

Технологическая карта № 1**Наименование изделия: Суп молочный с крупой****Номер рецептуры: 43****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	180	180
Вода	30	30
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	16	16
Сахар	2	2
Масло коровье сладкосливочное	1	1
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,76	6,63	18,28	156	199,75	0,22	0,07	0,09	1,17

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 253

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	95	95
Вода	103	103
Сахар	12	12
Выход		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,3	1,3	11,2	55	102	0,02	0,02	0,01	0,65

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Масло коровье сладкосливочное	7	7
Сыр твердый	11,7	11
Выход с маслом и сыром		30/7/11

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,84	7,3	13,8	163	116,84	0,46	0,03	0,03	0,18

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже +15° 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 № 4**Наименование изделия: Салат из свеклы с зеленым горошком****Номер рецептуры: 53****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	46	46
С 1 января	49	49
Масса отварной очищенной секлы		36
Горошек зеленый консервированный	34	34
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		20
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,13	4,56	4,09	64	16,45	0,61	0,03	0,05	4,48

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или

шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 5**Наименование изделия: Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:27****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Свекла		
До 1 января	50	40
С 1 января	53	40
Капуста свежая	25	20
Картофель		
с 01.09-31.10	27	20
с 31.10-31.12	29	20
с 31.12-28.02	31	20
с 29.02-01.09	33	20
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13

Лук репчатый	6	5
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Лимонная кислота	0,25	0,25
Сахар	2,5	2,5
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход супа с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,52	5,98	9,78	117	43,14	1,09	0,05	0,03	9,74

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. 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.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, раствор лимонной кислоты, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 6**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины****Номер рецептуры: 161****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	61	55
Или говядина 1 категории на костях	74	55
Лук репчатый	8	7
Сухари	5	5
Яйца	1/8 шт.	5
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	18	18
Масса полуфабриката		98
Масло растительное	5	5
Масса готовых изделий		80
Выход		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
11,25	9,17	8,18	159,01	30,89	0,98	0,07	0,07	0,93

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 разделяют 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...+65° 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 № 7**Наименование изделия: Соус красный основной****Номер рецептуры: 228****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	3	3
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Томатное пюре	2	2
Лук	4	3
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Бульон или вода	50	50
Выход		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,69	1,95	3,09	31	0,01	0,1	0	0	0,39

Технология приготовления

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.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой.

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	170	128
с 31.10-31.12	183	128
с 31.12-28.02	197	128
с 29.02-01.09	214	128
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	24	24
Масса кипяченого молока		23
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,05	5,24	18,06	142	46,18	1,06	0,14	0,10	17,95

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

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.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 241

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	21	21
Или курага	21	21
Или чернослив	21	21
Или урюк	21	21
Или изюм	21	21
Или яблоки сушеные	21	21
Или груши сушеные	21	21
Сахар-песок	15	15
Вода	190	190
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,46	0	20	99	46,92	1	0	0	0,42

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий

сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта № 10**Наименование изделия: Молоко кипяченое****Номер рецептуры: 255****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	210	210
Масса молока кипяченого		200
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
5,8	5,0	9,6	108	240	0,2	0,08	0,3	2,6

Технология приготовления

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с сухофруктами

Номер рецептуры:294

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	32
Сахар	2
Масло коровье сладкосливочное	4 или 1/10 шт.
Яйцо	4
Дрожжи хлебопекарные	1
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	8
Мука на подпыл	1
Фарш	29
Жир для смазки листов	1
Яйцо для смазки	1,5 или 1/27 шт.
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,96	2,48	33,3	178,3	29,23	0,67	0,08	0,08	0,16

Технология приготовления

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.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Фарш из изюма

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Изюм, или курага, или чернослив	24,5	24
Сахар	5	5
Выход		29

Технология приготовления

Замоченные на 10-15 минут изюм, или курагу, или чернослив тщательно промывают в теплой воде, добавляют сахар.

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Чай без сахара

Номер рецептуры: 263, 264

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,54	0,54
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Вода	150	150
Выход с сахаром		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	0	0	0,11	0,02	0	0	0

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, заливают кипятком.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 13**Наименование изделия: Чай с сахаром****Номер рецептуры: 263,264**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,54	0,54
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Сахар	12	12
Вода	130	130
Выход с сахаром		180/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	11,98	43	0,35	0,06	0	0	0

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Каша вязкая молочная «Дружба»

Номер рецептуры:84

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	13	13
Крупа пшено	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	35	35
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,21	7,73	27,71	201	182,36	0,5	0,1	0,1	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао	1,2	1,2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	95	95
Вода	94	94
Сахар	12	12
Выход		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,3	1,3	11,02	58	6,72	0,34	0,03	0,02	0

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Масло коровье сладкосливочное	7	7
Выход		30/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,31	6,01	14,64	123	6,84	0,34	0,03	0,02	0

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° 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 № 17**Наименование изделия: Винегрет овощной****Номер рецептуры: 1****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях – под ред. Доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	18	18
с 31.10-31.12	19	19
с 31.12-28.02	21	21
с 29.02-01.09	22	22
Масса отварного очищенного картофеля		13
Свекла		
До 1 января	11,5	11,5
С 1 января	12	12
Масса отварной очищенной свеклы		9
Морковь		
До 1 января	7,6	7,6
С 1 января	8	8
Масса отварной очищенной моркови		6
Огурцы соленые	16	9
Зеленый горошек	15	15
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		9
Лук репчатый	11	9
Масло растительное	6	6
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,95	6,09	4,9	79	14,35	0	0,03	0,02	6,05

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы, нарезают ломтиками. Репчатый лук мелко нарезают.

Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают, добавляют зеленый горошек.

Зеленый горошек перед использованием предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться

не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны соломкой, репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови, горошка – мягкая.

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

Технологическая карта № 18**Наименование изделия: Суп полевой, с мясом****Номер рецептуры:101****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Картофель		
с 01.09-31.10	100	75
с 31.10-31.12	107	75
с 31.12-28.02	116	75
с 29.02-01.09	125	75
Пшено	5	5
Лук репчатый	12	10
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Бульон или вода	188	188
Выход		250

Говядина отварная		10
Выход супа с мясом		250/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
4,83	7,86	21,86	170	20,6	0,6	0,03	0,04	7,86

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.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску 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.

В кипящий бульон или воду закладывают предварительно подготовленное пшено, затем нарезанный кубиками картофель, пассерованные лук и морковь. Варят до готовности.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки, крупа не разварена.

Консистенция: овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтоватый, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 19**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему****Номер рецептуры:153****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	122	111
Или говядина 1 категории на костях	151	111
Картофель		
с 01.09-31.10	132	99
с 31.10-31.12	142	99
с 31.12-28.02	152	99
с 29.02-01.09	165	99
Лук репчатый	14	12
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Томатное пюре	3	3
Морковь		
До 1 января	33	26
С 1 января	35	26
Масса готового тушеного мяса		70
Масса готовых овощей		150
Выход		220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,9	7,5	16,13	250	69,94	1,07	0,14	0,03	8,99

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.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № 20**Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных концентратах****Номер рецептуры: 233****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисель из концентрата*	24	24
Вода	190	190
Выход		200

Примечание: * - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31% -7,4 гр.

Сахара 62 % -14,9 гр.

Фруктово - ягодного экстракта 7% - 1,7 гр.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0	0	15	60	0,48	0,07	0	0	0

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих ягод или плодов.

Технологическая карта № 21**Наименование изделия: Кисломолочный продукт****Номер рецептуры: 251****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 %	154	150
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,35	4,8	6,0	88,5	180	0,15	0,04	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 +15° 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 № 22**Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным****Номер рецептуры: 117****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	132	131
Крупа манная	9	9
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши	34	34
Или мука пшеничная	11	11
Сахар	9	9
Яйцо	1/10 шт.	4
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Сухари	5	5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5
Масса готовой запеканки		140
Молоко сгущенное	40	40
Выход с молоком сгущенным		140/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
19,6	16,7	43,1	475,3	299,5 2	1	0,1	0,2	0,54

Технология приготовления

Крупы просеивают.

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.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта № 23**Наименование изделия: Каша вязкая ячневая молочная****Номер рецептуры:99****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	35	35
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,64	7,59	28,13	204	198,46	0,55	0,12	0,08	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: Салат из зеленого горошка (фасоли) с луком репчатым

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный или фасоль консервированная	77	77
Масса отварного зеленого горошка или фасоли (без жидкой части)		46
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,57	5,08	3,9	67	12,3	0,4	0,05	0,04	3,2

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

Консервированный зеленый горошек (фасоль) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма - горошка зеленого, фасоль - продолговатая.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, коричневый - фасоли.

Вкус: горошка отварного (фасоли) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка отварного (фасоли) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № 25**Наименование изделия: Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:33****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Картофель		
с 01.09-31.10	100	75
с 31.10-31.12	107	75
с 31.12-28.02	116	75
с 29.02-01.09	125	75
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	5
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Лук репчатый	6	5
Огурцы соленые	27	15

Масло коровье сладкосливочное	4	4
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,1	7,16	20,93	145	29,69	1,07	0,11	0,07	8,2

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.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. 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.

Крупы закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: Колбасные изделия отварные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Колбасные изделия (для питания дошкольников)	66	65
Выход		65

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,41	9,5643	0,78	130,28	16,9	1,0214	0,0279	0,06	0

Технология приготовления

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят с момента начала кипения 5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

При отпуске колбасные изделия гарнируют.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: колбасные изделия уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус.

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло - розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: свежепрогретых колбасных изделий.

Технологическая карта № 27**Наименование изделия: Капуста тушеная****Номер рецептуры: 200****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	238	190
Масло коровье сладкосливочное	8	8
Томатное пюре	14	14
Морковь		
До 1 января	9	7
С 1 января	10	7
Лук репчатый	13	11
Мука пшеничная	2	2
Выход		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,83	5,5	11,27	126	97,18	1,5	0,05	0,04	20

Технология приготовления

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 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 листья.

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, 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. Температура подачи +60...+65° 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.

Г	Г	Г	ценнос ть, ккал					
5,6	4,3	24,48	182,3	55,05	0,46	0,09	0,1	0,3

Технология приготовления

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.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - творогом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин.

Для приготовления творожного фарша: творог пропускают через протирочную машинную, Затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и творогу.

Запах: свойственный данному изделию и творогу.

Технологическая карта № 29**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные****Номер рецептуры:134****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	80	53
Или минтай потрошенный без головы	836	53
Или кета потрошенная без головы	71	53
Или терпуг непотрошенный с головой (неразделанный)	96	53
Или филе	61	53
Хлеб пшеничный	14	14
Лук репчатый	7	6
Яйца	1/4 шт.	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	11	11
Масса полуфабриката		93
Сухари	6	6
Масло растительное	6	6
Масса готовых изделий		80
Выход		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,81	4,35	28,34	114	44,1	0,88	0,06	0,09	0,42

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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.

