

Технологическая карта №2

Наименование изделия: Бутерброд с сыром и маслом

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 969

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	16,000	15,000
Масло сливочное	5,000	5,000
Хлеб пшеничный	15,000	15,000
Выход		35 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Сыры полутвердые	3,66	4,43	0,00	54,60	0,01	0,05	0,10	132,00	0,15
Масло сливочное	0,03	4,13	0,04	37,40	0,00	0,00	0,00	0,60	0,01
Хлеб пшеничный	1,19	0,15	7,24	35,25	0,02	0,01	0,00	3,45	0,30
Всего	4,87	8,70	7,28	127,25	0,03	0,06	0,10	136,05	0,46

Технологический процесс:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Температура подачи: 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки хлеба, намазанные маслом, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта №139

Наименование изделия: Суп молочный с вермишелью

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 838

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изделия макаронные (вермишель)	16,000	16,000
Молоко питьевое	140,000	140,000
Вода	60,000	60,000
Сахар белый	2,000	2,000
Масло сливочное	4,000	4,000
Соль пищевая	1,200	1,200
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Изделия макаронные (вермишель)	1,92	0,21	11,28	54,72	0,05	0,02	0,00	1,92	0,24
Молоко питьевое	4,06	4,90	6,72	75,60	0,06	0,21	1,82	168,00	0,14
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	2,00	7,98	0,00	0,00	0,00	0,06	0,01
Масло сливочное	0,02	3,30	0,03	29,92	0,00	0,00	0,00	0,48	0,01
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,42	0,03
Всего	6,00	8,41	20,03	168,22	0,10	0,23	1,82	174,88	0,42

Технологический процесс:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: вермишель - 5 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце - масла сливочного. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгоревшего молока.

Технологическая карта №394 (50/50)

Наименование изделия: Чай с молоком

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 811

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,417	0,417
Молоко питьевое	75,000	75,000
Вода	75,000	75,000
Сахар белый	8,333	8,333
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Чай черный	0,08	0,02	0,02	0,59	0,00	0,00	0,04	2,06	0,34
Молоко питьевое	2,18	2,63	3,60	40,50	0,03	0,11	0,97	90,00	0,08
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	8,32	33,25	0,00	0,00	0,00	0,25	0,03
Всего	2,26	2,65	11,93	74,34	0,03	0,12	1,02	92,31	0,44

Технологический процесс:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.
Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Технологическая карта №139

Наименование изделия: Суп молочный с вермишелью

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 838

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изделия макаронные (вермишель)	14,400	14,400
Молоко питьевое	126,000	126,000
Вода	54,000	54,000
Сахар белый	1,800	1,800
Масло сливочное	3,600	3,600
Соль пищевая	1,080	1,080
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Изделия макаронные (вермишель)	1,73	0,19	10,15	49,25	0,04	0,02	0,00	1,73	0,21
Молоко питьевое	3,65	4,41	6,05	68,04	0,05	0,19	1,64	151,20	0,13
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	1,80	7,18	0,00	0,00	0,00	0,05	0,01
Масло сливочное	0,02	2,97	0,03	26,93	0,00	0,00	0,00	0,43	0,01
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,97	0,03
Всего	5,40	7,57	18,03	151,40	0,09	0,21	1,64	157,39	0,38

Технологический процесс:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: вермишель - 5 минут. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце - масла сливочного. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгоревшего молока.

Технологическая карта №394 (50/50)

Наименование изделия: Чай с молоком

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 811

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,556	0,556
Молоко питьевое	100,000	100,000
Вода	100,000	100,000
Сахар белый	11,111	11,111
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Чай черный	0,11	0,03	0,02	0,78	0,00	0,01	0,06	2,75	0,46
Молоко питьевое	2,90	3,50	4,80	54,00	0,04	0,15	1,30	120,00	0,10
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	11,09	44,33	0,00	0,00	0,00	0,33	0,03
Всего	3,01	3,53	15,91	99,12	0,04	0,16	1,36	123,08	0,59

Технологический процесс:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.
Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Технологическая карта №12

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	50,000	50,000
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Хлеб ржаной	4,25	1,65	21,25	129,50	0,22	0,17	0,20	36,50	1,41
Всего	4,25	1,65	21,25	129,50	0,22	0,17	0,20	36,50	1,41

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб нарезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов. Консистенция: Мякиша - без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: Корочки - золотистый, равномерный. Мякиша - однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и Запах: Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Технологическая карта №13

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 713

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	30,000	30,000
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Хлеб пшеничный	2,37	0,30	14,49	70,50	0,05	0,02	0,00	6,90	0,60
Всего	2,37	0,30	14,49	70,50	0,05	0,02	0,00	6,90	0,60

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб нарезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов. Консистенция: Мякиша - без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: Корочки - золотистый, равномерный. Мякиша - однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и Запах: Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Технологическая карта №1712

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 957

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа перловая	43,333	43,333
Выход		130 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Крупа перловая	4,03	0,48	28,99	136,50	0,05	0,03	0,00	16,47	0,78
Всего	4,03	0,48	28,99	136,50	0,05	0,03	0,00	16,47	0,78

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котёл крышкой и дают каше упреть около 2,5 часа, это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо пропарены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта PK522-277

Наименование изделия: Гуляш из говядины

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, 2017

Порядковый номер в системе: 858

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	64,700	47,700
Морковь столовая	7,000	5,500
Лук репчатый	6,300	5,200
Мука пшеничная	1,500	1,500
Томатная паста	2,200	2,200
Масло подсолнечное рафинированное	1,100	1,100
Вода	19,600	19,600
Соль пищевая	0,500	0,500
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Говядина	9,73	1,19	0,00	49,61	0,06	0,10	0,00	4,29	1,29
Морковь столовая	0,07	0,01	0,38	1,92	0,00	0,00	0,28	1,49	0,04
Лук репчатый	0,07	0,01	0,43	2,13	0,00	0,00	0,52	1,61	0,04
Мука пшеничная	0,16	0,02	1,05	5,01	0,00	0,00	0,00	0,27	0,02
Томатная паста	0,11	0,01	0,42	2,24	0,00	0,00	0,99	0,44	0,05
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	1,10	0,00	9,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	10,14	2,34	2,27	70,64	0,07	0,10	1,78	9,94	1,45

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют с томатным пюре.

Мясо размораживают в дефросторе или в мясном цеху на столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают.

Муку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и протушивают 15 минут до полной готовности блюда.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта №47

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 946

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Капуста квашеная	69,420	48,600
Лук зеленый	7,140	6,000
Сахар белый	3,000	3,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Капуста квашеная	0,78	0,05	2,53	13,12	0,01	0,02	18,52	24,30	0,39
Лук зеленый	0,08	0,01	0,19	1,20	0,00	0,01	1,80	6,00	0,06
Сахар белый	0,00	0,00	2,99	11,97	0,00	0,00	0,00	0,09	0,01
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,00	0,00	26,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,86	3,05	5,71	52,81	0,02	0,03	20,32	30,39	0,46

Технологический процесс:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству: салат уложен горкой. Поверхность блестящая от растительного масла, лук зеленый мелко шинкован, лук репчатый - полукольцами. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: белый со слегка темноватым оттенком. Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый. Запах: свойственный квашенной капусте в смеси с растительным маслом.

Технологическая карта №638

Наименование изделия: Компот из кураги

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 967

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Курага	27,750	27,750
Сахар белый	15,000	15,000
Вода	152,250	152,250
Лимонная кислота пищевая	0,150	0,150
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Курага	1,44	0,08	14,15	64,38	0,03	0,06	1,11	44,40	1,03
Сахар белый	0,00	0,00	14,97	59,85	0,00	0,00	0,00	0,45	0,05
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лимонная кислота пищевая	0,00	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	1,44	0,08	29,12	124,60	0,03	0,06	1,11	44,85	1,07

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Курагу перебирают промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду, всыпают сахар, варят 10-20 минут. Охлаждают. Курагу раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид :плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

Вкус: сладкий

Запах: ароматов плодов или ягод

Технологическая карта №638

Наименование изделия: Компот из кураги

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 967

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Курага	33,300	33,300
Сахар белый	18,000	18,000
Вода	182,700	182,700
Лимонная кислота пищевая	0,180	0,180
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Курага	1,73	0,10	16,98	77,26	0,03	0,07	1,33	53,28	1,23
Сахар белый	0,00	0,00	17,96	71,82	0,00	0,00	0,00	0,54	0,05
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лимонная кислота пищевая	0,00	0,00	0,00	0,45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	1,73	0,10	34,95	149,53	0,03	0,07	1,33	53,82	1,29

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Курагу перебирают промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду, всыпают сахар, варят 10-20 минут. Охлаждают. Курагу раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид :плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

Вкус: сладкий

Запах: ароматов плодов или ягод

Технологическая карта №62

Наименование изделия: Борщ мясной с капустой и картофелем

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 706

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Свекла столовая	40,000	32,000
Капуста белоночанная	25,000	20,000
Картофель продовольственный	50,000	40,000
Морковь столовая	16,222	13,000
Лук репчатый	7,556	6,444
Томатная паста	5,556	5,556
Масло подсолнечное рафинированное	3,333	3,333
Сметана	4,000	4,000
Говядина	20,556	14,600
Соль пищевая	0,556	0,556
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Свекла столовая	0,51	0,06	2,82	13,76	0,01	0,01	3,20	11,84	0,45
Капуста белоночанная	0,36	0,04	0,94	5,60	0,01	0,01	12,00	9,60	0,12
Картофель продовольственный	0,80	0,16	6,52	30,80	0,05	0,03	8,00	4,00	0,36
Морковь столовая	0,17	0,01	0,90	4,55	0,01	0,01	0,65	3,51	0,09
Лук репчатый	0,09	0,01	0,53	2,64	0,00	0,00	0,64	2,00	0,05
Томатная паста	0,27	0,03	1,06	5,67	0,01	0,01	2,50	1,11	0,13
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,33	0,00	29,47	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,10	0,70	0,14	6,48	0,00	0,00	0,02	3,44	0,01
Говядина	2,98	0,37	0,00	15,18	0,02	0,03	0,00	1,31	0,39
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,04	0,02
Всего	5,28	4,72	12,90	114,15	0,10	0,11	27,01	38,86	1,62

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

№62В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Квашенную капусту вводят в тушеном виде вместе со свеклой

№128

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены 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, жир на поверхности — оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Технологическая карта №638

Наименование изделия: Компот из кураги

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 967

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Курага	37,000	37,000
Сахар белый	20,000	20,000
Вода	203,000	203,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Курага	1,92	0,11	18,87	85,84	0,04	0,07	1,48	59,20	1,37
Сахар белый	0,00	0,00	19,96	79,80	0,00	0,00	0,00	0,60	0,06
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лимонная кислота пищевая	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	1,92	0,11	38,83	166,14	0,04	0,07	1,48	59,80	1,43

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Курагу перебирают промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду, всыпают сахар, варят 10-20 минут. Охлаждают. Курагу раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид :плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

Вкус: сладкий

Запах: ароматов плодов или ягод

Технологическая карта №62

Наименование изделия: Борщ мясной с капустой и картофелем

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 706

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Свекла столовая	36,000	28,800
Капуста белоночанная	22,500	18,000
Картофель продовольственный	45,000	36,000
Морковь столовая	14,600	11,700
Лук репчатый	6,800	5,800
Томатная паста	5,000	5,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Сметана	3,600	3,600
Говядина	18,500	13,140
Соль пищевая	0,500	0,500
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Свекла столовая	0,46	0,06	2,53	12,38	0,01	0,01	2,88	10,66	0,40
Капуста белоночанная	0,32	0,04	0,85	5,04	0,01	0,01	10,80	8,64	0,11
Картофель продовольственный	0,72	0,14	5,87	27,72	0,04	0,03	7,20	3,60	0,32
Морковь столовая	0,15	0,01	0,81	4,09	0,01	0,01	0,58	3,16	0,08
Лук репчатый	0,08	0,01	0,48	2,38	0,00	0,00	0,58	1,80	0,05
Томатная паста	0,24	0,03	0,95	5,10	0,01	0,01	2,25	1,00	0,11
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,00	0,00	26,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,09	0,63	0,13	5,83	0,00	0,00	0,01	3,10	0,01
Говядина	2,68	0,33	0,00	13,67	0,02	0,03	0,00	1,18	0,35
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	4,75	4,24	11,61	102,73	0,09	0,10	24,31	34,97	1,46

