/139.php) | 290.625 | 174.375 |
| *или* [Картофель молодой](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/147.php) | 217.975 | 174.375 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 27.9 | 23.25 |
| [Огурцы соленые](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/7.php) | 39.525 | 34.875 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 11.625 | 11.625 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 441.75 | 441.75 |
| [Сметана (с массовой долей жира 10-15 %)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/85.php) | 19.375 | 19.375 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 250грамм блюда |
| Белки, г | 4.5 |
| Жиры, г | 6.5 |
| Углеводы, г | 21.55 |
| Калорийность, ккал | 162.75 |
| B1, мг | 0.15 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 12.4 |
| Ca, мг | 38.75 |
| Fe, мг | 1.55 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 155 | 155 |
| 12 часов | 155 | 155 |
| 24 часа | 155 | 155 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану. |

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рагу из овощей с кабачками

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений и детских оздоровительных учреждений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 86 | 64 |
| Морковь | 40 | 32 |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 |
| Кабачки | 48 | 32 |
| Горошек консервированный | 15 | 10 |
| Масло сливочное |  |  |
| или растительное | 8 | 8 |
| Соус сметанный | 60 | 60 |
| Масса готового рагу |  | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход: | 220 | |
|  | | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,67 | 11,3 | 18,5 | 198,38 | 58,84 | 1,07 | 0,13 | 0,08 | 14,56 |

**Технология приготовления:** Очищенные овощи нарезают кубиками. Морковь припускают с добавлением масла до полуготовности, добавляют к ней обжаренный картофель, капусту, кабачки сырые, соль, припускают при закрытой крышке 10-15 мин, добавляют сметанный соус и тушат в соусе еще 10-15 мин.

При отпуске укладывают горкой и поливают растопленным маслом.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку.

Температура подачи 65оС.

**Требования к качеству:**  Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная. Форма нарезки сохранилась, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Технологическая карта №

Наименование блюда: **Запеканка картофельная с отварным мясом**

Вид обработки: **Запечение**

|  |
| --- |
|  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 220 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 187 | 130.9 |
| мясо | 91.3 | 83.16 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 13.2 | 11 |
| [Яйцо 1С](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/8/29.php) | 11 | 11 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 48.4 | 48.4 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/8.php) | 2.2 | 2.2 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 4.4 | 4.4 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 1.1 | 1.1 |
| ~ *Масса отварного картофеля* | - | 127.6 |
| ~ *Масса отварного мяса* | - | 50.6 |
| ~ *Масса п/фабриката* | - | 250.8 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 220грамм блюда |
| Белки, г | 18.678 |
| Жиры, г | 18.37 |
| Углеводы, г | 16.016 |
| Калорийность, ккал | 334.268 |
| B1, мг | 0.154 |
| B2, мг | 0.242 |
| C, мг | 9.57 |
| Ca, мг | 79.024 |
| Fe, мг | 3.168 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 200 | 250 |
| 12 часов | 200 | 250 |
| 24 часа | 200 | 250 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить, охладить, нарезать на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50°С) ввести сырое яйцо, молоко и хорошо вымесить. На противень, смазанный маслом, выложить 1/2 массы картофельного пюре. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, смазать сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4-5 см.  Требования. Поверхность ровная, без трещин. Вкус и запах свойственные картофелю с привкусом вареного мяса. |

**Технологическая карта №**

Наименование блюда: **Суп-лапша домашняя**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
|  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 250 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| **Лапша домашняя** | - | 20 |
| - | - | 50 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 12.5 | 10,5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 5 | 5 |
|  | - |  |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 237.5 | 237.5 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 250грамм блюда |
| Белки, г | 2.2 |
| Жиры, г | 5.075 |
| Углеводы, г | 11.925 |
| Калорийность, ккал | 102.25 |
| B1, мг | 0.05 |
| B2, мг | 0.025 |
| C, мг | 0.5 |
| Ca, мг | 19.7 |
| Fe, мг | 0.575 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 220 |
| 12 часов | 180 | 220 |
| 24 часа | 180 | 220 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. Выход порции определяется возрастной группой Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп |

[Технологическая](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409) карта №

Наименование блюда: **Каша пшеничная рассыпчатая**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
|  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Крупа пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/9/158.php) | 43 | 43 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/10.php) | 108 | 108 |
| ~ *Каша рассыпчатая* | - | 150 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | 4.95 | 4.95 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 150грамм блюда |
| Белки, г | 6.3 |
| Жиры, г | 4.605 |
| Углеводы, г | 26.1 |
| Калорийность, ккал | 166.005 |
| B1, мг | 0.105 |
| B2, мг | 0.075 |
| C, мг | 0.855 |
| Ca, мг | 62.31 |
| Fe, мг | 2.715 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 120/4 | 150/5 |
| 12 часов | 120/4 | 150/5 |
| 24 часа | 120/4 | 150/5 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочныи шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам. |