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.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскооформенной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Технологическая карта № 30**Наименование изделия: Макароны изделия отварные с овощами****Номер рецептуры:195****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	44	44
Вода	264	264
Масса отварных макаронных изделий		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Морковь		
До 1 января	27	21
С 1 января	28	21
Лук репчатый	15	13
Томат-пюре	8	8
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	5	5
Масса пассерованных овощей		30
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,34	6,96	31,45	203	14,63	0,07	0,06	0,02	5,95

Технология приготовления

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

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта № 31**Наименование изделия: Чай с лимоном****Номер рецептуры: 200,264****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,54	0,54
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Сахар	12	12
Лимон свежий	6	5
Вода	130	130
Выход		180/12/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0	12,13	47	2,35	0,09	0	0	2

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут.

В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта № 32**Наименование изделия: Каша вязкая манная молочная****Номер рецептуры:88****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	36	36
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,21	7,47	25,09	192	182,62	0,31	0,08	0,06	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 33**Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым****Номер рецептуры: 24****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь	73	46
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,3	6,5	0,91	116	39,9	0,59	0,01	0,05	1

Технология приготовления

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.

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочкам, сверху посыпают бланшированным репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита луком репчатым

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: приятный.

Вкус: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Запах: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Технологическая карта № 34**Наименование изделия: Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры: 56****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Капуста белокочанная	63	50
Картофель		
с 01.09-31.10	40	30
с 31.10-31.12	43	30
с 31.12-28.02	46	30
с 29.02-01.09	50	30
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	3	3

Масло коровье сладкосливочное	4	4
Бульон или вода	200	200
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,68	7,07	8,58	118	46,81	0,85	0,06	0,04	19,41

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 листья.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и

морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса 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.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Технологическая карта № 35**Наименование изделия: Гуляш****Номер рецептуры: 152****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	91	84
Или говядина 1 категории на костях	109	84
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Лук репчатый	5	4
Морковь		
До 1 января	5	4
С 1 января	5,3	4
Томатное пюре	6	6
Мука пшеничная	2	2
Масса тушеного мяса		50
Масса соуса		50
Выход с соусом		50/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
7,5	8	3,09	180	0,05	0,03	1	4,74	0,23

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

Мясо отваривают до полуготовности, добавляют воду, слегка пассерованные лук репчатый, морковь, томатное пюре. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо заливают соусом и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Технологическая карта № 36**Наименование изделия: Сушка на сметане****Номер рецептуры: 274****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Сметана с м. д.ж. не более 15%	28
Мука пшеничная	34
Масло коровье сладкосливочное	3
Яйцо	10 или ¼ шт.
Сахар	10
Сода пищевая	0,23
Масса полуфабриката	85
Масло растительное для смазки	0,9
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,25	11,37	29,07	182,3	31,07	0,55	0,08	0,09	0,22

Технология приготовления

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.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло, соду пищевую и замешать тугое тесто, формуют сушки и выпекают при температуре 250° С 20-30 минут.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

Технологическая карта № 37**Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом****Номер рецептуры: 110****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 ½ шт.	62
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	38	38
Масса омлетной смеси		100
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса готового омлета		97
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход с маслом сливочным		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,63	7,5	32,45	255	80,54	0,5	0,05	0,09	0,49

Технология приготовления

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.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: Зеленый горошек или фасоль консервированные отварные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый или фасоль консервированные	100	100
Масса отварного зеленого горошка или фасоли (без жидкой части)		60
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3	0,12	4,98	33	15,6	0,42	0,2	0,11	66

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или фасоль предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый.

Вкус: горошка отварного.

Запах: горошка отварного.

Технологическая карта № 39**Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями****Номер рецептуры: 44****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	154	154
Вода	30	30
Макаронные изделия группы А	16	16
Масло коровье сладкосливочное	1	1
Сахар	2	2
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
5,85	5,81	19,99	155	188	0,36	0,08	0,14	1

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта № 40**Наименование изделия: Рыба, тушенная в сметанном соусе****Номер рецептуры: 139****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	147	97
Или минтай потрошенный без головы	154	97
Или кета потрошенная без головы	131	97
Или терпуг непотрошенный с головой (неразделанный)	176	97
Или филе	112	97
Лук репчатый	19	16
Морковь		
До 1 января	35	27
С 1 января	37	27
Масло растительное	6	6
Соус сметанный		
Мука пшеничная	1,7	1,7
Масло коровье сладкосливочное	1,1	1,1
Овощной отвар или вода	17	17
Масса соуса		17
Сметана	6	6
Выход соуса		23
Масса тушеной рыбы		80
Масса готовой рыбы с		80

овощами и соусом		
Выход		80/23

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
16,93	10,44	48,02	180,25	67,54	1,16	0,12	0,10	2,56

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Порционные куски рыбы, нарезанные на кусочки под углом 90° С, укладывают в лоток или противень, смаханный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный.

Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут, за 3 мин до готовности кладут лавровый лист.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С, на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают с сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку с овощами, полит соусом сметанным.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Технологическая карта № 41**Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками****Номер рецептуры:39****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	114	86
с 31.10-31.12	123	86
с 31.12-28.02	132	86
с 29.02-01.09	144	86
Морковь		
До 1 января	11	9
С 1 января	12	9
Лук репчатый	5	4
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Бульон или вода	151	151
Выход		215
Фрикадельки мясные готовые		35
Фарш для фрикаделек:		
Говядина 1 категории бескостная	44	40
Или говядина 1 категории на костях	54	40
Лук репчатый	5	4
Вода	4	4
Яйца	1/13 шт.	3
Масса полуфабриката		47
Выход		35
Выход с мясными		215/35

фрикадельками		
---------------	--	--

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,5	5,3	14,52	191	31,07	1,6	0,14	0,08	10,52

Технология приготовления

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.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Для приготовления фрикаделек:

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.