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

№62В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Квашенную капусту вводят в тушеном виде вместе со свеклой

№128

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены 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, жир на поверхности — оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Технологическая карта №469

Наименование изделия: Булочка Домашняя

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Первалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 817

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	40,000	40,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,000	1,000
Яйцо куриное	0,330	0,330
Сахар белый	4,000	4,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,900	3,900
Вода	17,100	17,100
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мука пшеничная	4,32	0,52	27,96	133,60	0,07	0,02	0,00	7,20	0,48
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,13	0,03	0,09	1,09	0,01	0,01	0,00	0,27	0,03
Яйцо куриное	0,04	0,04	0,00	0,52	0,00	0,00	0,00	0,18	0,01
Сахар белый	0,00	0,00	3,99	15,96	0,00	0,00	0,00	0,12	0,01
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,90	0,00	34,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	4,49	4,48	32,04	185,64	0,07	0,02	0,00	7,77	0,53

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Из дрожжевого теста формируют шарики масса 58г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы, поставить в ПКМ выбрав режим «Выпечка» подрежим «Расстойка», «Булочка». Перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выбирают режим «Выпечка» подрежим «Выпечка». Либо разогреть ПКМ в режиме 10% Пар / 90% Жар до 220°C, после чего загрузить гостроемкость с булочками в рабочую камеру на 5-7 мин.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-корич-невого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый с привкусом сахара, приятный. Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №400

Наименование изделия: Молоко кипячёное

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Москва Дели плюс, 2016

Порядковый номер в системе: 747

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	208,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Молоко питьевое	5,80	7,00	9,60	108,00	0,08	0,30	2,60	240,00	0,20
Всего	5,80	7,00	9,60	108,00	0,08	0,30	2,60	240,00	0,20

Технологический процесс:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи 65°C (горячего) и 15°C (холодного).

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Напиток белого цвета. Вкус и запах сладковатые, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

Технологическая карта РК27-470

Наименование изделия: Йогурт

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1356

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Йогурт	213,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Йогурт	10,00	6,40	7,00	136,00	0,08	0,40	1,20	244,00	0,20
Всего	10,00	6,40	7,00	136,00	0,08	0,40	1,20	244,00	0,20

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Кисломолочные продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15оС +- 2оС, но не более одного часа

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

Температура подачи не ниже 14°С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: кисломолочные напитки имеют белый цвет.

Консистенция: свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус. Йогурт по внешнему виду и консистенция это однородная жидкость, в меру вязкая.

Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого йогурта – в меру сладкий вкус.

Цвет: молочно – белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями- обусловлен цветом введенных добавок. Не допускается излишне кислый вкус.

Технологическая карта №13

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 713

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	20,000	20,000
Выход		20 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Хлеб пшеничный	1,58	0,20	9,66	47,00	0,03	0,01	0,00	4,60	0,40
Всего	1,58	0,20	9,66	47,00	0,03	0,01	0,00	4,60	0,40

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб нарезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов. Консистенция: Мякиша - без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: Корочки - золотистый, равномерный. Мякиша - однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и Запах: Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Технологическая карта №378

Наименование изделия: Кисель из замороженных ягод

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях, Москва Дели плюс, 2016

Порядковый номер в системе: 822

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Ягода свежемороженая	25,000	24,000
Сахар белый	11,111	11,111
Вода	180,000	180,000
Крахмал	6,000	6,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Ягода свежемороженая	0,19	0,10	1,80	10,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	11,09	44,33	0,00	0,00	0,00	0,33	0,03
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Крахмал	0,01	0,00	4,69	18,78	0,01	0,00	0,23	3,90	0,00
Всего	0,20	0,10	17,58	73,91	0,01	0,00	0,23	4,23	0,03

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Цвет, свойственный используемым ягодам. Вкус и запах кисло-сладкий. Консистенция средней густоты, однородная, без комочков заварившегося крахмала.

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Печенье

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 798

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Печенье	20,000	20,000
Выход		20 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Печенье	1,48	1,88	14,62	81,40	0,03	0,01	0,00	5,20	0,28
Всего	1,48	1,88	14,62	81,40	0,03	0,01	0,00	5,20	0,28

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вид обработки: без обработки. Готовый продукт промышленного производства.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №671

Наименование изделия: Тефтели (п/ф)

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 943

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Тефтели	118,000	118,000
Масло сливочное топленое	5,000	5,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Тефтели	11,56	10,62	13,22	217,12	0,06	0,12	8,97	33,04	1,89
Масло сливочное топленое	0,00	4,95	0,00	44,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	11,56	15,57	13,22	261,72	0,06	0,12	8,97	33,04	1,89

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают, содержимое помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - тефтели в виде шариков с включениями зерен отварного риса (без трещин), пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир. Цвет тефтелей - от светло-серого до серого со светло-кремовыми включениями, соуса - белый или оранжевый. Вкус, запах - вареного мяса, приятный, слегка соленый с характерным привкусом лука и соуса. Консистенция тефтелей - в меру плотная, однородная, сочная; соуса - эластичная однородная.

Технологическая карта PK522-97

Наименование изделия: Горошек зеленый консервированный отварной

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Первалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 1202

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Горох зеленый, консервированный	88,800	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Горох зеленый, консервированный	1,80	0,30	4,38	34,80	0,04	0,01	4,68	12,00	0,77
Всего	1,80	0,30	4,38	34,80	0,04	0,01	4,68	12,00	0,77

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают. Консервированный зеленый горошек в собственном соку прогреть в ПКМ в режиме 10% Пар / 90% Жар до 60-70С в течение 3-5 мин, отвар сливают и охлаждают до температуры подачи. Отпускают со сливочным маслом или без него. Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом.

Консистенция: сочная, плотная.

Цвет: свойственный сорту горошка.

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка.

Запах: консервированного зеленого горошка.

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Суп молочный с овсяными хлопьями «Геркулес»

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 844

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные	12,000	12,000
Молоко питьевое	140,000	140,000
Вода	60,000	60,000
Сахар белый	1,600	1,600
Масло сливочное	2,000	2,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Хлопья овсяные	1,49	0,74	7,49	42,24	0,05	0,01	0,00	6,24	0,43
Молоко питьевое	4,06	4,90	6,72	75,60	0,06	0,21	1,82	168,00	0,14
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	1,60	6,38	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00
Масло сливочное	0,01	1,65	0,02	14,96	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00
Всего	5,56	7,29	15,82	139,18	0,11	0,22	1,82	174,53	0,58

Технологический процесс:

Хлопья овсяные "Геркулес" варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.
Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - крупа доведена до готовности, но не разварена, на поверхности блестки сливочного масла желтого цвета. Вкус и запах - молочно-крупяной, в меру соленый, сладковатый. Цвет - молочно-белый, сливочное масло желтое. Консистенция - крупа сварена, мягкая, но не потерявшая форму.

Технологическая карта №394 (50/50)

Наименование изделия: Чай с молоком

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 811

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,500	0,500
Молоко питьевое	90,000	90,000
Вода	90,000	90,000
Сахар белый	10,000	10,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Чай черный	0,10	0,03	0,02	0,70	0,00	0,00	0,05	2,47	0,41
Молоко питьевое	2,61	3,15	4,32	48,60	0,04	0,14	1,17	108,00	0,09
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Всего	2,71	3,18	14,32	89,20	0,04	0,14	1,22	110,77	0,53

Технологический процесс:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.
Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Суп молочный с овсяными хлопьями «Геркулес»

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 844

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные	10,800	10,800
Молоко питьевое	126,000	126,000
Вода	54,000	54,000
Сахар белый	1,440	1,440
Масло сливочное	1,800	1,800
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Хлопья овсяные	1,34	0,67	6,74	38,02	0,05	0,01	0,00	5,62	0,39
Молоко питьевое	3,65	4,41	6,05	68,04	0,05	0,19	1,64	151,20	0,13
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	1,44	5,75	0,00	0,00	0,00	0,04	0,00
Масло сливочное	0,01	1,49	0,01	13,46	0,00	0,00	0,00	0,22	0,00
Всего	5,00	6,56	14,24	125,27	0,10	0,20	1,64	157,08	0,52

Технологический процесс:

Хлопья овсяные "Геркулес" варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.
Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - крупа доведена до готовности, но не разварена, на поверхности блестки сливочного масла желтого цвета. Вкус и запах - молочно-крупяной, в меру соленый, сладковатый. Цвет - молочно-белый, сливочное масло желтое. Консистенция - крупа сварена, мягкая, но не потерявшая форму.

Технологическая карта №321/1

Наименование изделия: Картофельное пюре

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1052

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	190,000	143,000
Молоко питьевое	26,000	25,000
Масло сливочное	6,000	6,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	2,86	0,57	23,31	110,11	0,17	0,10	28,60	14,30	1,29
Молоко питьевое	0,73	0,88	1,20	13,50	0,01	0,04	0,32	30,00	0,03
Масло сливочное	0,03	4,95	0,05	44,88	0,00	0,01	0,00	0,72	0,01
Всего	3,61	6,40	24,56	168,49	0,18	0,14	28,93	45,02	1,32

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

№ 321 Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 оС. В горячий пропаренный картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее прокипяченное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

РК522-429 Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают и перемешивают. Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченного молока и сливочного масла.

Технологическая карта №39

Наименование изделия: Салат из помидоров с сладким перцем

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1410

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Томаты (помидоры)	0,000	0,000
Лук зеленый	0,000	0,000
Перец сладкий	0,000	0,000
Масло подсолнечное рафинированное	0,000	0,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Томаты (помидоры)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лук зеленый	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Перец сладкий	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Технологический процесс:

Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают маслом подсолнечным.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Внешний вид - в салатник выложены горкой огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, перец соломкой, лук нашинкован, салат оформлен зеленью. Вкус и запах - в меру соленый, аромат свежих овощей.

Цвет - соответствует входящим продуктам.

Технологическая карта №101

Наименование изделия: Суп шахтерский с мясом и сметаной

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 991

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	14,000	13,000
Морковь столовая	13,100	10,400
Лук репчатый	11,900	9,600
Картофель продовольственный	90,000	60,000
Крупа гречневая	4,000	4,000
Масло сливочное	3,000	3,000
Сметана	6,000	6,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Говядина	2,65	0,32	0,00	13,52	0,02	0,03	0,00	1,17	0,35
Морковь столовая	0,14	0,01	0,72	3,64	0,01	0,01	0,52	2,81	0,07
Лук репчатый	0,13	0,02	0,79	3,94	0,00	0,00	0,96	2,98	0,08
Картофель продовольственный	1,20	0,24	9,78	46,20	0,07	0,04	12,00	6,00	0,54
Крупа гречневая	0,50	0,13	2,28	12,32	0,02	0,01	0,00	0,80	0,27
Масло сливочное	0,01	2,47	0,02	22,44	0,00	0,00	0,00	0,36	0,01
Сметана	0,16	1,05	0,22	9,72	0,00	0,01	0,02	5,16	0,01
Всего	4,80	4,25	13,81	111,78	0,12	0,09	13,50	19,27	1,33

Технологический процесс:

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса 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 чаем; через сита с разными размерами ячеек.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают 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. 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, закрывая, 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 подготовленную гречневую крупу, затем нарезанный кубиками картофель, пассерованные лук и морковь. Варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи 65-75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Овощи сохранили форму. Вкус и аромат корневого и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция овощей и мяса мягкая.

