|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | № | | | |
|  |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | | |  | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | | | | | |
| **брутто, г** | | | | | | | | | | **нетто, г** | | | | | | | | **брутто, кг** | | | | | | | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 113,6 | | | | | | | | | | 100 | | | | | | | | 11,36 | | | | | | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | | |  | |  | | |  | | | |  | |  | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | |  | | | |  | | |  |  |
| Белки, г | | | | | | | | | | | 0,4 | | | | |  | | В1, мг | | | | | | | | | 0 | | | |  | | | Са, мг | | | | | | | 16 | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | |  |  |
| Жиры, г | | | | | | | | | | | 0,4 | | | | |  | | С, мг | | | | | | | | | 10 | | | |  | | | Mg, мг | | | | | | | 8 | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | |  |  |
|  | | | | |  | | | |  | | |  |  |
| Углеводы, г | | | | | | | | | | | 9,8 | | | | |  | | А, мг | | | | | | | | | 0 | | | |  | | | Р, мг | | | | | | | 11 | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | | | | | | | | | | 47 | | | | |  | | E, мг | | | | | | | | | 0,6 | | | |  | | | Fе, мг | | | | | | | 2,2 | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезаюткусочком. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №№ к/к** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | | | | | | |  | |  | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | |  | | | |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | | | | |
| **брутто, г** | | | | | | | **нетто, г** | | | | | | | | **брутто, кг** | | | | | | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 64,3 | | | | | | | 60 | | | | | | | | 6,43 | | | | | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | | | | | | |  | |  | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | |  | | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | |  |  |
| Белки, г | | | | | | | | | | 0,5 | | | | | | |  | | В1, мг | | | | | | | | | 0 | | | |  | | | | | Са, мг | | | | | 13,8 | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | |  |  |
| Жиры, г | | | | | | | | | | 0,1 | | | | | | |  | | С, мг | | | | | | | | | 6 | | | |  | | | | | Mg, мг | | | | | 8,4 | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | |  |  |
|  | | | |  | | | |  | |  |  |
| Углеводы, г | | | | | | | | | | 1,5 | | | | | | |  | | А, мг | | | | | | | | | 0 | | | |  | | | | | Р, мг | | | | | 25,1 | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | | | | | | | | | 8,4 | | | | | | |  | | E, мг | | | | | | | | | 0,1 | | | |  | | | | | Fе, мг | | | | | 0,6 | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вымыть, очистить, нарезать на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  | |  | |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | | **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | |
| **брутто, г** | | | | **нетто, г** | | | | **брутто, кг** | | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 196,9 | | | | 128 | | | | 19,69 | | | 12,8 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 213,3 | | | | 128 | | | | 21,33 | | | 12,8 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 160 | | | | 128 | | | | 16 | | | 12,8 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 170,7 | | | | 128 | | | | 17,07 | | | 12,8 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 182,9 | | | | 128 | | | | 18,29 | | | 12,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 | | | | 23 | | | | 2,4 | | | 2,3 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | 5 | | | | 0,5 | | | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | | | | 0,1 | | | 0,1 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  | |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  |  |  |
| Белки, г | | | | | 3,2 | | |  | В1, мг | | | | 0,2 | |  | | Са, мг | | | 38,8 | | | |  | |  | |  |  |  |
| Жиры, г | | | | | 5,1 | | |  | С, мг | | | | 10,3 | |  | | Mg, мг | | | 29,3 | | | |  | |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | | 21,4 | | |  | А, мг | | | | 0 | |  | | Р, мг | | | 84,9 | | | |  | |  | |  |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | | | | 143,9 | | |  | E, мг | | | | 0,2 | |  | | Fе, мг | | | 1,2 | | | |  | |  | |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесьвзбиваютдополученияпышнойоднородноймассы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;  • цвет — от светло-кремового до кремового;  • вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;  • консистенция — пышная, густая, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 190 | | | 189 | | 19 | | 18,9 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 5,47 | |  | В1, мг | | | 0,07 |  | Са, мг | | 225,97 | | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 4,75 | |  | С, мг | | | 2,69 |  | Mg, мг | | 26 | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 9,06 | |  | А, мг | | | 0,02 |  | Р, мг | | 169,47 | | |  |  |  |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | 101,32 | |  | E, мг | | | 0 |  | Fе, мг | | 1,8 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;  • цвет — белый, с кремовым оттенком;  • запах — кипяченого молока, приятный;  • вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;  • консистенция — однородная, жидкая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  | |  | |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | | **ПЕЧЕНЬЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | |
| **брутто, г** | | | | **нетто, г** | | | | **брутто, кг** | | | **нетто, кг** | | |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ витаминизированное | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | | | | 40 | | | | 4 | | | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  | |  | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  |  |