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.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 42**Наименование изделия: Плов с птицей****Номер рецептуры:180****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	162	145
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	162	129
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	150	138
Масса тушек вареных кур		104
Масса отварной мякоти птицы без кожи		55
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Лук репчатый	15	13
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Крупа рисовая	58	58
Бульон или вода	123	123
Масса готового риса с овощами		165
Выход		220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
13,82	16,03	38,46	356,58	5,51	1,10	0,06	0,05	1,93

Технология приготовления

Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают на тарелку горкой, так чтобы была отварная мякоть кур.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: птица нарезана кубиками, морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта № 43

Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем

Номер рецептуры: 294, 299, 302, 303

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	32
Сахар	2
Масло коровье сладкосливочное	4
Яйцо	4 или 1/10 шт.
Дрожжи хлебопекарные	1
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	8
Мука на подпыл	1
Фарш	29
Жир для смазки листов	1
Яйцо для смазки	1,5 или 1/27 шт.
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,51	5,04	28,47	189	30,76	0,52	0,08	0,04	21,6

Технология приготовления

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.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Фарш картофельный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	33	25
с 31.10-31.12	36	25
с 31.12-28.02	39	25
с 29.02-01.09	42	25
Лук репчатый	5	4
Масло растительное	0,8	0,8
Выход		29

*- Масса овощей после тепловой обработки.

Технология приготовления

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

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Фарш из свежей капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	43	34
Масло растительное	0,8	0,8
Масса готовой капусты		25
Лук репчатый	6	5
Масло растительное	0,8	0,8
Масса		3

пассерованного лука		
Зелень	0,8	0,8
Выход		29

Технология приготовления

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.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом и слегка жарят с растительным маслом. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Солить капусту до жарки, а также неохлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Фарш морковный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	39	31
С 1 января	42	31
Масса припущенной моркови		29
Сахар	0,8	0,8
Масло коровье сладкосливочное	0,8	0,8
Выход		29

Технология приготовления

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.

Морковь очищают, промывают и припускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды с маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар и перемешивают.

Технологическая карта № 44**Наименование изделия: Рыба по-польски****Номер рецептуры:138****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	103	67
Или минтай потрошенный без головы	107	67
Или кета потрошенная без головы	91	67
Или терпуг непотрошенный с головой (неразделанный)	122	67
Или филе	78	67
Масло растительное	5	5
Яйца	1/2 шт.	21
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	7	7
Мука пшеничная	2	2
Масса омлета		26
Масса полуфабриката		86
Выход		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,5	5,3	50,48	125,01	50,74	1,1	0,08	0,09	0,31

Технология приготовления

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.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Порционные куски рыбы панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь - желтого цвета.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах: рыбный.

Технологическая карта № 45**Наименование изделия: Каша вязкая пшенная молочная****Номер рецептуры:96****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	35	35
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,01	8,09	28,39	213	185,34	0,77	0,14	0,02	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 46**Наименование изделия: Суп «Харчо», с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:101****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Картофель		
С 1 сентября по 31 октября	100	75
С 1 ноября по 31 декабря	107	75
С 1 января по 28-29 февраля	116	75
С 1 марта	125	75
Крупа рисовая	6	6
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	3	3

Чеснок	4	3,5
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Говядина отварная		10
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,16	5,8	19,69	143,8	26,74	1,22	0,15	0,06	7,87

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают

пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. 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.

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

Технологическая карта № 47**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом****Номер рецептуры:36****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Картофель		
с 01.09-31.10	67	50
с 31.10-31.12	72	50
с 31.12-28.02	77	50
с 29.02-01.09	84	50
Горох лущеный	21	20
Или фасоль сухая	21	20
Или фасоль консервированная	20	20
Или горошек зеленый консервированный	31	20
Морковь		
До 1 января	16	13

С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Бульон или вода	175	175
Выход супа		250
Говядина отварная		10
Выход с мясом		250/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
5,69	4,33	22,09	138	33,94	1,21	0,2	0,07	5,89

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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.

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и

морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску 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.

Горох (или фасоль) подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох), на 5-8 часов (фасоль). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; горох - лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло - желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта № 48**Наименование изделия: Птица в соусе с томатом (гуляш)****Номер рецептуры: 179****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	123	109
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	113	101
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	100	92
Отварная мякоть птицы без кожи		41
Масло растительное	3	3
Лук репчатый	5	4
Томатное пюре	5	5
Мука пшеничная	0,9	0,9
Чеснок	0,7	0,5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	3	3
Морковь		
До 1 января	7,5	6
С 1 января	8	6
Вода или бульон	27	27
Выход		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,93	8	2,68	110,25	12,4	0,85	0,04	0,02	1,59

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

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

Птицу отваривают и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре, пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают 15-20 минут, вводят томатное пюре, варят, закладывают мякоть индейки и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: несколько кусочков мяса, залиты соусом со сметаной, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса индейки.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу индейки.