Технологическая карта №494

Наименование изделия: Компот из изюма

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 840

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изюм (виноград сушеный)	20,000	20,000
Сахар белый	10,000	10,000
Вода	203,000	203,000
Лимонная кислота пищевая	0,200	0,200
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Изюм (виноград сушеный)	0,46	0,10	14,24	56,20	0,03	0,02	0,46	16,00	0,60
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лимонная кислота пищевая	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,46	0,10	24,22	96,60	0,03	0,02	0,46	16,30	0,63

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Изюм перебирают промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту, варят 5-10 минут. Охлаждают. Изюм раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи не ниже 15°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид – плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

Цвет – от темно-желтого до светло-коричневого;

Вкус, запах – вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;

Консистенция – жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

Технологическая карта №224

Наименование изделия: Рыба тушёная в томате с овощами
Источник рецептуры: МБДОУ с. Дружба, Хабаровский край
Порядковый номер в системе: 759

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Филе рыбное (треска, хек, минтай, навага)	88,000	70,000
Вода	15,000	15,000
Морковь столовая	25,000	19,000
Томатная паста	1,700	1,700
Лук репчатый	10,000	8,000
Выход		110 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Филе рыбное (треска, хек, минтай, навага)	11,27	0,56	0,00	49,56	0,08	0,06	0,00	10,50	0,57
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Морковь столовая	0,25	0,02	1,31	6,65	0,01	0,01	0,95	5,13	0,13
Томатная паста	0,08	0,01	0,32	1,73	0,00	0,00	0,77	0,34	0,04
Лук репчатый	0,11	0,02	0,66	3,28	0,00	0,00	0,80	2,48	0,06
Всего	11,71	0,60	2,29	61,22	0,09	0,07	2,52	18,45	0,80

Технологический процесс:

Рыбное филе нарезают на порционные куски, укладывают посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанной соломкой морковью и репчатого лука. Заливают водой, добавляют томатное пюре, масло растительное, посуду. Закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами с которыми тушилась рыба.

Требование к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло - оранжевая, на разрезе - белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томат-пюре.

Технологическая карта №224

Наименование изделия: Рыба тушёная в томате с овощами
Источник рецептуры: МБДОУ с. Дружба, Хабаровский край
Порядковый номер в системе: 759

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Филе рыбное (треска, хек, минтай, навага)	80,000	63,636
Вода	13,636	13,636
Морковь столовая	22,727	17,273
Томатная паста	1,545	1,545
Лук репчатый	9,091	7,273
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Филе рыбное (треска, хек, минтай, навага)	10,25	0,51	0,00	45,05	0,07	0,05	0,00	9,55	0,52
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Морковь столовая	0,22	0,02	1,19	6,05	0,01	0,01	0,86	4,66	0,12
Томатная паста	0,07	0,01	0,29	1,58	0,00	0,00	0,70	0,31	0,04
Лук репчатый	0,10	0,01	0,60	2,98	0,00	0,00	0,73	2,25	0,06
Всего	10,65	0,55	2,08	55,66	0,09	0,07	2,29	16,77	0,73

Технологический процесс:

Рыбное филе нарезают на порционные куски, укладывают посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанной соломкой морковью и репчатого лука. Заливают водой, добавляют томатное пюре, масло растительное, посуду. Закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами с которыми тушилась рыба.

Требование к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло - оранжевая, на разрезе - белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томат-пюре.

Технологическая карта №321/1

Наименование изделия: Картофельное пюре

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1052

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	126,667	95,333
Молоко питьевое	17,333	16,667
Масло сливочное	4,000	4,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,91	0,38	15,54	73,41	0,11	0,07	19,07	9,53	0,86
Молоко питьевое	0,48	0,58	0,80	9,00	0,01	0,03	0,22	20,00	0,02
Масло сливочное	0,02	3,30	0,03	29,92	0,00	0,00	0,00	0,48	0,01
Всего	2,41	4,26	16,37	112,33	0,12	0,10	19,28	30,01	0,88

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

№ 321 Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 оС. В горячий пропаренный картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее прокипяченное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

РК522-429 Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают и перемешивают. Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченного молока и сливочного масла.

Технологическая карта №12

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	30,000	30,000
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Хлеб ржаной	2,55	0,99	12,75	77,70	0,13	0,10	0,12	21,90	0,85
Всего	2,55	0,99	12,75	77,70	0,13	0,10	0,12	21,90	0,85

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб нарезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов. Консистенция: Мякиша - без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: Корочки - золотистый, равномерный. Мякиша - однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и Запах: Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Технологическая карта №101

Наименование изделия: Суп шахтерский с мясом и сметаной

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 991

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	12,600	11,700
Морковь столовая	11,790	9,360
Лук репчатый	10,710	8,640
Картофель продовольственный	81,000	54,000
Крупа гречневая	3,600	3,600
Масло сливочное	2,700	2,700
Сметана	5,400	5,400
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина	2,39	0,29	0,00	12,17	0,01	0,02	0,00	1,05	0,32
Морковь столовая	0,12	0,01	0,65	3,28	0,01	0,01	0,47	2,53	0,07
Лук репчатый	0,12	0,02	0,71	3,54	0,00	0,00	0,86	2,68	0,07
Картофель продовольственный	1,08	0,22	8,80	41,58	0,06	0,04	10,80	5,40	0,49
Крупа гречневая	0,45	0,12	2,06	11,09	0,02	0,01	0,00	0,72	0,24
Масло сливочное	0,01	2,23	0,02	20,20	0,00	0,00	0,00	0,32	0,01
Сметана	0,14	0,94	0,19	8,75	0,00	0,01	0,02	4,64	0,01
Всего	4,32	3,83	12,43	100,60	0,11	0,09	12,15	17,35	1,19

Технологический процесс:

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса 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 чаем; через сита с разными размерами ячеек.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают 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. 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, закрывая, 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 подготовленную гречневую крупу, затем нарезанный кубиками картофель, пассерованные лук и морковь. Варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи 65-75°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Овощи сохранили форму. Вкус и аромат корневого и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция овощей и мяса мягкая.

Технологическая карта №14

Наименование изделия: Салат из помидоров с сладким перцем

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 941

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Томаты (помидоры)	35,300	30,000
Лук зеленый	7,500	6,000
Перец сладкий	15,500	11,500
Масло подсолнечное рафинированное	4,000	4,000
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Томаты (помидоры)	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	0,01	7,50	4,20	0,27
Лук зеленый	0,08	0,01	0,19	1,20	0,00	0,01	1,80	6,00	0,06
Перец сладкий	0,15	0,01	0,61	3,11	0,01	0,01	28,75	0,92	0,07
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	4,00	0,00	35,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,56	4,08	1,94	46,87	0,03	0,03	38,05	11,12	0,40

Технологический процесс:

Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают маслом подсолнечным.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Внешний вид - в салатник выложены горкой огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, перец соломкой, лук нашинкован, салат оформлен зеленью. Вкус и запах - в меру соленый, аромат свежих овощей.

Цвет - соответствует входящим продуктам.

Технологическая карта №501

Наименование изделия: Сок в ассортименте

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 796

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сок фруктовый для детского питания	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Сок фруктовый для детского питания	0,20	0,20	23,20	94,00	0,05	0,03	50,00	16,00	0,68
Всего	0,20	0,20	23,20	94,00	0,05	0,03	50,00	16,00	0,68

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Емкости с соком промывают холодной питьевой водой. Обработанные пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы непосредственно перед подачей.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане.

Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Требования к качеству:

Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; цвет — характерный для используемого сока; запах — приятный запах соответствующего сока; вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Технологическая карта №500

Наименование изделия: Творожная масса (промышленного производства)

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО

Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 992

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творожная масса (промышленного производства)	180,000	180,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Творожная масса (промышленного производства)	23,40	14,40	13,50	342,00	0,07	0,45	36,00	266,40	0,72
Всего	23,40	14,40	13,50	342,00	0,07	0,45	36,00	266,40	0,72

Технологический процесс:

Массу выкладывают в десертные тарелки по порциям.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Внешний вид - сформованная в виде пирамиды, конуса или брусочка творожная масса выложена в порционную посуду. Вкус и запах - чистые, кисломолочные; привкус и аромат вкусовых и ароматических веществ. Цвет - творожная масса с цукатами и изюмом белая с кремовым оттенком; творожная масса шоколадная коричневая; с медом слегка желтоватая. Консистенция - творожная масса однородная, нежная с равномерно распределенными в ней добавленными продуктами.

Технологическая карта РК27-82

Наименование изделия: Бананы свежие

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 806

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Бананы	143,000	100,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Бананы	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	0,05	10,00	8,00	0,60
Всего	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	0,05	10,00	8,00	0,60

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очищенные бананы нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствует виду плодов.

Технологическая карта №401/кефир

Наименование изделия: Кефир

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 737

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кефир	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Кефир	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	0,34	1,40	240,00	0,20
Всего	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	0,34	1,40	240,00	0,20

Технологический процесс:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Технологическая карта №392/3

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тютельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 818

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,500	0,500
Сахар белый	5,000	5,000
Вода	200,000	200,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Чай черный	0,10	0,03	0,02	0,70	0,00	0,00	0,05	2,47	0,41
Сахар белый	0,00	0,00	4,99	19,95	0,00	0,00	0,00	0,15	0,02
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,10	0,03	5,01	20,65	0,00	0,00	0,05	2,62	0,42

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Технологическая карта №449

Наименование изделия: Оладьи с повидлом

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО

Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 1157

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	37,727	37,727
Яйцо куриное	1,831	1,831
Молоко питьевое	37,727	37,727
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,046	1,046
Сахар белый	1,334	1,334
Масло подсолнечное рафинированное	3,923	3,923
Повидло в ассортименте	6,538	6,538
Выход		85 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мука пшеничная	4,07	0,49	26,37	126,01	0,06	0,02	0,00	6,79	0,45
Яйцо куриное	0,23	0,21	0,01	2,87	0,00	0,01	0,00	1,01	0,05
Молоко питьевое	1,09	1,32	1,81	20,37	0,02	0,06	0,49	45,27	0,04
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,13	0,03	0,09	1,14	0,01	0,01	0,00	0,28	0,03
Сахар белый	0,00	0,00	1,33	5,32	0,00	0,00	0,00	0,04	0,00
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,92	0,00	34,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Повидло в ассортименте	0,03	0,00	4,25	16,35	0,00	0,00	0,03	0,92	0,09
Всего	5,56	5,97	33,86	206,74	0,09	0,09	0,52	54,31	0,66

Технологический процесс:

Тесто готовят так же как на блины, но более густой консистенции. Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6мм. Отпускают с повидлом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Внешний вид - оладьи круглой или овальной формы толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы маслом, сметаной или посыпаны сахаром. Вкус и запах - свойственные жареному дрожжевому тесту и жиру, на котором они жарились; вкус в меру соленый, сладковатый. Цвет - поверхность от золотисто-желтой до светло-коричневой, срез желтый, с включениями изюма, яблок или творога. Консистенция - крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

Технологическая карта №450 М

Наименование изделия: Оладьи с повидлом

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО

Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 921

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	60,000	60,000
Яйцо куриное	4,000	4,000
Молоко питьевое	60,000	60,000
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,000	1,000
Сахар белый	3,000	3,000
Соль пищевая	1,500	1,500
Масло подсолнечное рафинированное	9,000	9,000
Повидло в ассортименте	10,000	10,000
Выход		165 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мука пшеничная	6,48	0,78	41,94	200,40	0,10	0,02	0,00	10,80	0,72
Яйцо куриное	0,51	0,46	0,03	6,28	0,00	0,02	0,00	2,20	0,10
Молоко питьевое	1,74	2,10	2,88	32,40	0,02	0,09	0,78	72,00	0,06
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,13	0,03	0,09	1,09	0,01	0,01	0,00	0,27	0,03
Сахар белый	0,00	0,00	2,99	11,97	0,00	0,00	0,00	0,09	0,01
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,52	0,04
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	9,00	0,00	79,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Повидло в ассортименте	0,04	0,00	6,50	25,00	0,00	0,00	0,05	1,40	0,13
Всего	8,90	12,37	54,43	356,70	0,14	0,14	0,83	92,28	1,10

Технологический процесс:

Тесто готовят так же как на блины, но более густой консистенции. Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6мм. Отпускают с повидлом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Внешний вид - оладьи круглой или овальной формы толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы маслом, сметаной или посыпаны сахаром. Вкус и запах - свойственные жареному дрожжевому тесту и жиру, на котором они жарились; вкус в меру соленый, сладковатый. Цвет - поверхность от золотисто-желтой до светло-коричневой, срез желтый, с включениями изюма, яблок или творога. Консистенция - крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

Технологическая карта PK510-94/1

Наименование изделия: Суп молочный с пшеном

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО

Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 918

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	144,444	144,444
Вода	55,556	55,556
Пшено	13,333	13,333
Сахар белый	1,778	1,778
Масло сливочное	2,222	2,222
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Молоко питьевое	4,19	5,06	6,93	78,00	0,06	0,22	1,88	173,33	0,14
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Пшено	1,53	0,44	8,87	45,60	0,06	0,01	0,00	3,60	0,36
Сахар белый	0,00	0,00	1,77	7,09	0,00	0,00	0,00	0,05	0,01
Масло сливочное	0,01	1,83	0,02	16,62	0,00	0,00	0,00	0,27	0,00
Всего	5,73	7,33	17,59	147,32	0,11	0,22	1,88	177,25	0,51

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10 - 15 мин. затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупа- мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа. Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп. Запах: кипяченного молока, продуктов, входящих в суп

Технологическая карта №465 (50/50)

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1303

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	110,000	110,000
Молоко питьевое	100,000	100,000
Сахар белый	10,000	10,000
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	2,400	2,400
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Молоко питьевое	2,90	3,50	4,80	54,00	0,04	0,15	1,30	120,00	0,10
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	0,05	0,26	0,17	3,17	0,00	0,00	0,00	1,19	0,01
Всего	2,95	3,76	14,95	97,07	0,04	0,15	1,30	121,49	0,14

Технологический процесс:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток, дают отстояться в течении 5 мин., после чего процеживают, в сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Внешний вид - кофейный напиток аккуратно налит в чашку. Вкус и запах - приятные, кофейные, нежные, хорошо выраженные. Цвет - бежевый. Консистенция - жидкая, однородная.