| Белки, г | | | | | 3 | | |  | В1, мг | | | | 0 | |  | | Са, мг | | | 11,6 | | | |  | |  | |  |  |
| Жиры, г | | | | | 3,9 | | |  | С, мг | | | | 0 | |  | | Mg, мг | | | 8 | | | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  |  |
| Углеводы, г | | | | | 29,8 | | |  | А, мг | | | | 0 | |  | | Р, мг | | | 36 | | | |  | |  | |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | | | | 166,8 | | |  | E, мг | | | | 0 | |  | | Fе, мг | | | 0,8 | | | |  | |  | |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  | |  | |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | | **ПОМИДОР СВЕЖИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | |
| **брутто, г** | | | | **нетто, г** | | | | **брутто, кг** | | | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | | | | | | | | 63,4 | | | | 60 | | | | 6,34 | | | 6,0 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  | |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  |  |  |
| Белки, г | | | | | 0,7 | | |  | В1, мг | | | | 0 | |  | | Са, мг | | | 8,4 | | | |  | |  | |  |  |  |
| Жиры, г | | | | | 0,1 | | |  | С, мг | | | | 15,1 | |  | | Mg, мг | | | 12,1 | | | |  | |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | | 2,3 | | |  | А, мг | | | | 0,1 | |  | | Р, мг | | | 15,7 | | | |  | |  | |  |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | | | | 14,5 | | |  | E, мг | | | | 0,2 | |  | | Fе, мг | | | 0,6 | | | |  | |  | |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вымыть, очистить, нарезать на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Технологическая карта №**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **СОК ЯБЛОЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 180 | | | 180 | | 18 | | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,9 | |  | В1, мг | | | 0,02 |  | Са, мг | | 12,52 | | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0,18 | |  | С, мг | | | 3,58 |  | Mg, мг | | 7,15 | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 17,71 | |  | А, мг | | | 0 |  | Р, мг | | 12,52 | | |  |  |  |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | 76,9 | |  | E, мг | | | 0,18 |  | Fе, мг | | 2,5 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14' С и не ниже 7° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;  • цвет — характерный для используемого сока;  • запах приятный запах соответствующего сока;  • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 20,2 | | | 20 | | 2,02 | | 2 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 150 | | | 150 | | 15 | | 15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 24 | | | 24 | | 2,4 | | 2,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 6,7 | |  | В1, мг | | | 0,2 |  | Са, мг | | 159,8 | | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 8,4 | |  | С, мг | | | 0,8 |  | Mg, мг | | 53,1 | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 23,9 | |  | А, мг | | | 0 |  | Р, мг | | 162,8 | | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 197,9 | |  | E, мг | | | 1,4 |  | Fе, мг | | 1,5 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду вместе с солью и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. Варят на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;  • цвет — свойственный виду крупы;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — свойственный виду крупы и молока;  • консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 211** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | | | **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ, С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | |
| **брутто, г** | | | | **нетто, г** | | | | **брутто, кг** | | | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 75 | | | | 75 | | | | 7,5 | | | 7,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 404,7 | | | | 404,7 | | | | 40,47 | | | 40,47 | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 11,9 | | | | 11,5 | | | | 1,19 | | | 1,15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7,8 | | | | 7,8 | | | | 0,78 | | | 0,78 | | |
| **Выход: 200/5** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | | |  | |  |  |  |
| Белки, г | | | | | 10,7 | | | |  | В1, мг | | | | 0,1 | | |  | | Са, мг | | | | 116,1 | | |  | | |  | |  |  |  |
| Жиры, г | | | | | 10,5 | | | |  | С, мг | | | | 0 | | |  | | Mg, мг | | | | 17,6 | | |  | | |  | |  |  |  |
|  | | |  | |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | | 51,4 | | | |  | А, мг | | | | 0,1 | | |  | | Р, мг | | | | 106,0 | | |  | | |  | |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | | 343,1 | | | |  | E, мг | | | | 1,8 | | |  | | Fе, мг | | | | 1,5 | | |  | | |  | |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Отварные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на порционную сковороду или противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 250-280° С до образования поджаристой корочки на поверхности изделия.  При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным.  Запеченные макароны, приготовленные в противне, нарезают на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Порцию запеченных макарон кладут на тарелку или запеченные макароны подают в порционной сковороде, которую устанавливают на мелкую тарелку. Готовое изделие поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — поверхность изделия покрыта поджаристой корочкой, макароны сохранили форму, политы растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;  • цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого; макарон — светло-кремовый с сероватым оттенком;  • вкус — вареных макарон и сыра;  • запах — сыра с ароматом и привкусом сливочного масла;  • консистенция корочки — слегка хрустящая, макарон — мягкая, упругая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Технологическая карта №**