Технологическая карта № 49**Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным****Номер рецептуры: 116****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	124	123
Мука пшеничная	20	20
Сахар	8	8
Яйца	1/3 шт.	12
Вареники ленивые (полуфабрикат)		143
Масса вареных вареников		150
Масло коровье сладкосливочное	7	7
Выход		150/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5	9,27	20,87	183,45	25,2	0,48	0,04	0,03	25,2

Технология приготовления

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.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Каша вязкая рисовая молочная

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	36	36
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход с маслом и сахаром		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
5,55	7,47	26,08	192	180,24	0,31	0,07	0,04	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом

сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 51**Наименование изделия: Икра морковная****Номер рецептуры: 75****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	57	57
С 1 января	60	60
Масса отварной моркови		45
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	5	5
Масло растительное	5	5
Сахар	0,72	0,72
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,89	5,37	4,27	64	24,2	0,4	0,03	0,03	4,01

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед

варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Морковь измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: моркови, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

Запах: моркови с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта № 52**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом****Номер рецептуры:38****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Макаронные изделия группы А	10	10
Картофель		
с 01.09-31.10	100	75
с 31.10-31.12	107	75
с 31.12-28.02	116	75
с 29.02-01.09	125	75
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Масло коровье сладкосливочное	4	4

Бульон или вода	188	188
Выход		250
Говядина отварная		10
Выход с мясом		250/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,69	7,43	24,72	151	23,55	1,33	0,25	0,35	8,14

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску 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.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 53**Наименование изделия: Капуста, тушенная с мясом****Номер рецептуры: 200****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	122	111
Или говядина 1 категории на костях	151	111
Говядина отварная		70
Капуста свежая	238	190
Масло растительное	8	8
Томатное пюре	14	14
Морковь		
До 1 января	9	7
С 1 января	10	7
Лук репчатый	13	11
Мука пшеничная	2	2
Сахар	5	5
Выход		180
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,82	8,02	15,6	159	97,81	1,53	0,06	0,04	22

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 листья.

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 куску 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...+65° 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 № 54**Наименование изделия: Компот из свежих фруктов****Номер рецептуры: 240****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	45	40
Или груши	44	40
Сахар-песок	13	13
Вода	170	170
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,16	0,16	15,893	60	6,64	0,92	0,013	0,013	6,6

Технология приготовления

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстрорастваривающиеся сорта варят 3-5 минут.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

Запах: фруктов.

Технологическая карта № 55**Наименование изделия: Сырники из творога с молоком сгущенным****Номер рецептуры: 130****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	109	108
Яйца	1/10 шт.	4
Сахар	12	12
Мука пшеничная	16	16
Масса полуфабриката		136
Масло растительное	3	3
Масса готовых сырников		120
Молоко сгущенное	18	18
Выход с молоком сгущенным		120/18

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
17,58	23,29	33,2	420	206,32	0,9	0,08	0,07	0,36

Технология приготовления

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.

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Салат из морской капусты

Номер рецептуры: 19

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морская капуста (консервированная)	46	46
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,55	5,08	0,91	74	21,5	3	0,02	0,04	1,92

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морскую капусту перемешивают с предварительно бланшированным луком репчатым. Салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: морской капусты, лука репчатого, в сочетании с растительным маслом.

Запах: морской капусты, лука репчатого, в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 57**Наименование изделия: Суп картофельный с клецками, с мясом****Номер рецептуры:37****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Клецки		
Мука пшеничная	10	10
Масло коровье сладкосливочное	1,25	1,25
Яйца	1/16 шт.	2,5
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	15	15
Масса теста		28
Выход клецек		30
Суп картофельный с клецками		
Картофель		
с 01.09-31.10	59	44
с 31.10-31.12	63	44

с 31.12-28.02	68	44
с 29.02-01.09	73	44
Морковь		
До 1 января	11	9
С 1 января	12	9
Лук репчатый	11	9
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Клецки готовые		31
Бульон или вода	175	175
Выход супа		250
Говядина отварная		10
Выход с мясом		250/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,39	6,23	19,09	186,3	27,75	1,28	0,14	0,19	5,14

Технология приготовления

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.

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску 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.

Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сладкосливочное, 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 берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 58**Наименование изделия: Рыба, тушеная с овощами****Номер рецептуры: 144****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	75	49
Или минтай потрошенный без головы	79	49
Или кета потрошенная без головы	66	49
Или терпуг непотрошенный с головой (неразделанный)	89	49
Или филе	57	49
Вода или бульон	15	15
Морковь		
До 1 января	18	14
С 1 января	19	14
Лук репчатый	9	8
Томатное пюре	5	5
Масло растительное	5	5
Сахар	1,4	1,4
Лавровый лист	0,004	0,004
Гвоздика	0,004	0,004
Корица	0,004	0,004
Масса тушеной рыбы		40
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		80
Выход		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,66	3,97	34,65	81,01	30,09	0,62	0,06	0,08	3,17

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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

Порционные куски рыбы, нарезанные под углом 90° С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта № 59**Наименование изделия: Рис отварной с овощами****Номер рецептуры: 191****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	45	45
Вода	94	94
Масса отварного риса		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Морковь		
До 1 января	27	21
С 1 января	28	21
Лук репчатый	15	13
Томат-пюре	8	8
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	5	5
Масса пассерованных овощей		30
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,86	7	25,6	212	4,81	0,85	0,04	0,02	5,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

. Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Технологическая карта № 60

Наименование изделия: Коржик молочный

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего сорта	37
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
Сахар-песок	20
Масло коровье сладкосливочное	9
Яйцо	2 или 1/20 шт.
Яйцо (для смазки)	1 или 1/40 шт.
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	7
Натрий двууглекислый	0,525
Ванилин	0,0117
Масса полуфабриката	77
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,79	8,76	47,55	288	18,98	0,65	0,06	0,02	0,009

Технология приготовления

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.

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, изделия круглой формы.

Консистенция: рассыпчатая, слегка жесткая.

Цвет: светло-желтый.

Вкус и запах: приятный.