Технологическая карта PK510-94/1

Наименование изделия: Суп молочный с пшеном

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 918

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	108,333	108,333
Вода	41,667	41,667
Пшено	10,000	10,000
Сахар белый	1,333	1,333
Масло сливочное	1,667	1,667
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Молоко питьевое	3,14	3,79	5,20	58,50	0,04	0,16	1,41	130,00	0,11
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Пшено	1,15	0,33	6,65	34,20	0,04	0,00	0,00	2,70	0,27
Сахар белый	0,00	0,00	1,33	5,32	0,00	0,00	0,00	0,04	0,00
Масло сливочное	0,01	1,38	0,01	12,47	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00
Всего	4,30	5,50	13,19	110,49	0,09	0,17	1,41	132,94	0,39

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10 - 15 мин. затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупа- мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа. Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп. Запах: кипяченного молока, продуктов, входящих в суп

Технологическая карта №395

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 745

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	3,000	3,000
Сахар белый	10,000	10,000
Молоко питьевое	48,000	48,000
Вода	150,000	150,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Кофейный напиток (цикорий растворимый)	0,06	0,33	0,21	3,96	0,00	0,00	0,01	1,48	0,01
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Молоко питьевое	1,39	1,68	2,30	25,92	0,02	0,07	0,62	57,60	0,05
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	1,45	2,01	12,50	69,78	0,02	0,07	0,63	59,38	0,09

Технологический процесс:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток, дают отстояться в течении 5 мин., после чего процеживают, в сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Внешний вид - кофейный напиток аккуратно налит в чашку. Вкус и запах - приятные, кофейные, нежные, хорошо выраженные. Цвет - бежевый. Консистенция - жидкая, однородная.

Технологическая карта №396кс

Наименование изделия: Кисель из свежих ягод

Источник рецептуры: МБДОУ с. Дружба, Хабаровский край

Порядковый номер в системе: 1168

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Клюква свежая	24,000	20,000
Вода	186,000	186,000
Сахар белый	20,000	20,000
Крахмал	9,000	9,000
Аскорбиновая кислота	2,500	2,500
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Клюква свежая	0,10	0,04	0,74	5,60	0,00	0,00	3,00	2,80	0,12
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	19,96	79,80	0,00	0,00	0,00	0,60	0,06
Крахмал	0,01	0,00	7,04	28,17	0,02	0,00	0,34	5,85	0,00
Аскорбиновая кислота	0,00	0,00	0,00	6,93	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,11	0,04	27,74	120,50	0,02	0,01	3,34	9,25	0,18

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют, протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал. Вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Охлаждают. Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1 : 5 и процеживают. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - прозрачный. Цвет, свойственный ягодам, из которых приготовили кисель. Вкус и аромат кисло-сладкий, свойственный виду ягод. Консистенция средней густоты, однородная без комков.

Технологическая карта №71н

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 933

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы	63,600	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Огурцы	0,48	0,06	1,50	8,40	0,02	0,02	6,00	13,80	0,36
Всего	0,48	0,06	1,50	8,40	0,02	0,02	6,00	13,80	0,36

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленные свежие и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками или брусочками.

Нарезанные огурцы заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Также возможен отпуск без масла и соли. Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая. Цвет: соответствует сорту огурцов. Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый. Запах: огурцов и растительного масла.

Технологическая карта №54-11м-2020

Наименование изделия: Плов из говядины

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1083

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	65,880	58,320
Морковь столовая	22,560	18,000
Масло сливочное	7,200	7,200
Лук репчатый	9,000	7,200
Рис	48,960	48,960
Вода	281,760	281,760
Соль пищевая	0,240	0,240
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина	11,90	1,46	0,00	60,65	0,07	0,12	0,00	5,25	1,57
Морковь столовая	0,23	0,02	1,24	6,30	0,01	0,01	0,90	4,86	0,13
Масло сливочное	0,04	5,94	0,06	53,86	0,00	0,01	0,00	0,86	0,01
Лук репчатый	0,10	0,01	0,59	2,95	0,00	0,00	0,72	2,23	0,06
Рис	3,43	0,49	36,23	163,04	0,04	0,02	0,00	3,92	0,49
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,88	0,01
Всего	15,70	7,92	38,12	286,80	0,12	0,16	1,62	18,00	2,27

Технологический процесс:

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15г, добавляют пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160*С в течении 30-40 минут. Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой, посыпая рубленой зеленью.
Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - кусочки мяса вместе с рисом, морковью и луком выложены горкой на тарелку. Вкус и запах - умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов. Цвет - мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого. Консистенция - мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технологическая карта PK519-136

Наименование изделия: Свекольник

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Перевалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 1085

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Свекла столовая	64,000	51,300
Картофель продовольственный	46,000	34,500
Морковь столовая	10,000	8,000
Лук репчатый	10,700	8,900
Масло сливочное	4,000	4,000
Сахар белый	1,300	1,300
Вода	160,000	160,000
Томатная паста	2,600	2,600
Сметана	2,000	2,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Свекла столовая	0,82	0,10	4,51	22,06	0,01	0,02	5,13	18,98	0,72
Картофель продовольственный	0,69	0,14	5,62	26,57	0,04	0,02	6,90	3,45	0,31
Морковь столовая	0,10	0,01	0,55	2,80	0,00	0,01	0,40	2,16	0,06
Лук репчатый	0,12	0,02	0,73	3,65	0,00	0,00	0,89	2,76	0,07
Масло сливочное	0,02	3,30	0,03	29,92	0,00	0,00	0,00	0,48	0,01
Сахар белый	0,00	0,00	1,30	5,19	0,00	0,00	0,00	0,04	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Томатная паста	0,12	0,01	0,49	2,65	0,00	0,00	1,17	0,52	0,06
Сметана	0,05	0,35	0,07	3,24	0,00	0,00	0,01	1,72	0,00
Всего	1,94	3,93	13,32	96,07	0,07	0,06	14,50	30,11	1,23

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Свеклу отваривают целиком, в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, варят до полуготовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, мелкопорубленную зелень, доводят до готовности.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

На поверхности свекольника блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технологическая карта №54-11м-2020

Наименование изделия: Плов из говядины

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1083

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	54,900	48,600
Морковь столовая	18,800	15,000
Масло сливочное	6,000	6,000
Лук репчатый	7,500	6,000
Рис	40,800	40,800
Вода	234,800	234,800
Соль пищевая	0,200	0,200
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина	9,91	1,21	0,00	50,54	0,06	0,10	0,00	4,37	1,31
Морковь столовая	0,19	0,02	1,03	5,25	0,01	0,01	0,75	4,05	0,10
Масло сливочное	0,03	4,95	0,05	44,88	0,00	0,01	0,00	0,72	0,01
Лук репчатый	0,08	0,01	0,49	2,46	0,00	0,00	0,60	1,86	0,05
Рис	2,86	0,41	30,19	135,86	0,03	0,02	0,00	3,26	0,41
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,74	0,01
Всего	13,08	6,60	31,77	239,00	0,10	0,13	1,35	15,00	1,89

Технологический процесс:

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15г, добавляют пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160*С в течении 30-40 минут. Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой, посыпая рубленой зеленью.
Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - кусочки мяса вместе с рисом, морковью и луком выложены горкой на тарелку. Вкус и запах - умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов. Цвет - мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого. Консистенция - мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технологическая карта PK519-136

Наименование изделия: Свекольник

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Перевалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 1085

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Свекла столовая	57,600	46,170
Картофель продовольственный	41,400	31,050
Морковь столовая	9,000	7,200
Лук репчатый	9,630	8,010
Масло сливочное	3,600	3,600
Сахар белый	1,170	1,170
Вода	144,000	144,000
Томатная паста	2,340	2,340
Сметана	1,800	1,800
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Свекла столовая	0,74	0,09	4,06	19,85	0,01	0,02	4,62	17,08	0,65
Картофель продовольственный	0,62	0,12	5,06	23,91	0,04	0,02	6,21	3,11	0,28
Морковь столовая	0,09	0,01	0,50	2,52	0,00	0,01	0,36	1,94	0,05
Лук репчатый	0,11	0,02	0,66	3,28	0,00	0,00	0,80	2,48	0,06
Масло сливочное	0,02	2,97	0,03	26,93	0,00	0,00	0,00	0,43	0,01
Сахар белый	0,00	0,00	1,17	4,67	0,00	0,00	0,00	0,04	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Томатная паста	0,11	0,01	0,44	2,39	0,00	0,00	1,05	0,47	0,05
Сметана	0,05	0,31	0,06	2,92	0,00	0,00	0,01	1,55	0,00
Всего	1,74	3,54	11,98	86,46	0,06	0,06	13,05	27,10	1,11

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Свеклу отваривают целиком, в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, варят до полуготовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, мелкопорубленную зелень, доводят до готовности.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

На поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технологическая карта РК522-289

Наименование изделия: Ватрушка с повидлом

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Первалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 911

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	31,200	31,200
Сахар белый	1,600	1,600
Масло сливочное	1,300	1,300
Яйцо куриное	2,800	2,800
Соль пищевая	0,500	0,500
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,900	0,900
Вода	12,000	12,000
Повидло в ассортименте	30,300	30,000
Масло подсолнечное рафинированное	0,200	0,200
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мука пшеничная	3,37	0,41	21,81	104,21	0,05	0,01	0,00	5,62	0,37
Сахар белый	0,00	0,00	1,60	6,38	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00
Масло сливочное	0,01	1,07	0,01	9,72	0,00	0,00	0,00	0,16	0,00
Яйцо куриное	0,36	0,32	0,02	4,40	0,00	0,01	0,00	1,54	0,07
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,11	0,02	0,08	0,98	0,01	0,01	0,00	0,24	0,03
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Повидло в ассортименте	0,12	0,00	19,50	75,00	0,00	0,01	0,15	4,20	0,39
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	0,20	0,00	1,77	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	3,97	2,02	43,01	202,46	0,06	0,04	0,15	13,64	0,89

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

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 массой 45г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см. делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30г. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 минут. Для фарша, творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют просеянную муку, сырые яйца, сахар, размягченное сливочное масло, ванильный сахар и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре.

Цвет: поверхности - золотистый, мякоти - желтоватый, начинки - в зависимости от вида повидла.

Консистенция: поверхности - золотистый, мякоти - желтоватый. Корочка - не грубая, мякоть - пористая, однородная, без следов непромеса и комочков

Вкус и запах: приятные, без посторонних примесей, порочащих признаков.