Наименование блюда: **Зефир**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№153**

Вид обработки: **Без обработки**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 20 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| [Зефир](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/3/49.php) | 20 | 20 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН** | **Содержание питательных веществ на 20 грамм блюда** |
| Белки, г | 0.2 |
| Жиры, г | 0 |
| Углеводы, г | 16.3 |
| Калорийность, ккал | 62 |
| 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 | 7 | 20 |
| 12 часов | 7 | 20 |
| 24 часа | 7 | 20 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| **Технология приготовления** |
| готовый продукт пром.пр-ва |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | |
| КРУПА ЯЧНЕВАЯ | | | | | | | | | | | 42,7 | | | 42,7 | | 4,27 | | 4,27 | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 63,2 | | | 63,2 | | 6,32 | | 6,32 | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 95,5 | | | 95,5 | | 9,55 | | 9,55 | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | 0,11 | | 0,11 | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,9 | | 0,19 | | 0,19 | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | | |  |
| Белки, г | | 6,9 | |  | В1, мг | | | 0,1 |  | Са, мг | | 134,8 | | |  |  |  |  | | |  |
| Жиры, г | | 6,9 | |  | С, мг | | | 0,5 |  | Mg, мг | | 30,7 | | |  |  |  |  | | |  |
|  |  |  |  | | |  |
| Углеводы, г | | 33,4 | |  | А, мг | | | 0 |  | Р, мг | | 202,2 | | |  |  |  |  | | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 223,5 | |  | E, мг | | | 0,1 |  | Fе, мг | | 0,9 | | |  |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ячневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;  • цвет — свойственный виду крупы;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — свойственный виду крупы и молока;  • консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  | |  | |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | | **ГРУША СВЕЖАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | |
| **брутто, г** | | | | **нетто, г** | | | | **брутто, кг** | | | **нетто, кг** | | |
| ГРУША | | | | | | | | | | | | | | | | | | 111,1 | | | | 100 | | | | 11,11 | | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  | |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  |  |  |
| Белки, г | | | | | 0,4 | | |  | В1, мг | | | | 0 | |  | | Са, мг | | | 19 | | | |  | |  | |  |  |  |
| Жиры, г | | | | | 0,3 | | |  | С, мг | | | | 5 | |  | | Mg, мг | | | 12 | | | |  | |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | | 10,3 | | |  | А, мг | | | | 0 | |  | | Р, мг | | | 16 | | | |  | |  | |  |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | | | | 47 | | |  | E, мг | | | | 0,4 | |  | | Fе, мг | | | 2 | | | |  | |  | |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № К/к** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | | | **ВАФЛИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | | |
| **брутто, г** | | | | **нетто, г** | | | | **брутто, кг** | | | | **нетто, кг** | | |
| ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | | | | 40 | | | | 4 | | | | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | |  |  |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | | |  | |  | |  |  |
| Белки, г | | | | | 1,1 | | | |  | В1, мг | | | | 0 | | |  | | Са, мг | | | | 6,4 | | |  | | |  | |  | |  |  |
| Жиры, г | | | | | 1,3 | | | |  | С, мг | | | | 0 | | |  | | Mg, мг | | | | 4 | | |  | | |  | |  | |  |  |
|  | | |  | |  | |  |  |
| Углеводы, г | | | | | 30,9 | | | |  | А, мг | | | | 0 | | |  | | Р, мг | | | | 14,4 | | |  | | |  | |  | |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | | | | 141,6 | | | |  | E, мг | | | | 0 | | |  | | Fе, мг | | | | 0,6 | | |  | | |  | |  | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **СУП С КЛЕЦКАМИ** | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | 173,9 | | | 113 | | 17,39 | | 11,3 |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | 13,3 | | | 10 | | 1,33 | | 1 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | | 10 | | 1,2 | | 1 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 180 | | | 180 | | 18 | | 18 |