**Технологическая карта №**

Наименование блюда: **Булочка молочная**

Вид обработки: **Запечение**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 40 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Мука пшеничная высшего сорта](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/217.php) | 32 | 32 |
| [Дрожжи прессованные](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/197.php) | 0.384 | 0.384 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 16 | 16 |
| [Соль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/296.php) | 0.384 | 0.384 |
| - | - | 48.768 |
| - | - | 46.4 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда |
| Белки, г | 3.712 |
| Жиры, г | 0.792 |
| Углеводы, г | 20.888 |
| Калорийность, ккал | 105.6 |
| B1, мг | 0.064 |
| B2, мг | 0.048 |
| C, мг | 0.104 |
| Ca, мг | 24.16 |
| Fe, мг | 0.584 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 20 | 20 |
| 12 часов | 20 | 20 |
| 24 часа | 20 | 20 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Из дрожжевого теста (рец. №[453](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/49/574.php)) с влажностью 40% формуют шарики массой 58 г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расcтойки на 20-25 мин. Перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С. Требования к качеству Внешний вид: форма круглая. Поверхность - с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый Цвет: от желтого до светло-коричневого Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста |

[Технологическая](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409) карта №

Наименование блюда: **Рис отварной с овощами**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
|  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/19.php) | 44.1 | 44.1 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 6.15 | 6.15 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 18.75 | 15 |
| *или* [Морковь красная быстрозамороженная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/140.php) | 15 | 15 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 12,5 | 10,5 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 1.5 | 1.5 |
| ~ *Масса готовой каши* | - | 123 |
| ~ *Масса припущенной моркови* | - | 13.8 |
| ~ *Масса припущенного лука* | - | 7.5 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 150грамм блюда |
| Белки, г | 3.375 |
| Жиры, г | 5.49 |
| Углеводы, г | 25.455 |
| Калорийность, ккал | 188.55 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 2.43 |
| C, мг | 1.995 |
| Ca, мг | 6.45 |
| Fe, мг | 0.63 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 180 |
| 12 часов | 150 | 180 |
| 24 часа | 150 | 180 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное (50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком (замороженные овощи припускают не размораживая) в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 минут. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 минут. Температура подачи блюда +65 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления. |

[Технологическая](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409) карта №

Наименование блюда: **Картофель и овощи, тушеные в соусе**

Вид обработки: **Тушение**

|  |
| --- |
|  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 150 | 105 |
| *или* [Картофель быстрозамороженный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/139.php) | 105 | 105 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 16,3 | 15 |
| [Петрушка (корень)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/117.php) | 7.8 | 5.4 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 15.84 | 13.2 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0,6 | 0,6 |
| [Горошек зеленый консервированный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/13/44.php) | 18.6 | 12 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 5 | 5 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 22.5 | 22.5 |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/30.php) | 0.75 | 0.75 |
| [Томат-паста](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/118.php) | 3 | 3 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 1 | 1 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 150грамм блюда |
| Белки, г | 3.06 |
| Жиры, г | 4.935 |
| Углеводы, г | 19.965 |
| Калорийность, ккал | 161.715 |
| B1, мг | 0.165 |
| B2, мг | 10.065 |
| C, мг | 14.145 |
| Ca, мг | 14.67 |
| Fe, мг | 1.425 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 180 |
| 12 часов | 150 | 180 |
| 24 часа | 150 | 180 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Подготовленные очищенные овощи (картофель, морковь, корень петрушки) нарезают дольками, лук репчатый шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус красный основной, соль поваренную йодированную и тушат. За 5 мин до готовности добавляют горошек зеленый кон-сервированный, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом ки-пении в течение 5 мин. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разва-рившееся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи: не ниже 65 С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. |

**Технологическая карта №\_\_\_**

**Наименование изделия :** **Салат витаминный**

**Наименование сборника рецептур :**

«Организация рационального питания детей в ДОУ»  Беленова Г.И,  Павлова Т.А.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| капуста | 60 | 42 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Лук | 5 | 4 |
| сахар | 5 | 5 |
| **Выход:** | 200 | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг** |
| **Белки,г** | **Жиры, г** | **Углеводы,г** | **Энерг.ценность,**  **ккал** | **С** |
| 0,71 | 3.2 | 7.3 | 62 | 0.37 |

**Технология приготовления:**

Свежую капусту, лук тщательно вымыть,очистить,обдать кипятком,мелко нашинковать,перемешать,добавить растительное масло и сахар.