Технологическая карта №368

Наименование изделия: Яблоки

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 781

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	100,000	100,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яблоки	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	0,02	10,00	16,00	2,20
Всего	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	0,02	10,00	16,00	2,20

Технологический процесс:

Технологическая карта №268

Наименование изделия: Омлет натуральный

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 750

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо куриное	92,000	92,000
Молоко питьевое	48,000	48,000
Масло сливочное	10,000	10,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Соль пищевая	0,600	0,600
Выход		130 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яйцо куриное	11,68	10,58	0,64	144,44	0,06	0,40	0,00	50,60	2,30
Молоко питьевое	1,39	1,68	2,30	25,92	0,02	0,07	0,62	57,60	0,05
Масло сливочное	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,01	0,00	1,20	0,02
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	2,00	0,00	17,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,21	0,02
Всего	13,13	22,51	3,03	262,84	0,08	0,49	0,62	111,61	2,39

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным. маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более 30 минут момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид – порционные куски квадратной или треугольной формы, политы растопленным сливочным маслом. Цвет корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый. Вкус – свежих яиц, умеренно соленый. Запах – жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного. Консистенция – нежная, пышная, сочная.

Технологическая карта №268

Наименование изделия: Омлет натуральный

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 750

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо куриное	70,769	70,769
Молоко питьевое	36,923	36,923
Масло сливочное	7,692	7,692
Масло подсолнечное рафинированное	1,538	1,538
Соль пищевая	0,462	0,462
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яйцо куриное	8,99	8,14	0,50	111,11	0,05	0,31	0,00	38,92	1,77
Молоко питьевое	1,07	1,29	1,77	19,94	0,01	0,06	0,48	44,31	0,04
Масло сливочное	0,04	6,35	0,06	57,54	0,00	0,01	0,00	0,92	0,02
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	1,54	0,00	13,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,70	0,01
Всего	10,10	17,32	2,33	202,18	0,07	0,37	0,48	85,85	1,84

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным. маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более 30 минут момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид – порционные куски квадратной или треугольной формы, политы растопленным сливочным маслом. Цвет корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый. Вкус – свежих яиц, умеренно соленый. Запах – жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного.

Консистенция – нежная, пышная, сочная.

Технологическая карта №392

Наименование изделия: Чай с сахаром

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 1092

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Чай черный	0,300	0,300
Вода	182,400	182,400
Сахар белый	10,000	10,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Чай черный	0,06	0,02	0,01	0,42	0,00	0,00	0,03	1,49	0,25
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Всего	0,06	0,02	9,99	40,32	0,00	0,00	0,03	1,79	0,28

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-черный. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Технологическая карта №13

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 713

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	28,000	28,000
Выход		28 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Хлеб пшеничный	2,21	0,28	13,52	65,80	0,04	0,02	0,00	6,44	0,56
Всего	2,21	0,28	13,52	65,80	0,04	0,02	0,00	6,44	0,56

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб разрезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов. Консистенция: Мякиша - без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: Корочки - золотистый, равномерный. Мякиша - однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и Запах: Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Технологическая карта №397

Наименование изделия: Какао с молоком

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 723

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	2,000	2,000
Сахар белый	10,000	10,000
Молоко питьевое	90,000	90,000
Вода	100,000	100,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Какао-порошок	0,49	0,30	0,20	5,78	0,00	0,00	0,30	2,56	0,44
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Молоко питьевое	2,61	3,15	4,32	48,60	0,04	0,14	1,17	108,00	0,09
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	3,10	3,45	14,50	94,28	0,04	0,14	1,47	110,86	0,56

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат свойственный какао, вкус сладкий.

Технологическая карта PK522-93

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Первалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 1201

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	15,000	15,000
Хлеб пшеничный	15,000	15,000
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Масло сливочное	0,08	12,38	0,12	112,20	0,00	0,02	0,00	1,80	0,03
Хлеб пшеничный	1,19	0,15	7,24	35,25	0,02	0,01	0,00	3,45	0,30
Всего	1,26	12,53	7,36	147,45	0,03	0,02	0,00	5,25	0,33

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Хлеб намазывают маслом, выкладывают на тарелки.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Технологическая карта PK510-94/2

Наименование изделия: Суп молочный с пшеничной крупой

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 923

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	144,444	144,444
Вода	55,556	55,556
Крупа пшеничная	13,333	13,333
Сахар белый	1,778	1,778
Масло сливочное	2,222	2,222
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Молоко питьевое	4,19	5,06	6,93	78,00	0,06	0,22	1,88	173,33	0,14
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Крупа пшеничная	1,49	0,27	8,76	45,60	0,05	0,04	0,00	5,33	0,45
Сахар белый	0,00	0,00	1,77	7,09	0,00	0,00	0,00	0,05	0,01
Масло сливочное	0,01	1,83	0,02	16,62	0,00	0,00	0,00	0,27	0,00
Всего	5,69	7,16	17,49	147,32	0,11	0,26	1,88	178,99	0,61

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: в каждой части супа – крупа разваренная, на поверхности – масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, крупа – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа. Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп. Запах: кипяченного молока, продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта PK510-94/2

Наименование изделия: Суп молочный с пшеничной крупой

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 923

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	130,000	130,000
Вода	50,000	50,000
Крупа пшеничная	12,000	12,000
Сахар белый	1,600	1,600
Масло сливочное	2,000	2,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Молоко питьевое	3,77	4,55	6,24	70,20	0,05	0,20	1,69	156,00	0,13
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Крупа пшеничная	1,34	0,24	7,88	41,04	0,05	0,04	0,00	4,80	0,41
Сахар белый	0,00	0,00	1,60	6,38	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00
Масло сливочное	0,01	1,65	0,02	14,96	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00
Всего	5,12	6,44	15,74	132,58	0,10	0,23	1,69	161,09	0,55

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: в каждой части супа – крупа разваренная, на поверхности – масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, крупа – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа. Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп. Запах: кипяченного молока, продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта №286

Наименование изделия: Тефтели мясные

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях, Москва Дели плюс, 2016

Порядковый номер в системе: 833

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	49,000	44,600
Хлеб пшеничный	9,600	9,600
Молоко питьевое	14,000	14,000
Лук репчатый	16,700	14,000
Масло сливочное	2,600	2,600
Мука пшеничная	3,500	3,500
Вода	14,000	14,000
Соль пищевая	0,500	0,500
Выход		70 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Говядина	9,10	1,12	0,00	46,38	0,05	0,09	0,00	4,01	1,20
Хлеб пшеничный	0,76	0,10	4,64	22,56	0,02	0,01	0,00	2,21	0,19
Молоко питьевое	0,41	0,49	0,67	7,56	0,01	0,02	0,18	16,80	0,01
Лук репчатый	0,20	0,03	1,15	5,74	0,01	0,00	1,40	4,34	0,11
Масло сливочное	0,01	2,14	0,02	19,45	0,00	0,00	0,00	0,31	0,01
Мука пшеничная	0,38	0,05	2,45	11,69	0,01	0,00	0,00	0,63	0,04
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	10,85	3,92	8,92	113,38	0,09	0,12	1,58	30,14	1,58

Технологический процесс:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт на порцию, панируют в муке, готовят в Пароконвектомате при прогреве 270о С; рабочий режим «Горячий воздух»; - приготовления рабочий режим «Горячий воздух» при температуре 230оС 10 мин, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и готовят в Пароконвектомате при рабочем режиме « Комбинация» 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушат тефтели.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид – тефтели в виде шариков с включениями зерен отварного риса (без трещин), пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир. Цвет тефтелей – от светло-серого до серого со светло-кремовыми включениями, соуса – белый или оранжевый. Вкус, запах – вареного мяса, приятный, слегка соленый с характерным привкусом лука и соуса. Консистенция тефтелей – в меру плотная, однородная, сочная; соуса – эластичная однородная.

Технологическая карта РК522-423

Наименование изделия: Капуста тушёная

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 1197

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белоночанная	286,600	229,200
Масло сливочное	7,000	7,000
Морковь столовая	5,000	4,000
Лук репчатый	9,600	8,000
Томатная паста	12,000	12,000
Лимонная кислота пищевая	0,173	0,173
Мука пшеничная	2,400	2,400
Сахар белый	6,000	6,000
Лавровый лист сушеный	0,027	0,027
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Капуста белоночанная	4,13	0,46	10,77	64,18	0,07	0,16	137,52	110,02	1,38
Масло сливочное	0,04	5,78	0,06	52,36	0,00	0,01	0,00	0,84	0,01
Морковь столовая	0,05	0,00	0,28	1,40	0,00	0,00	0,20	1,08	0,03
Лук репчатый	0,11	0,02	0,66	3,28	0,00	0,00	0,80	2,48	0,06
Томатная паста	0,58	0,06	2,28	12,24	0,02	0,02	5,40	2,40	0,28
Лимонная кислота пищевая	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Мука пшеничная	0,26	0,03	1,68	8,02	0,00	0,00	0,00	0,43	0,03
Сахар белый	0,00	0,00	5,99	23,94	0,00	0,00	0,00	0,18	0,02
Лавровый лист сушеный	0,00	0,00	0,01	0,08	0,00	0,00	0,01	0,22	0,01
Всего	5,16	6,35	21,72	165,93	0,10	0,19	143,93	117,65	1,82

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

№336 Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

№ 423 Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем 300мм, добавляют воду 20-30% к массе сырой капусты, растопленное сливочное масло и тушат (t140-150°C) до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассированные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и выкладывают в гостроемкость, загружают в ПКМ, выбрать на панели аппарата режим «Тушение». Либо разогреть ПКМ в режиме 30% «Пар» / 70% «Жар» до t 170°C, после чего загрузить гостроемкость с полуфабрикатом в рабочую камеру на 40-45 минут. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло - сладкий

Запах: тушенной капусты, томата, овощей.

Технологическая карта №15

Наименование изделия: Салат из свежих овощей (томат, огурец, лук зел)

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 793

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Томаты (помидоры)	27,778	26,667
Огурцы	27,778	26,667
Лук зеленый	5,556	4,444
Масло подсолнечное рафинированное	2,222	2,222
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Томаты (помидоры)	0,29	0,05	1,01	6,40	0,02	0,01	6,67	3,73	0,24
Огурцы	0,21	0,03	0,67	3,73	0,01	0,01	2,67	6,13	0,16
Лук зеленый	0,06	0,00	0,14	0,89	0,00	0,00	1,33	4,44	0,04
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	2,22	0,00	19,64	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,56	2,31	1,82	30,67	0,02	0,03	10,67	14,31	0,44

Технологический процесс:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход.
Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; Цвет, вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Технологическая карта РК513-242

Наименование изделия: Компот из яблок с лимоном

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 1113

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	50,400	45,000
Лимоны	14,400	6,300
Вода	162,000	162,000
Сахар белый	18,000	18,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яблоки	0,18	0,18	4,41	21,15	0,01	0,01	4,50	7,20	0,99
Лимоны	0,06	0,01	0,19	2,14	0,00	0,00	2,52	2,52	0,04
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	17,96	71,82	0,00	0,00	0,00	0,54	0,05
Всего	0,24	0,19	22,56	95,11	0,02	0,01	7,02	10,26	1,08

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевинки и цедру лимона заливают горячей, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо-желтый. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками яблок и лимона.

Технологическая карта №122

Наименование изделия: Суп картофельный с рисом и рыбными консервами

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 816

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	74,600	56,000
Лук репчатый	7,600	4,800
Морковь столовая	16,000	11,400
Консервы рыбные натуральные (сайра)	32,000	32,000
Крупа перловая	4,000	4,000
Масло сливочное	3,000	3,000
Вода	160,000	160,000
Соль пищевая	1,200	1,200
Укроп свежий	1,440	1,060
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,12	0,22	9,13	43,12	0,07	0,04	11,20	5,60	0,50
Лук репчатый	0,07	0,01	0,39	1,97	0,00	0,00	0,48	1,49	0,04
Морковь столовая	0,15	0,01	0,79	3,99	0,01	0,01	0,57	3,08	0,08
Консервы рыбные натуральные (сайра)	6,24	4,51	0,00	65,60	0,00	0,00	0,00	4,80	0,20
Крупа перловая	0,37	0,04	2,68	12,60	0,00	0,00	0,00	1,52	0,07
Масло сливочное	0,01	2,47	0,02	22,44	0,00	0,00	0,00	0,36	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,42	0,03
Укроп свежий	0,03	0,01	0,07	0,42	0,00	0,00	1,06	2,36	0,02
Всего	7,99	7,28	13,07	150,14	0,08	0,05	13,31	23,63	0,95

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, мелконарубленную зелень. Доводят до готовности. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму. Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму. Цвет: бульона- золотисто-серый, овощей - натуральный. Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый. Запах: продуктов входящих в суп.