| **КЛЕЦКИ** | | | | | | | | | | |  | | | **10** | |  | | **1** |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,1 | | | 3,1 | | 0,31 | | 0,31 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,02шт. | | | 0,81 | | 2 шт. | | 0,08 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 21,3 | | | 18 | | 2,13 | | 1,8 |
| **Выход: 250/10/10** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 6,0 | |  | В1, мг | | | 0,1 |  | Са, мг | | 34,8 | | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 6,0 | |  | С, мг | | | 9,6 |  | Mg, мг | | 33,9 | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 21,4 | |  | А, мг | | | 0,2 |  | Р, мг | | 102,1 | | |  |  |  |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | 165,0 | |  | E, мг | | | 0,4 |  | Fе, мг | | 1,7 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.  Клецки  Яйца промывают сначала в 1-2%-ном теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5%-ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде не менее 5 мин. Муку пшеничную просеивают.  В воду или молоко кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.  Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг теста берут 5 л жидкости. Варятихприслабомкипении 5-7 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;  • вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;  • консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | | | **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | | | |
| **брутто, г** | | | | | **нетто, г** | | | | **брутто, кг** | | | | **нетто, кг** | | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | 29,7 | | | | | 29,7 | | | | 2,97 | | | | 2,97 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | 68,4 | | | | | 68,4 | | | | 6,84 | | | | 6,84 | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | | | 101,9 | | | | | 101,9 | | | | 10,19 | | | | 10,19 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | 0,8 | | | | | 0,8 | | | | 0,08 | | | | 0,08 | | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | | | 3,9 | | | | | 3,9 | | | | 0,39 | | | | 0,39 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | 5 | | | | 0,5 | | | | 0,5 | | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |
| Белки, г | | 4,9 | | |  | | В1, мг | | | | 0 | |  | | Са, мг | | | 112,2 | | | | |  | |  | |  | |  | |  |
| Жиры, г | | 6,7 | | |  | | С, мг | | | | 0,5 | |  | | Mg, мг | | | 25,6 | | | | |  | |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  | |  |
| Углеводы, г | | 29,9 | | |  | | А, мг | | | | 0 | |  | | Р, мг | | | 114,8 | | | | |  | |  | |  | |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 200,7 | | |  | | E, мг | | | | 0,2 | |  | | Fе, мг | | | 0,4 | | | | |  | |  | |  | |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 30,7 | | | 30,7 | | 3,07 | | 3,07 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 66,7 | | | 66,7 | | 6,67 | | 6,67 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 101,3 | | | 101,3 | | 10,13 | | 10,13 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 5,9 | |  | В1, мг | | | 0 |  | Са, мг | | 114,8 | | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 6,7 | |  | С, мг | | | 0,5 |  | Mg, мг | | 17,2 | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 29,7 | |  | А, мг | | | 0 |  | Р, мг | | 97,8 | | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 202,9 | |  | E, мг | | | 0,9 |  | Fе, мг | | 0,4 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Т**  **ЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **СОК АБРИКОСОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СОК АБРИКОСОВЫЙ | | | | | | | | | | | 180 | | | 180 | | 18 | | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 0,9 | |  | В1, мг | | | 0 |  | Са, мг | | 36 | | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 0 | |  | С, мг | | | 7,2 |  | Mg, мг | | 18 | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 22,9 | |  | А, мг | | | 0,5 |  | Р, мг | | 32,4 | | |  |  |  |  |  |
| Энергетическаяценность, ккал | | 99 | |  | E, мг | | | 0 |  | Fе, мг | | 0,4 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14' С и не ниже 7° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;  • цвет — характерный для используемого сока;  • запах приятный запах соответствующего сока;  • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Технологическая карта №**