Технологическая карта № 61

Наименование изделия: Свекла, тушенная с курагой

Номер рецептуры:81

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	224	224
С 1 января	238	238
Масса отварной очищенной свеклы		175
Курага	20	20
Масло сливочное	10	10
Сахар	5	5
Соус сметанный	50	50
Сметана	10	10
Мука пшеничная	3	3
Масло сливочное	3	3
Вода или отвар	38	38
Масса белого соуса		38
Выход соуса сметанного		50
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,84	12,14	28,94	246,25	101,5	1,2	0,06	0,05	14,7

Технология приготовления

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.

Свеклу залить горячей водой, закрыть крышкой, довести до кипения и варить 1 ч 20 мин, охладить, очистить, нарезать ломтиками 3*10 мм. Курагу промыть, залить холодной водой и оставить на 2-3 часа. Затем курагу варить до готовности, измельчить, соединить со свеклой и тушить 5-7 минут до готовности в сметанном соусе.

Для приготовления соуса сметанного: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Для белого соуса муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: темно-вишневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свойственный свекле.

Технологическая карта № 62**Наименование изделия: Запеканка из круп с молоком сгущенным****Номер рецептуры:102****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
Или крупа рисовая	20	20
Или пшено	22	22
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	40	40
Вода на кашу манную	33	33
Или рисовую	34	34
Вода на кашу пшеничную	32	32
Сахар	4	4
Сухари пшеничные	2	2
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Изюм (или курага, или чернослив)	15,3	15
Сметана с м. д.ж. не более 15%	1	1
Яйца	1/13 шт.	3
Масса полуфабриката		112
Масса готовой запеканки		100
Молоко сгущенное	50	50
Выход с молоком сгущенным		100/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,63	6,27	45,3	220,3	273,39	0,89	0,07	0,07	1,03

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

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.

Варят вязкую кашу охлаждают до 55-60 С, добавляют сахар, яйца. Противень смазывают маслом и посыпают сухарями. Половину каши укладывают ровным слоем в 1.5 см, на нее кладут предварительно подготовленные сухофрукты. Сверху раскладывают второй слой каши в 1.5 см (слой должен быть не более 2,5-3 см), поверхность смазывают смесью сырых яиц со сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С 20-30 мин до образования золотистой корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки аккуратно нарезаны, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый или желтоватый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: крупы в сочетании с сухофруктами с молоком сгущенными.

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: **Яйцо отварное**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40
Выход		1 шт.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
5,1	4,6	0,3	63	22	1,0	0,03	0,18	0

Технология приготовления

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.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта № 64**Наименование изделия: Тефтели из говядины****Номер рецептуры: 174****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	57	51
Или говядина 1 категории на костях	70	51
Вода	8	8
Крупа рисовая	7	7
Масса готового рассыпчатого риса		21
Лук репчатый	25	21
Яйцо	1/8 шт.	4
Масло растительное	3	3
Масса пассерованного лука		9
Мука пшеничная	5	5
Масса полуфабриката		95
Масло растительное	5	5
Выход		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,5	7,5	8,35	113,75	5,25	0,26	0,05	0,05	0,9

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

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

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.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта № 65**Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая****Номер рецептуры: 186****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69	69
Вода	103	103
Масса каши		145
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход с маслом		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,50	6,40	21,90	263,00	24,93	0,09	0,06	0,07	0,00

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке

(растопливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 66**Наименование изделия: Томаты в собственном соку****Номер рецептуры: 25****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. В. Т. Лапшиной.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Томаты в собственном соку (промышленного производства)	61	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,36	0,12	2,52	11,94	8,4	0,54	0,04	0,02	8

Технология приготовления

Томаты в собственном соку (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: помидоры в собственном соку уложены на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: солоноватый, помидоров.

Запах: помидоров.

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Суп - уха

Номер рецептуры:41

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	40	40
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес»	6	6
Бульон или вода	175	175
Картофель		
с 01.09-31.10	100	75
с 31.10-31.12	107	75
с 31.12-28.02	116	75
с 29.02-01.09	125	75
Морковь		
До 1 января	13	10
С 1 января	14	10
Лук репчатый	12	10
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,3	6,5	25,3	150,3	26,62	1,2	0,14	0,08	12,05

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта № 68

Наименование изделия: **Каша вязкая пшеничная молочная**

Номер рецептуры: **91**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	36	36
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,44	7,53	25,38	192	186,58	0,95	0,11	0,05	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 69**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие****Номер рецептуры:70****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые	109	60
Или огурцы соленые	109	60
Помидоры свежие	61	60
Или огурцы свежие	61	60
Или помидоры в собственном соку	62	60
Или перцы свежие сырые	80	60
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,48	0,06	1,5	8,4	13,8	0,36	0,02	0,02	6

Технология приготовления

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

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

Технологическая карта № 70**Наименование изделия: Свекольник, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:34****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Свекла		
До 1 января	80	64
С 1 января	85	64
Картофель		
с 01.09-31.10	57	43
с 31.10-31.12	61	43
с 31.12-28.02	66	43
с 29.02-01.09	72	43
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Лук репчатый	13	11

Масло коровье сладкосливочное	4	4
Сахар	1,25	1,25
Томат-пюре	3	3
Бульон или вода	200	200
Выход супа		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,22	6,5	13,77	145	47,51	1,64	0,09	0,06	9,95

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. 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.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пюре, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 71**Наименование изделия: Голубцы ленивые****Номер рецептуры:151****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	45	41
Или говядина 1 категории на костях	56	41
Крупа рисовая	4	4
Масса отварного риса		10
Лук репчатый	5	4
Масло растительное	1	1
Масса пассерованного лука		2
Капуста белокочанная	36	29
Масса отварной капусты		27
Масса полуфабриката		79
Масло растительное	3	3
Масс готовых голубцов		70
Выход		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,64	7,28	3,92	110,6	17,33	0,64	0,04	0,04	5,57

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкусы запах: мяса и капусты.