Технологическая карта №122

Наименование изделия: Суп картофельный с рисом и рыбными консервами

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 816

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	67,140	50,400
Лук репчатый	6,840	4,320
Морковь столовая	14,400	10,260
Консервы рыбные натуральные (сайра)	28,800	28,800
Крупа перловая	3,600	3,600
Масло сливочное	2,700	2,700
Вода	144,000	144,000
Соль пищевая	1,080	1,080
Укроп свежий	1,296	0,954
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,01	0,20	8,22	38,81	0,06	0,04	10,08	5,04	0,45
Лук репчатый	0,06	0,01	0,35	1,77	0,00	0,00	0,43	1,34	0,03
Морковь столовая	0,13	0,01	0,71	3,59	0,01	0,01	0,51	2,77	0,07
Консервы рыбные натуральные (сайра)	5,62	4,06	0,00	59,04	0,00	0,00	0,00	4,32	0,18
Крупа перловая	0,33	0,04	2,41	11,34	0,00	0,00	0,00	1,37	0,06
Масло сливочное	0,01	2,23	0,02	20,20	0,00	0,00	0,00	0,32	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,97	0,03
Укроп свежий	0,02	0,00	0,06	0,38	0,00	0,00	0,95	2,13	0,02
Всего	7,19	6,55	11,77	135,13	0,07	0,05	11,98	21,26	0,86

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, мелконарубленную зелень. Доводят до готовности. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму. Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму. Цвет: бульона- золотисто-серый, овощей - натуральный. Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый. Запах: продуктов входящих в суп.

Технологическая карта №132

Наименование изделия: Капуста тушёная

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1057

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белоночанная	206,000	165,000
Масло подсолнечное рафинированное	6,000	6,000
Томатная паста	5,000	5,000
Морковь столовая	10,000	8,000
Петрушка (корень)	5,000	3,000
Лук репчатый	13,000	11,000
Мука пшеничная	3,000	3,000
Сахар белый	4,000	4,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Капуста белоночанная	2,97	0,33	7,75	46,20	0,05	0,12	99,00	79,20	0,99
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	6,00	0,00	53,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Томатная паста	0,24	0,03	0,95	5,10	0,01	0,01	2,25	1,00	0,11
Морковь столовая	0,10	0,01	0,55	2,80	0,00	0,01	0,40	2,16	0,06
Петрушка (корень)	0,05	0,02	0,30	1,53	0,00	0,00	1,05	1,71	0,02
Лук репчатый	0,15	0,02	0,90	4,51	0,01	0,00	1,10	3,41	0,09
Мука пшеничная	0,32	0,04	2,10	10,02	0,01	0,00	0,00	0,54	0,04
Сахар белый	0,00	0,00	3,99	15,96	0,00	0,00	0,00	0,12	0,01
Всего	3,84	6,44	16,55	139,16	0,07	0,14	103,80	88,14	1,32

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

№336 Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

№ 423 Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем 300мм, добавляют воду 20-30% к массе сырой капусты, растопленное сливочное масло и тушат (t140-150°C) до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассированные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и выкладывают в гостроемкость, загружают в ПКМ, выбрать на панели аппарата режим «Тушение». Либо разогреть ПКМ в режиме 30% «Пар» / 70% «Жар» до t 170°C, после чего загрузить гостроемкость с полуфабрикатом в рабочую камеру на 40-45 минут. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло - сладкий

Запах: тушенной капусты, томата, овощей.

Технологическая карта РК513-242

Наименование изделия: Компот из яблок с лимоном

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 1113

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	42,000	37,500
Лимоны	12,000	5,250
Вода	135,000	135,000
Сахар белый	15,000	15,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яблоки	0,15	0,15	3,68	17,63	0,01	0,01	3,75	6,00	0,83
Лимоны	0,05	0,01	0,16	1,78	0,00	0,00	2,10	2,10	0,03
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	14,97	59,85	0,00	0,00	0,00	0,45	0,05
Всего	0,20	0,16	18,80	79,26	0,01	0,01	5,85	8,55	0,90

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевинки и цедру лимона заливают горячей, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

Температура подачи не ниже 15°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо-желтый. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками яблок и лимона.

Технологическая карта PK513-242

Наименование изделия: Компот из яблок с лимоном

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 1113

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	56,000	50,000
Лимоны	16,000	7,000
Вода	180,000	180,000
Сахар белый	20,000	20,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яблоки	0,20	0,20	4,90	23,50	0,01	0,01	5,00	8,00	1,10
Лимоны	0,06	0,01	0,21	2,38	0,00	0,00	2,80	2,80	0,04
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	19,96	79,80	0,00	0,00	0,00	0,60	0,06
Всего	0,26	0,21	25,07	105,68	0,02	0,01	7,80	11,40	1,20

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевинки и цедру лимона заливают горячей, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо-желтый. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками яблок и лимона.

Технологическая карта PK520-560/627

Наименование изделия: Ватрушка с творогом

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 7-е изд, Перевалов А.Я., Кашина Е.В.

ООО "Уральский региональный центр питания", 2012

Порядковый номер в системе: 1448

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	54,000	54,000
Сахар белый	5,167	5,167
Масло сливочное	2,167	2,167
Яйцо куриное	6,667	6,667
Соль пищевая	0,833	0,833
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,500	1,500
Вода	20,000	20,000
Творог	45,750	45,300
Ванилин	0,005	0,005
Масло подсолнечное рафинированное	0,333	0,333
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мука пшеничная	5,83	0,70	37,75	180,36	0,09	0,02	0,00	9,72	0,65
Сахар белый	0,00	0,00	5,16	20,62	0,00	0,00	0,00	0,16	0,02
Масло сливочное	0,01	1,79	0,02	16,21	0,00	0,00	0,00	0,26	0,00
Яйцо куриное	0,85	0,77	0,05	10,47	0,00	0,03	0,00	3,67	0,17
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,07	0,02
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,19	0,04	0,13	1,63	0,01	0,01	0,00	0,41	0,05
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Творог	9,06	0,91	1,36	51,64	0,02	0,11	0,09	54,36	0,14
Ванилин	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	0,33	0,00	2,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	15,94	4,54	44,46	283,89	0,12	0,18	0,09	71,63	1,04

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушку смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 минут. Для фарша, творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют просеянную муку, сырые яйца, сахар, размягченное сливочное масло, ванильный сахар и все тщательно перемешивают. Температура подачи 15-25°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Ватрушка: внешний вид: изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре. Цвет: поверхности - золотистый, мякоти - желтоватый, начинки - от белого до золотистого. Консистенция: поверхности - золотистый, мякоти - желтоватый. Корочка - не грубая, мякоть - пористая, однородная, без следов непромеса и комочков. Вкус и запах: приятные, без посторонних примесей, порочащих признаков.

Фарш: цвет белый. Консистенция однородная, без комочком непотертого творога и непромешанной муки. Вкус сладкий.

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Печенье

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 798

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Печенье	30,000	30,000
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Печенье	2,22	2,82	21,93	122,10	0,04	0,02	0,00	7,80	0,42
Всего	2,22	2,82	21,93	122,10	0,04	0,02	0,00	7,80	0,42

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вид обработки: без обработки. Готовый продукт промышленного производства.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №368

Наименование изделия: Груши

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 802

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Груша	166,500	150,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Груша	0,60	0,45	15,45	70,50	0,03	0,04	7,50	28,50	3,45
Всего	0,60	0,45	15,45	70,50	0,03	0,04	7,50	28,50	3,45

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Груши перед отпуском перебирают, удаляют сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой, удаляют кожицу, косточки или семенные гнезда. Нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствует виду плодов.

Технологическая карта РК504-450

Наименование изделия: Ватрушка с творогом

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Перевалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 717

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	43,400	43,400
Сахар белый	4,000	4,000
Масло сливочное	1,700	1,700
Яйцо куриное	3,600	3,600
Соль пищевая	0,600	0,600
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,200	1,200
Вода	16,000	16,000
Творог	36,600	36,200
Ванилин	0,004	0,004
Меланж жидкий	1,700	1,700
Масло подсолнечное рафинированное	0,260	0,260
Выход		80 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мука пшеничная	4,69	0,56	30,34	144,96	0,07	0,02	0,00	7,81	0,52
Сахар белый	0,00	0,00	3,99	15,96	0,00	0,00	0,00	0,12	0,01
Масло сливочное	0,01	1,40	0,01	12,72	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00
Яйцо куриное	0,46	0,41	0,03	5,65	0,00	0,02	0,00	1,98	0,09
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,21	0,02
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,15	0,03	0,10	1,31	0,01	0,01	0,00	0,32	0,04
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Творог	7,24	0,72	1,09	41,27	0,01	0,09	0,07	43,44	0,11
Ванилин	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Меланж жидкий	0,22	0,20	0,01	2,67	0,00	0,01	0,00	0,20	0,04
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	0,26	0,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	12,76	3,59	35,57	226,84	0,10	0,14	0,07	56,29	0,83

Технологический процесс:

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушку смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 минут. Для фарша, творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют просеянную муку, сырые яйца, сахар, размягченное сливочное масло, ванильный сахар и все тщательно перемешивают. Температура подачи 15-25°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Ватрушка: внешний вид: изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре. Цвет: поверхности - золотистый, мякоти - желтоватый, начинки - от белого до золотистого. Консистенция: поверхности - золотистый, мякоти - желтоватый. Корочка - не грубая, мякоть - пористая, однородная, без следов непромеса и комочков. Вкус и запах: приятные, без посторонних примесей, порочащих признаков.

Фарш: цвет белый. Консистенция однородная, без комочком непотертого творога и непромешанной муки. Вкус сладкий.

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Печенье

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 798

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Печенье	25,000	25,000
Выход		25 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Печенье	1,85	2,35	18,27	101,75	0,03	0,01	0,00	6,50	0,35
Всего	1,85	2,35	18,27	101,75	0,03	0,01	0,00	6,50	0,35

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вид обработки: без обработки. Готовый продукт промышленного производства.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №368

Наименование изделия: Груши

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 802

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Груша	133,200	120,000
Выход		120 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Груша	0,48	0,36	12,36	56,40	0,02	0,04	6,00	22,80	2,76
Всего	0,48	0,36	12,36	56,40	0,02	0,04	6,00	22,80	2,76

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Груши перед отпуском перебирают, удаляют сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой, удаляют кожицу, косточки или семенные гнезда. Нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствует виду плодов.

Технологическая карта №40

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему (с говядиной тушеной)

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 984

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина тушеная (консервы мясные)	68,182	68,182
Картофель продовольственный	163,636	122,727
Лук репчатый	13,636	10,000
Масло сливочное	5,455	5,455
Томатная паста	9,091	9,091
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина тушеная (консервы мясные)	11,45	11,59	0,14	150,00	0,01	0,10	0,00	9,55	1,64
Картофель продовольственный	2,45	0,49	20,00	94,50	0,15	0,09	24,55	12,27	1,10
Лук репчатый	0,14	0,02	0,82	4,10	0,00	0,00	1,00	3,10	0,08
Масло сливочное	0,03	4,50	0,04	40,80	0,00	0,01	0,00	0,65	0,01
Томатная паста	0,44	0,05	1,73	9,27	0,01	0,02	4,09	1,82	0,21
Всего	14,51	16,65	22,73	298,67	0,18	0,21	29,64	27,39	3,04

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают.

Консервы мясные и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочными, соль, воду или бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

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

Технологическая карта РК522-496

Наименование изделия: Какао с молоком

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013 г.

Порядковый номер в системе: 1220

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	3,000	3,000
Молоко питьевое	100,000	100,000
Вода	110,000	110,000
Сахар белый	20,000	20,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Какао-порошок	0,73	0,45	0,31	8,67	0,00	0,01	0,45	3,84	0,66
Молоко питьевое	2,90	3,50	4,80	54,00	0,04	0,15	1,30	120,00	0,10
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	19,96	79,80	0,00	0,00	0,00	0,60	0,06
Всего	3,63	3,95	25,07	142,47	0,04	0,16	1,75	124,44	0,82

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат свойственный какао, вкус сладкий.