Наименование изделия: Салат из свеклы с изюмом

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 |
| Свекла | 104 | 83 |
| Сахар | 6 | 6 |
| Изюм | 12,5 | 12 |
| или чернослив | 10,8 | 16,2 |
| Выход: | 100 | |
|  | | |

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 |
| 1,39 | 5,52 | 10,39 | 96,82 | 36,27 | 1,56 | 0,02 | 0,03 | 4,15 |

**Технология приготовления:** Отварную свеклу нарезают тонкой мелкой соломкой. Изюм или чернослив перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, затем воду сливают, обсушивают. Чернослив заливают холодной водой на 10 мин, промывают в проточной воде, вынимая чернослив из воды (песок остается на дне), затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший чернослив нарезают мелкими кубиками, удаляя косточки. Смешивают с нарезанной свеклой, заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14оС.

**Требования к качеству:** Салат уложен в тарелку горкой, продукты сохранили форму нарезки и естественную окраску. Консистенция мягкая.

Салат имеет аромат свойственный вареной свекле и использованным сухофруктам

**Технологическая карта № \_\_\_**

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1,5-3 лет | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сыр твердый | 9,6 | 9 | 14,9 | 14 |
| Выход с маслом и сыром |  | 20/4/9 |  | 30/5/14 |

Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,61 | 5,4 | 9,75 | 106 | 94,48 | 0,33 | 0,02 | 0,01 | 0,14 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,06 | 7 | 14,62 | 145 | 126,6 | 0,47 | 0,03 | 0,03 | 0,19 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

**Технологическая карта № \_\_**

**Наименование изделия:**   **биточки из говядины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 46 | 34 | 65 | 48 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 7 | 6 |
| Сухари | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Хлеб пшеничный | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 10 | 10 | 16 | 16 |
| Масса полуфабриката |  | 61 |  | 86 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готовых изделий |  | 50 |  | 70 |
| Выход |  | 50 |  | 70 |

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,03 | 5,73 | 5,11 | 99,38 | 19,31 | 0,61 | 0,03 | 0,04 | 0,58 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 9,84 | 8,02 | 7,16 | 139,13 | 27,03 | 0,86 | 0,04 | 0,06 | 0,81 |

**Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная

*Цвет:* корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

*Вкус и запах:* жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

**Технологическая карта № \_**

**Номер рецептуры: Бутерброд с маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 20/4 |  | 30/5 |

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,54 | 3,46 | 9,75 | 78 | 4,48 | 0,23 | 0,02 | 0,02 | 0 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,3 | 4,36 | 14,62 | 108 | 6,6 | 0,34 | 0,03 | 0,03 | 0 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

**Технологическая карта № \_**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1,5-3 лет | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс, кефир, йогурт и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 145 | 140 | 155 | 150 |
| Выход |  | 140 |  | 150 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,35 | 4,8 | 6 | 88,5 | 180 | 0,15 | 0,05 | 0,26 | 1,05 |