Технологическая карта № 72

Наименование изделия: «Гребешок» из дрожжевого теста

Номер рецептуры:417

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	39
Сахар	1,7
Масло коровье сладкосливочное	1,7
Яйцо	1,7 или 1/24 шт.
Дрожжи хлебопекарные	0,8
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	15
Масса теста дрожжевого	60
Мука на подпыл	1,3
Повидло	13,9/13,7
Масло растительное для смазки листов	0,8
Яйца для смазки листов	0,9 или 1/44 шт.
Выход	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,54	4,07	25,3	157,11	32,56	0,75	0,09	0,03	0,22

Технология приготовления

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.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом или безопарным способом, делят на куски массой 70 г., формуют шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на половину которой кладут начинку, защипывая края, по краям делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200° С 15-20 минут. Изделия можно выпекать в виде ватрушки, или рогалика, или пирожка.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма, с повидлом.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду повидла.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Технологическая карта № 73

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 77

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	53	40
с 31.10-31.12	57	40
с 31.12-28.02	62	40
с 29.02-01.09	67	40
Морковь		
До 1 января	40	32
С 1 января	42	32
Капуста белокочанная	60	48
Лук репчатый	19	16
Перцы свежие	16	12
Огурцы соленые	22	12
Масло растительное	7	7
Отвар или бульон	40	40
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,29	9,2	10,45	140	48,24	0,08	0,06	0,05	6

Технология приготовления

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 листья.

Перцы свежие промывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Картофель нарезают дольками или кубиками, лук репчатый, морковь, капусту белокочанную, перцы свежие, огурцы соленые – соломкой. Лук репчатый, морковь пассеруют; капусту белокочанную припускают, огурцы соленые припускают.

Картофель тушат, затем добавляют капусту, перец свежий, за 5-10 минут - огурцы припущенные и пассерованные лук и морковь и тушат до готовности

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах: умеренно соленый, соответствующих овощей.

Технологическая карта № 74**Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком****Номер рецептуры: 111****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 ½ шт.	56
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	56	56
Масло коровье сладкосливочное	6	6
Горошек зеленый консервированный	43	28
Выход		140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,2	12,18	5,19	165	104,3	1,64	0,08	0,06	3,53

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: омлетная масса с зеленым горошком.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Технологическая карта № 75**Наименование изделия: Салат из свеклы с солеными огурцами****Номер рецептуры: 21****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	56	56
С 1 января	60	60
Масса отварной очищенной свеклы		44
Огурцы соленые	22	12
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,74	4,54	3,73	61	18,09	0,06	0,01	0,05	4

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют .

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов

при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным. Огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на дольки, затем на ромбики, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с зелеными вкраплениями соленых огурцов.

Вкус: свеклы, соленых огурцов, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, соленых огурцов, в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 76**Наименование изделия: Чай с молоком****Номер рецептуры: 261****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,54	0,54
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Сахар	12	12
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	50	50
Вода	80	80
Выход с сахаром		180/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,8	1	13,5	56	60,35	0,09	0,02	0,07	0,65

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком и добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта № 69**Наименование изделия: Манник со сгущенным молоком****Номер рецептуры: 274****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Масло коровье сладкосливочное	2,5
Сахар-песок	4
Яйцо	7 или 1/6 шт.
Сметана с м. д.ж. не более 15%	19
Манка	23
Масло растительное	1,4
Сода пищевая	0,25
Выход	50
Молоко сгущенное	15
Выход	50/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,71	9,96	14	225,06	74,11	0,49	0,05	0,04	0,31

Технология приготовления

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.

Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, сметану, манку, пищевую соду. Полученную массу оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, свежесыпеченного изделия.

Технологическая карта № 78**Наименование изделия: Булочка домашняя****Номер рецептуры:274****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Расход сырья на полуфабрикаты, г
	в натуре
Мука пшеничная высшего сорта	46
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
Сахар-песок	8
Сахар-песок (для отделки)	2
Яйцо	4 или 1/10 шт.
Масло коровье сладкосливочное	11
Яйца (для смазки)	1,4 или 1/29 шт.
Дрожжи	1,2
Молоко	20
Масса полуфабриката	85
Масло растительное (для смазки)	0,2
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,05	9,63	33,52	177,7	30,75	0,44	0,09	0,04	0,27

Технология приготовления

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуре 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240° С.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежее выпеченного изделия

Технологическая карта № 79**Наименование изделия: Морковь припущенная****Номер рецептуры:136****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	263	210
С 1 января	280	210
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса готовых овощей		180
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		180/3

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,51	9,68	13,42	147,6	2,35	0,09	0	0	2

Технология приготовления

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.

Морковь нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного. При подаче готовую морковь заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: припущенные овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

Технологическая карта № 80**Наименование изделия: Напиток из шиповника****Номер рецептуры: 256****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник	20	20
Сахар	15	15
Вода	230	230
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,32	0,14	19,45	80	5,9	0,3	0,01	0,01	30

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Технологическая карта № 81**Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком****Номер рецептуры: 22**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	71	71
С 1 января	76	76
Масса отварной очищенной свеклы		55,7
Чеснок	0,4	0,3
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,83	4,54	4,55	65	19,85	0,75	0,01	0,05	4,5

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед

варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: свекла - мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, грецким орехом, растительным маслом.