Технологическая карта PK527-226

Наименование изделия: Соус сметанный

Источник рецептуры: Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. Л.С. Коровка, И.И. Добросердова, Л.П. Мошенцова, Пермь 2001

Порядковый номер в системе: 1252

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	1,250	1,250
Масло сливочное	1,250	1,250
Вода	27,500	27,500
Сметана	25,000	25,000
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Мука пшеничная	0,14	0,02	0,87	4,18	0,00	0,00	0,00	0,22	0,02
Масло сливочное	0,01	1,03	0,01	9,35	0,00	0,00	0,00	0,15	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,65	4,38	0,90	40,50	0,01	0,03	0,10	21,50	0,05
Всего	0,79	5,42	1,78	54,03	0,01	0,03	0,10	21,88	0,07

Технологический процесс:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70° С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

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

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

№330 Просеянную муку подсушивают в ПКМ запечь при t 160°С режим 20% «Пар» / 80% «Жар» 10-15 минут до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, кладут сметану и вымешивают до образования однородной массы. Вывешивают, доводят до кипения(100С). В конце варки за 5-10минут добавляют сахар.

№226 Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120*С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70-°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Технологическая карта №404

Наименование изделия: Оладьи из печени по-кунцевски

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 986

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	96,000	80,000
Морковь столовая	15,000	11,000
Мука пшеничная	17,000	17,000
Яйцо куриное	17,000	17,000
Соль пищевая	1,286	1,286
Масло сливочное	10,714	10,714
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Печень говяжья	14,32	2,96	4,24	101,60	0,24	1,75	26,40	7,20	5,52
Морковь столовая	0,14	0,01	0,76	3,85	0,01	0,01	0,55	2,97	0,08
Мука пшеничная	1,84	0,22	11,88	56,78	0,03	0,01	0,00	3,06	0,20
Яйцо куриное	2,16	1,96	0,12	26,69	0,01	0,07	0,00	9,35	0,43
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,73	0,04
Масло сливочное	0,05	8,84	0,09	80,14	0,00	0,01	0,00	1,29	0,02
Всего	18,51	13,99	17,09	269,06	0,29	1,85	26,95	28,60	6,28

Технологический процесс:

Печень промывают, очищают, пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Обжаривают с обеих сторон, и затем готовят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C.

Отпускают с гарниром и соусом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Консистенция однородная, на срезе серого цвета, мягкая. Оладьи сохранили свою форму. Вкус и запах приятные, запеченной печени

Технологическая карта №317

Наименование изделия: Макаaronные изделия отварные

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 746

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изделия макаронные (макароны)	52,500	52,500
Масло сливочное	5,192	5,192
Соль пищевая	0,577	0,577
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Изделия макаронные (макароны)	5,78	0,68	37,01	177,45	0,09	0,02	0,00	9,98	0,84
Масло сливочное	0,03	4,28	0,04	38,84	0,00	0,01	0,00	0,62	0,01
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,12	0,02
Всего	5,80	4,97	37,05	216,29	0,09	0,03	0,00	12,72	0,87

Технологический процесс:

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6л воды, 30 гр соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Технологическая карта №398

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 748

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Шиповник сухой (плоды)	18,000	18,000
Сахар белый	10,000	10,000
Вода	200,000	200,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Шиповник сухой (плоды)	0,61	0,25	8,69	51,12	0,01	0,05	180,00	10,80	0,54
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,61	0,25	18,67	91,02	0,01	0,05	180,00	11,10	0,57

Технологический процесс:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания 2-4 часа. После этого отвар процеживают.
Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Напиток имеет вкус и аромат, свойственные шиповнику, сладкий, цвет красно-коричневый.

Технологическая карта №28

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком

Источник рецептуры: 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

Порядковый номер в системе: 763

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Морковь столовая	35,000	28,000
Горох зеленый, консервированный	31,000	20,000
Масло подсолнечное рафинированное	5,000	5,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Морковь столовая	0,36	0,03	1,93	9,80	0,02	0,02	1,40	7,56	0,20
Горох зеленый, консервированный	0,60	0,10	1,46	11,60	0,01	0,00	1,56	4,00	0,26
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	5,00	0,00	44,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,96	5,13	3,39	65,60	0,03	0,02	2,96	11,56	0,45

Технологический процесс:

Морковь очищают, моют, ошпаривают, нарезают мелким кубиком, припускают, охлаждают. Зеленый горошек доводят до кипения, в собственном соку и охлаждают. Морковь и охлажденный до 14°C горошек соединяют и заправляют растительным маслом. Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Салат уложен горкой. Морковь и горошек сохранили форму. Консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свойственный виду овощей, входящих в салат

Технологическая карта PK510-56

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем**

Источник рецептуры: **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**

Порядковый номер в системе: **1036**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	34,000	25,600
Капуста белоночанная	55,000	40,000
Картофель продовольственный	32,000	24,000
Морковь столовая	11,600	9,280
Лук репчатый	11,600	9,280
Петрушка свежая	4,120	2,800
Масло подсолнечное рафинированное	4,000	4,000
Сметана	8,000	8,000
Вода	160,000	160,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина	5,22	0,64	0,00	26,62	0,03	0,05	0,00	2,30	0,69
Капуста белоночанная	0,72	0,08	1,88	11,20	0,01	0,03	24,00	19,20	0,24
Картофель продовольственный	0,48	0,10	3,91	18,48	0,03	0,02	4,80	2,40	0,22
Морковь столовая	0,12	0,01	0,64	3,25	0,01	0,01	0,46	2,51	0,06
Лук репчатый	0,13	0,02	0,76	3,80	0,00	0,00	0,93	2,88	0,07
Петрушка свежая	0,10	0,01	0,21	1,37	0,00	0,00	4,20	6,86	0,05
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	4,00	0,00	35,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,21	1,40	0,29	12,96	0,00	0,01	0,03	6,88	0,02
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	6,98	6,26	7,69	113,05	0,09	0,11	34,42	43,03	1,36

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре.

РК519-147 Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками. В кипящий бульон ($t_{100^{\circ}\text{C}}$) капусту, доводят до кипения, ($t_{100^{\circ}\text{C}}$) затем кладут картофель, добавляют припущенные ($t_{110^{\circ}\text{C}}$) морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное ($t_{110^{\circ}\text{C}}$) томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Настаивают 10-12 минут.

РК521-55 Капусту, морковь и петрушку шинкуют соломкой. Морковь припускают в масле с небольшим количеством отвара или бульона до полуготовности. Нашинкованный лук бланшируют и слегка пассеруют в масле. В кипящий отвар или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные корни, лук продолжают варить 20-30 минут. За 10-15 минут до готовности щи солят и добавляют помидоры без кожицы, нарезанные дольками, подсушенную муку, разведенную отваром или бульоном, варят до готовности. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения.

Температура подачи $65-75^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Капуста, корни, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Технологическая карта №354

Наименование изделия: Соус сметанный

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 821

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	22,500	22,500
Мука пшеничная	2,250	2,250
Сметана	7,500	7,500
Соль пищевая	0,200	0,200
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Мука пшеничная	0,24	0,03	1,57	7,51	0,00	0,00	0,00	0,41	0,03
Сметана	0,19	1,31	0,27	12,15	0,00	0,01	0,03	6,45	0,02
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,74	0,01
Всего	0,44	1,34	1,84	19,66	0,01	0,01	0,03	7,59	0,05

Технологический процесс:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70° С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

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

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

№330 Просеянную муку подсушивают в ПКМ запечь при t 160°С режим 20% «Пар» / 80% «Жар» 10-15 минут до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, кладут сметану и вымешивают до образования однородной массы. Вымешивают, доводят до кипения(100С). В конце варки за 5-10минут добавляют сахар.

№226 Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120*С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70-*С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Технологическая карта №317

Наименование изделия: Макаaronные изделия отварные

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 746

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Изделия макаронные (макароны)	45,500	45,500
Масло сливочное	4,500	4,500
Соль пищевая	0,500	0,500
Выход		130 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Изделия макаронные (макароны)	5,01	0,59	32,08	153,79	0,08	0,02	0,00	8,65	0,73
Масло сливочное	0,02	3,71	0,04	33,66	0,00	0,00	0,00	0,54	0,01
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	5,03	4,30	32,11	187,45	0,08	0,02	0,00	11,03	0,75

Технологический процесс:

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6л воды, 30 гр соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Технологическая карта №28

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком

Источник рецептуры: 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

Порядковый номер в системе: 763

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Морковь столовая	23,333	18,667
Горох зеленый, консервированный	20,667	13,333
Масло подсолнечное рафинированное	3,333	3,333
Выход		40 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Морковь столовая	0,24	0,02	1,29	6,53	0,01	0,01	0,93	5,04	0,13
Горох зеленый, консервированный	0,40	0,07	0,97	7,73	0,01	0,00	1,04	2,67	0,17
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,33	0,00	29,47	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,64	3,42	2,26	43,73	0,02	0,02	1,97	7,71	0,30

Технологический процесс:

Морковь очищают, моют, ошпаривают, нарезают мелким кубиком, припускают, охлаждают. Зеленый горошек доводят до кипения, в собственном соку и охлаждают. Морковь и охлажденный до 14°C горошек соединяют и заправляют растительным маслом. Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Салат уложен горкой. Морковь и горошек сохранили форму. Консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свойственный виду овощей, входящих в салат

Технологическая карта PK510-56

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем**

Источник рецептуры: **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**

Порядковый номер в системе: **1036**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	30,600	23,040
Капуста белоночанная	49,500	36,000
Картофель продовольственный	28,800	21,600
Морковь столовая	10,440	8,352
Лук репчатый	10,440	8,352
Петрушка свежая	3,708	2,520
Масло подсолнечное рафинированное	3,600	3,600
Сметана	7,200	7,200
Вода	144,000	144,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина	4,70	0,58	0,00	23,96	0,03	0,05	0,00	2,07	0,62
Капуста белоночанная	0,65	0,07	1,69	10,08	0,01	0,03	21,60	17,28	0,22
Картофель продовольственный	0,43	0,09	3,52	16,63	0,03	0,02	4,32	2,16	0,19
Морковь столовая	0,11	0,01	0,58	2,92	0,01	0,01	0,42	2,26	0,06
Лук репчатый	0,12	0,02	0,68	3,42	0,00	0,00	0,84	2,59	0,07
Петрушка свежая	0,09	0,01	0,19	1,23	0,00	0,00	3,78	6,17	0,05
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,60	0,00	31,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,19	1,26	0,26	11,66	0,00	0,01	0,03	6,19	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	6,29	5,63	6,92	101,74	0,08	0,10	30,98	38,72	1,22

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре.

РК519-147 Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками. В кипящий бульон ($t_{100^{\circ}\text{C}}$) капусту, доводят до кипения, ($t_{100^{\circ}\text{C}}$) затем кладут картофель, добавляют припущенные ($t_{110^{\circ}\text{C}}$) морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное ($t_{110^{\circ}\text{C}}$) томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Настаивают 10-12 минут.

РК521-55 Капусту, морковь и петрушку шинкуют соломкой. Морковь припускают в масле с небольшим количеством отвара или бульона до полуготовности. Нашинкованный лук бланшируют и слегка пассеруют в масле. В кипящий отвар или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные корни, лук продолжают варить 20-30 минут. За 10-15 минут до готовности щи солят и добавляют помидоры без кожицы, нарезанные дольками, подсушенную муку, разведенную отваром или бульоном, варят до готовности. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения.

Температура подачи $65-75^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Капуста, корни, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Технологическая карта №398

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 748

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Шиповник сухой (плоды)	20,000	20,000
Сахар белый	11,111	11,111
Вода	222,222	222,222
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Шиповник сухой (плоды)	0,68	0,28	9,66	56,80	0,01	0,06	200,00	12,00	0,60
Сахар белый	0,00	0,00	11,09	44,33	0,00	0,00	0,00	0,33	0,03
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,68	0,28	20,75	101,13	0,01	0,06	200,00	12,33	0,63

Технологический процесс:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания 2-4 часа. После этого отвар процеживают.
Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Напиток имеет вкус и аромат, свойственные шиповнику, сладкий, цвет красно-коричневый.