**Технология приготовления**

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C **±**2°C, но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

**Технологическая карта № \_\_\_**

**Наименование изделия: Капуста**, **тушенная с мясом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 120 | 89 | 132 | 98 |
| Или говядина 1 категории бескостная | 97 | 89 | 107 | 98 |
| Говядина отварная |  | 56 |  | 62 |
| Капуста свежая | 190 | 152 | 209 | 167 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 14 | 11 | 15 | 12 |
| С 1 января | 15 | 11 | 16 | 12 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 12 | 10 |
| Мука пшеничная | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 |
| Сахар | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Выход |  | 144 |  | 158 |
| Выход |  | 200 |  | 220 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 10 | 8,2 | 10,8 | 280 | 104,22 | 1 | 0,08 | 0,07 | 21 |

**Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и ту­шат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добав­ляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в те­чение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

# Технологическая карта №

# Солянка домашняя

Вид обработки: **Варка**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/4/60.php) | 8.8 | 6.5 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/262.php) | 8.3 | 7 |
| [Огурцы соленые](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/13/320.php) | 3 | 3 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/137.php) | 20 | 15 |
| [Томатное пюре](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/525.php) | 2 | 2 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/277.php) | 1.6 | 1.6 |
| [**Бульон №151**](http://pbprog.ru/databases/food/8/747.php) | - | 75 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/451.php) | 2 | 2 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда | Потери питательных веществ продуктов при обработке, % |
| Белки, г | 5.37 | 0 |
| Жиры, г | 5.81 | 0 |
| Углеводы, г | 3.85 | 0 |
| Калорийность, ккал | 89.46 | 0 |
| B1, мг | 0.0421 | 0 |
| B2, мг | 0.0681 | 0 |
| C, мг | 5.6017 | 0 |
| Ca, мг | 14.5441 | 0 |
| Fe, мг | 1.194 | 0 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ | 8-10 часов | 12 часов | 24 часа |
| Дети 1-3 лет | 200 | 200 | 200 |
| Дети 3-7 лет | 250 | 250 | 250 |
|  | | | |

*Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. Далее готовят и отпускают, как обычно. Для улучшения вкусовых качеств в солянку домашнюю можно добавить каперсы 20 г нетто на 1000 г солянки. |

Технологическая карта №

Оладьи с молоком сгущенным

Вид обработки: **запекание**

|  |
| --- |
|  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Мука пшеничная высшего сорта](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/217.php) | 56 | 56 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/8/29.php) |  |  |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/7/13.php) | 56 | 56 |
| [Дрожжи сухие](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/327.php) | 0.4 | 0.4 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/14.php) | 5 | 5 |
| [Соль поваренная пищевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/299.php) | 0.5 | 0.5 |
| ~ *Масса теста* | - | 117.3 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/8.php) | 3 | 3 |
|  | - |  |
| [Молоко сгущенное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/7/210.php) | 33.3 | 33.3 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 10.13 |
| Жиры, г | 10.33 |
| Углеводы, г | 60.4 |
| Калорийность, ккал | 374 |
| B1, мг | 0.14 |
| B2, мг | 0.25 |
| C, мг | 1.03 |
| Ca, мг | 174.44 |
| Fe, мг | 0.92 |