Технологическая карта № 82**Наименование изделия: Икра свекольная****Номер рецептуры: 75**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	58	58
С 1 января	61	61
Масса отварной свеклы		45
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	5	5
Масло растительное	5	5
Сахар	0,72	0,72
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,05	4,84	6,05	73,33	20,11	0,8	0,03	0,03	6,4

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.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. 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.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, раствор лимонной кислоты, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 83

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком

Номер рецептуры: 11

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	45	45
С 1 января	48	48
Масса отварной очищенной моркови		36
Горошек зеленый консервированный	34	34
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		20
Масло растительное	5	5
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,0	5,07	3,03	57	20,13	0,31	0,03	0,04	2,85

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем,

очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: моркови - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 84**Наименование изделия: Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»****Номер рецептуры: 93****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	36	36
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,35	8,51	21,86	187	188,95	0,82	0,13	0,04	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 85**Наименование изделия: Макароны изделия, запеченные с сыром****Номер рецептуры: 204****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	53	53
Вода	318	318
Масса отварных макаронных изделий		150
Масло коровье сладкосливочное	6	6
Сыр	12,8	11,6
Масса полуфабриката		167,6
Масса запеченных макарон		150
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,88	8,83	35,88	259	128,17	0,96	0,07	0,02	0,19

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают,

откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта № 86**Наименование изделия: Бутерброд с джемом****Номер рецептуры: 2****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Джем	8	8
Выход		30/8

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
2,32	0,24	20,08	92	6,96	0,41	0,03	0,02	0,01

Технология приготовления

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или батона, намазанные джемом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) и джема.

Вкус: джема в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: джема в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Технологическая карта № 87

Напиток витаминизированный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухая с витаминами для напитка (промышленного производства)	24	24
Вода	240	240
Выход		240

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	23,28	90	0	0	0,37	0,41	24

Технология приготовления

Смесь сухую растворить в кипяченой или бутылированной воде комнатной температуры.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: соответствующий.

Запах: соответствующий.

Технологическая карта № 88**Наименование изделия: Салат из моркови с сухофруктами****Номер рецептуры:66****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	60	60
С января	64	64
Масса отварной очищенной моркови		48
Изюм (или чернослив, или курага)	8	8
Сахар	2	2
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,69	2,72	6,77	58,67	27,21	0,44	0,03	0,03	1,68

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Для приготовления салата морковь нарезают соломкой. Предварительно подготовленный изюм (или курагу, или чернослив) перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть. Смешивают морковь, изюм (или курагу, или чернослив), добавляют сахар, все тщательно перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый с вкраплениями изюма (или кураги, или чернослива).

Вкус: моркови, изюма (или кураги, или чернослива), сладкий.

Запах: моркови, изюма (или кураги, или чернослива).

Технологическая карта № 89

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 226

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	1	1
Масло коровье сладкосливочное	1	1
Овощной отвар или вода	17	17
Масса соуса		15
Сметана	15	15
Выход		30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,45	5,06	1,62	45	12,53	0,05	0	0,1	0,06

Технология приготовления

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С, на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сметаны.

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Технологическая карта № 90**Наименование изделия: Бутерброд с маслом и икрой****Номер рецептуры: 12****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. В. Т. Лапшиной.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Масло коровье сладкосливочное	7	7
Икра осетровая и лососевая зернистая	10,2	10
Выход		30/7/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,54	5,76	9,81	107	0,04	0,03	0,12	7,52	0,38

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – укладывают красную икру.

Температура подачи не ниже +15° С

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху – икра соленая.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба пшеничного (батона), масла сливочного – белый; икры – красный.

Вкус: хлеба пшеничного (батона) в сочетании с маслом сливочным и икры).

Запах: масла сливочного и икры.

Технологическая карта № 91

Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях – под ред. Доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	63	60
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
1,15	5,35	4,63	71,4	24,6	0,46	0,01	0,03	4,2

Технология приготовления

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икру кабачковую уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: кабачков, солоноватый.

Запах: кабачков.

Технологическая карта № 92**Наименование изделия: Компот из плодов консервированных****Номер рецептуры: 240****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. В. Т. Лапшиной.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Персики, или абрикосы, или др. (половинки или кусочки)	80	80
Сахар-песок	13	13
Сироп консервированного компота	54	54
Вода	60	60
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,27	0	43,07	167,07	16,47	0	0,01	0,01	2,67

Технология приготовления

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов и плоды, доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

Консистенция: компота – жидкая; фруктов, ягод - мягкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: типичный для вареных плодов.

Запах: типичный для вареных плодов.

Технологическая карта № 93**Наименование изделия: Печень по-строгановски****Номер рецептуры: 162,226****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях – под ред. Доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	62	52
Масло растительное	4	4
Масса готовой печени		35
Соус		35
Сметана	8	8
Мука пшеничная	3	3
Вода или отвар	25	25
Лук репчатый	9	7
Масло коровье сладкосливочное	0,7	0,7
Выход соуса		35
Выход		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
8,26	7,79	1,85	113,31	12,38	0,88	0,11	0,20	8,22

Технология приготовления

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 гр., отваривают, затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до

кипения.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Лук репчатый шинкуют, слегка пассеруют, кладут в готовый сметанный и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: печени – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени – коричневый, соуса кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

Технологическая карта № 94**Наименование изделия: Картофельное пюре****Номер рецептуры: 206****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	147	111
с 31.10-31.12	159	111
с 31.12-28.02	171	111
с 29.02-01.09	185	111
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	21	21
Масса кипяченого молока		20
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Выход		130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,64	4,54	15,65	123,07	40,02	0,92	0,12	0,09	15,56

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

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.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.