*Технологическая карта приготовления блюда в школе:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В небольшом количестве молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до температуры 35-40°С, добавляют муку, подготовленные яйца (см. ТК № [9](http://pbprog.ru/databases/foodschp/10/182.php" \o "Открыть рецептуру блюда)) и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Оладьи выпекают на раскаленных противнях на растительном масле. Подают с молоком сгущенным. |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов рисовый с мясом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1-3 года**  Брутто г. Нетто г. | | | **3-7 лет**  Брутто г. Нетто г. | | |
| Говядина I категории  Крупа рисовая  Морковь красная  до 01.01 х/о – 20% 8,0 6,4  с 01.01 х/о – 25%  Лук репчатый (х/о-16%)  Соль йодированная с пониженным  содержанием натрия  Масло растительное  Томатная паста  Вода 120,0 |  | 53,5 | 39,5 |  | 80,25 | 59,25 |
|  | 27,2 | 27,2 |  | 40,8 | 40,8 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 7,5 | 6,0 |  | 9,0 | 9,0 |
|  | 7,5 | 6,0 |  | 9,0 | 9,0 |
|  | 4,5 | 3,8 |  | 6,75 | 5,7 |
|  | 0,75 | 0,75 |  | 1,13 | 1,13 |
|  | 4,0 | 4,0 |  | 6,0 | 6,0 |
|  | 1,5 | 1,5 |  | 2,25 | 2,25 |
|  | 60,0 | 60,0 |  | 90,0 | 90,0 |
| **Выход** | **100** |  |  | **150** |  |  |

**1 - 3 года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| Плов рисовый с мясом | 12,18 | 13,10 | 15,75 | 0 | 0 | 0,7 | 11,6 | 0,59 | 231,45 |

**3 – 7 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | витамины | | | Минеральн вещ | | энерг |
| белки | жиры | углев | В1 | В2 | С | Са | Fe | ккал |
| План рисовый с мясом | 18,26 | 19,64 | 23,63 | 0 | 0 | 1,05 | 17,4 | 0,89 | 341,18 |

**Способ приготовления:**

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо солят, обжаривают, добавляют пассированные морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ (сборный)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель молодой  Картофель с 01.09 по 31.10  с 01.11 по 31.12  с 01.01 по 28-29.02  с 01.03 | 9,3  9,9  10,8  11,4  12,6 | 7,5 | 0,93  0,99  1,08  1,14  1,26 | 0,75 |
| Морковь до 01.01  с 01.01 | 8,4  8,7 | 6,6 | 0,84  0,87 | 0,66 |
| Огурцы соленые | 6,3 | 5,1 | 0,63 | 0,51 |
| Лук репчатый | 6,0 | 5,1 | 0,54 | 0,45 |
| Горошек зеленый консервированный | 5,1 | 3,3 | 0,51 | 0,33 |
| Масло растительное | 3,0 | 3,0 | 0,30 | 0,30 |
| **Выход готовой продукции** | - | **30** | - | **3,00** |

1. **Технология приготовления кулинарной продукции.**

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде минут 5. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 минут, охлаждают. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, растительное масло и перемешивают.

1. **Правила оформления подачи блюд.** Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку, оформляют овощами, входящими в состав салата. Оптимальная температура блюда 14°С.
2. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

***Внешний вид –*** компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, политы маслом растительным;

* + ***Цвет*** пестрый от натуральных овощей: картофеля, горошка, огурцов, моркови, типичный для используемых овощей.
* ***Вкус, запах –*** характерные для используемых сырых и вареных овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
* ***Консистенция*** овощей вареных – мягкая, сырых - упругая, хрустящая.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая  ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Б | Ж | У | B1 | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 1,08 | 3,07 | 2,35 | 41,24 | 0,02 | 2,41 | 0,14 | 1,38 | 6,02 | 6,02 | 13,85 | 0,28 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мука рисовая | 6,6 | 6,6 | 0,66 | 0,66 |
| Сахар | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Молоко пастер. 2,5% | 19,7 | 19,7 | 1,97 | 1,97 |
| Масло сливочное | 6,5 | 6,5 | 0,65 | 0,65 |
| Масло растительное | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Морковь  с 01.01 по 31.08  с 01.09 по 31.12 | 139,07  130,38 | 104,3  104,3 | 13,91  13,04 | 10,43  10,43 |
| Яйца | 0,25 шт. | 9,8 | 25 шт. | 0,98 |
| Сметана 15% | 3,8 | 3,8 | 0,38 | 0,38 |
| Творог 5,0% | 57,2 | 57,2 | 5,72 | 5,72 |
| Молоко сгущенное с сахаром 8,5% | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| **Выход готовой продукции** |  | **150** |  | **15,00** |

1. **Технология приготовления кулинарной продукции.**

Морковь нарезают тонкой соломкой, затем ее припускают с маслом в молоке. Перед окончанием припускания всыпают рисовую муку, хорошо размешивают и варят до готовности.

Полученную массу охлаждают до 40-50°С, добавляют соль, яйцо, протертый творог с сахаром и перемешивают. Смесь выкладывают слоем 3-4см на противень, смазанный жиром, и посыпают безглютеновыми сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования корочки. Запеканку разрезают на порционные куски на противне.

1. **Правила оформления подачи блюд.** При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку и поливают сгущенным молоком. Оптимальная температура подачи 65°С.
2. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**
   * ***Внешний вид –*** порционные куски квадратной или прямоугольной формы с гладкой без трещин поверхностью, со сгущенным молоком;
   * ***Цвет*** корочки ***–*** красновато-золотистый, в разрезе розовый;

* ***Вкус, запах –*** слегка сладковатый с привкусом моркови и сгущенного молока;
* ***Консистенция*** ***–*** мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая  ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Б | Ж | У | B1 | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 14,92 | 15,3 | 30 | 319,9 | 0,1 | 2,4 | 2,1 | 1,73 | 198.21 | 55,2 | 229,15 | 1,4 |

Технологическая карта №

Конфеты глазированные шоколадом, с шоколадно-ореховыми корпусами

|  |
| --- |
| Вес продукта: |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ в 100 граммах продукта |
| Калорийность, ккал | 54,33 |
| Белки, г | 0,64 |
| Жиры, г | 3,46 |
| Углеводы, г | 0,55 |
| Витамин B1 (тиамин), мг | 0,002 |
| Витамин B2 (рибофлавин), мг | 0,005 |
| Витамин PP (ниациновый эквивалент), мг | 0,136 |
| Железо, мг | 0,014 |
| Калий, мг | 2,93 |
| Кальций, мг | 0,05 |
| Магний, мг | 0,10 |
| Натрий, мг | 0,11 |
| Пищевые волокна, г | 0,015 |
| Фосфор, мг | 0,79 |

**Технологическая карта №**

Карамель, с фруктово-ягодными начинками

|  |
| --- |
| Вес продукта: |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ в 100 граммах продукта |
| Белки, г | 0,01 |
| Жиры, г | 0,01 |
| Углеводы, г | 9,24 |
| Калорийность, ккал | 37,1 |
| Ca, мг | 1,0 |
| Df, мг | 20,0 |
| Fe, мг | 0,18 |
| K, мг | 2,0 |
| Mg, мг | 0,7 |
| Na, мг | 1,6 |
| P, мг | 0,6 |
| PP, мг | 0,0016 |

# Технологическая карта №

# Сок фруктовый

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда: 100 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.5 |
| Жиры, г | 0.1 |
| Углеводы, г | 10.1 |
| Калорийность, ккал | 46 |
| B1, мг | 0.01 |
| B2, мг | 0.01 |
| C, мг | 2 |
| Ca, мг | 7 |
| Fe, мг | 1.4 |

*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 | 200 |
| 12 часов | 200 | 200 |
| 24 часа | 200 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Готовый продукт промышленного производства. |

Технологическая карта №

Наименование блюда: **Макароны отварные с сыром**

Вид обработки: **Варка**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| **Макаронные изделия отварные** | - | 87.5 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 2.5 | 2.5 |
| [Сыр Российский 6%](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/135.php) | 11 | 10 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 6.19 |
| Жиры, г | 6.67 |
| Углеводы, г | 15.14 |
| Калорийность, ккал | 145.33 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.05 |
| C, мг | 0.09 |
| Ca, мг | 69.73 |
| Fe, мг | 0.76 |

*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 | 200 |
| 12 часов | 150 | 200 |
| 24 часа | 150 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Макароны отваривают заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. Требования к качеству Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра Запах: отварных макарон с ароматом сыра |