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Печенье

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 798

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Печенье	50,000	50,000
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Печенье	3,70	4,70	36,55	203,50	0,06	0,03	0,00	13,00	0,70
Всего	3,70	4,70	36,55	203,50	0,06	0,03	0,00	13,00	0,70

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вид обработки: без обработки. Готовый продукт промышленного производства.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №378

Наименование изделия: Кисель из замороженных ягод

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях, Москва Дели плюс, 2016

Порядковый номер в системе: 822

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Ягода свежемороженая	22,500	21,600
Сахар белый	10,000	10,000
Вода	162,000	162,000
Крахмал	5,400	5,400
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Ягода свежемороженая	0,17	0,09	1,62	9,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Крахмал	0,01	0,00	4,22	16,90	0,01	0,00	0,21	3,51	0,00
Всего	0,18	0,09	15,82	66,52	0,01	0,00	0,21	3,81	0,03

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Цвет, свойственный используемым ягодам. Вкус и запах кисло-сладкий. Консистенция средней густоты, однородная, без комочков заварившегося крахмала.

Технологическая карта №318

Наименование изделия: Картофель отварной

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1307

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	200,000	150,000
Масло сливочное	5,250	5,250
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	3,00	0,60	24,45	115,50	0,18	0,11	30,00	15,00	1,35
Масло сливочное	0,03	4,33	0,04	39,27	0,00	0,01	0,00	0,63	0,01
Всего	3,03	4,93	24,49	154,77	0,18	0,11	30,00	15,63	1,36

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При отпуске картофель поливают сливочным маслом. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла,

Умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Технологическая карта PK521-185к

Наименование изделия: Сосиски, сардельки, колбаса отварные

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 1395

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Колбаса вареная	61,714	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Колбаса вареная	7,68	13,32	0,90	154,20	0,13	0,09	0,00	17,40	1,02
Всего	7,68	13,32	0,90	154,20	0,13	0,09	0,00	17,40	1,02

Технологический процесс:

С сосисек, сарделек или колбасны предварительно снимают искусственную оболочку, колбасу нарезают на порции. Колбасные изделия кладут в кипящую воду. доводят до кипения и варят при слабом кипении сосиски-5 мин, сардельки и колбасу-7-10 минут. Во избежании повреждения оболочки и ухудшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском.
Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - целые, свежесваренные колбасные изделия выложены на тарелку, рядом аккуратно расположен гарнир и подлит соус. Вкус и запах - свойственные свежесваренным изделиям; вкус мясной, в меру соленый Цвет - светло-розовый. Консистенция - упругая, плотная, сочная.

Технологическая карта №310

Наименование изделия: Картофель отварной

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 987

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	200,000	120,000
Масло сливочное	4,200	4,200
Соль пищевая	1,200	1,200
Выход		120 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	2,40	0,48	19,56	92,40	0,14	0,08	24,00	12,00	1,08
Масло сливочное	0,02	3,46	0,03	31,42	0,00	0,00	0,00	0,50	0,01
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,42	0,03
Всего	2,42	3,94	19,59	123,82	0,14	0,09	24,00	16,92	1,12

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При отпуске картофель поливают сливочным маслом.

При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла,

Умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Технологическая карта №185

Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Москва, ДеЛи принт, 2007

Порядковый номер в системе: 731

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	38,919	38,919
Молоко питьевое	98,378	98,378
Вода	70,270	70,270
Сахар белый	3,243	3,243
Масло сливочное	5,405	5,405
Соль пищевая	0,541	0,541
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Крупа манная	4,01	0,39	27,48	129,60	0,16	0,02	0,00	7,78	0,39
Молоко питьевое	2,85	3,44	4,72	53,12	0,04	0,15	1,28	118,05	0,10
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	3,24	12,94	0,00	0,00	0,00	0,10	0,01
Масло сливочное	0,03	4,46	0,04	40,43	0,00	0,01	0,00	0,65	0,01
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,99	0,02
Всего	6,89	8,29	35,48	236,10	0,20	0,17	1,28	128,57	0,52

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат с вареной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригорелой каши. Цвет белый.

Технологическая карта №90

Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1067

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	23,250	23,250
Молоко питьевое	79,500	79,500
Вода	52,500	52,500
Сахар белый	3,750	3,750
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Крупа манная	2,39	0,23	16,41	77,42	0,09	0,01	0,00	4,65	0,23
Молоко питьевое	2,31	2,78	3,82	42,93	0,03	0,12	1,03	95,40	0,08
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	3,74	14,96	0,00	0,00	0,00	0,11	0,01
Всего	4,70	3,02	23,97	135,32	0,12	0,13	1,03	100,16	0,32

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат с вареной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригорелой каши. Цвет белый.

Технологическая карта №82

Наименование изделия: Суп картофельный с вермишелью с курицей

Источник рецептуры: Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2011

Порядковый номер в системе: 848

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо курицы (цыпленок-бройлер, тушка)	43,778	32,222
Изделия макаронные (вермишель)	8,000	8,000
Картофель продовольственный	80,000	60,000
Морковь столовая	10,000	8,000
Лук репчатый	9,556	8,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Вода	114,444	114,444
Соль пищевая	0,556	0,556
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мясо курицы (цыпленок-бройлер, тушка)	5,86	5,93	0,00	76,69	0,02	0,05	0,58	5,16	0,52
Изделия макаронные (вермишель)	0,96	0,10	5,64	27,36	0,02	0,01	0,00	0,96	0,12
Картофель продовольственный	1,20	0,24	9,78	46,20	0,07	0,04	12,00	6,00	0,54
Морковь столовая	0,10	0,01	0,55	2,80	0,00	0,01	0,40	2,16	0,06
Лук репчатый	0,11	0,02	0,66	3,28	0,00	0,00	0,80	2,48	0,06
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	2,00	0,00	17,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,04	0,02
Всего	8,24	8,30	16,63	174,01	0,13	0,11	13,78	18,80	1,31

Технологический процесс:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10 - 15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель в добавляют в суп за 10-15 мин до готовности. Курицу отваривают целиком, очищают мясо от костей и кожи, порционируют и кладут в суп в конце варки, прогревают 5-10 минут.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

Технологическая карта №372/2

Наименование изделия: Компот из свежих плодов

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 880

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	45,400	40,000
Вода	172,000	172,000
Сахар белый	15,000	15,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яблоки	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	0,01	4,00	6,40	0,88
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	14,97	59,85	0,00	0,00	0,00	0,45	0,05
Всего	0,16	0,16	18,89	78,65	0,01	0,01	4,00	6,85	0,92

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Фрукты обрабатывают , промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения($t 100^{\circ}\text{C}$). Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения 100°C , проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и при $t 100^{\circ}\text{C}$ варят 5-10 минут. Температура подачи не ниже 15°C .

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый (для яблок, груш, абрикосов), различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов.

Технологическая карта №366

Наименование изделия: Птица отварная

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 1434

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо курицы (цыпленок-бройлер, тушка)	309,600	120,000
Лук репчатый	7,200	6,000
Соль пищевая	0,300	0,300
Выход		120 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мясо курицы (цыпленок-бройлер, тушка)	21,84	22,08	0,00	285,60	0,08	0,18	2,16	19,20	1,92
Лук репчатый	0,08	0,01	0,49	2,46	0,00	0,00	0,60	1,86	0,05
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,10	0,01
Всего	21,92	22,09	0,49	288,06	0,09	0,18	2,76	22,16	1,98

Технологический процесс:

подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 литра на 1 кг. продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета).

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной курицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде. При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид – два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку рассыпчатый рис (или другой гарнир) горкой. Цвет – фи-лейной части – серовато-белый, ножки – коричневатый, соусов – молочного и сметанного – белый, с морковью – розовый. Вкус и запах – свойственные вареной курице с привкусом и запахом соуса.

Технологическая карта №30

Наименование изделия: Салат из соленых огурцов с луком

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 767

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Огурец соленый	60,000	48,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Лук репчатый	11,000	9,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Огурец соленый	0,48	0,05	0,96	6,24	0,01	0,01	2,40	11,04	0,29
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,00	0,00	26,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Лук репчатый	0,13	0,02	0,74	3,69	0,00	0,00	0,90	2,79	0,07
Всего	0,61	3,07	1,70	36,45	0,01	0,01	3,30	13,83	0,36

Технологический процесс:

Соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук – соломкой, к огурцам добавляют шинкованный репчатый лук и поливают маслом растительным.
Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Внешний вид - огурцы нарезаны тонкими ломтиками, посыпаны шинкованным луком и политы растительным маслом. Вкус и запах - в меру соленые, кисловатые, аромат огурцов. Цвет - соответствует соленым огурцам (оливковый).

Технологическая карта №313

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 719

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	59,800	59,800
Вода	88,400	88,400
Соль пищевая	0,500	0,500
Масло сливочное	4,500	4,500
Выход		130 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Крупа гречневая	7,53	1,97	34,15	184,18	0,26	0,12	0,00	11,96	4,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Масло сливочное	0,02	3,71	0,04	33,66	0,00	0,00	0,00	0,54	0,01
Всего	7,56	5,69	34,18	217,84	0,26	0,12	0,00	14,34	4,03

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид – гречневая каша является рассыпчатой по способу варки и рецептуре. Она представляет собой рассыпчатую массу. Цвет гречневой каши — коричневый.

Вкус – гречневая рассыпчатая каша имеет вкус входящих в нее продуктов (гречневой крупы, сливочного масла). Умеренно соленая на вкус. Без постороннего привкуса.

Запах – поджаренной гречневой крупы, сливочного масла. Без постороннего запаха.

Технологическая карта №82

Наименование изделия: Суп картофельный с вермишелью с курицей

Источник рецептуры: Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2011

Порядковый номер в системе: 848

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо курицы (цыпленок-бройлер, тушка)	39,400	29,000
Изделия макаронные (вермишель)	7,200	7,200
Картофель продовольственный	72,000	54,000
Морковь столовая	9,000	7,200
Лук репчатый	8,600	7,200
Масло подсолнечное рафинированное	1,800	1,800
Вода	103,000	103,000
Соль пищевая	0,500	0,500
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мясо курицы (цыпленок-бройлер, тушка)	5,28	5,34	0,00	69,02	0,02	0,04	0,52	4,64	0,46
Изделия макаронные (вермишель)	0,86	0,09	5,08	24,62	0,02	0,01	0,00	0,86	0,11
Картофель продовольственный	1,08	0,22	8,80	41,58	0,06	0,04	10,80	5,40	0,49
Морковь столовая	0,09	0,01	0,50	2,52	0,00	0,01	0,36	1,94	0,05
Лук репчатый	0,10	0,01	0,59	2,95	0,00	0,00	0,72	2,23	0,06
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	1,80	0,00	15,91	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	7,42	7,47	14,97	156,61	0,11	0,10	12,40	16,92	1,18

Технологический процесс:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10 - 15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель в добавляют в суп за 10-15 мин до готовности. Курицу отваривают целиком, очищают мясо от костей и кожи, порционируют и кладут в суп в конце варки, прогревают 5-10 минут.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Суп молочный с ячневой крупой

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО
Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 919

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	130,000	130,000
Вода	50,000	50,000
Крупа ячневая	12,000	12,000
Сахар белый	1,600	1,600
Масло сливочное	2,000	2,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Молоко питьевое	3,77	4,55	6,24	70,20	0,05	0,20	1,69	156,00	0,13
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Крупа ячневая	1,20	1,20	0,16	0,97	0,03	0,01	0,00	9,60	0,22
Сахар белый	0,00	0,00	1,60	6,38	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00
Масло сливочное	0,01	1,65	0,02	14,96	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00
Всего	4,98	7,40	8,01	92,52	0,08	0,21	1,69	165,89	0,35

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: в каждой части супа – крупа разваренная, на поверхности – масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупа – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа. Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп. Запах: кипяченного молока, продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Суп молочный с ячневой крупой

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО

Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 919

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	144,444	144,444
Вода	55,556	55,556
Крупа ячневая	13,333	13,333
Сахар белый	1,778	1,778
Масло сливочное	2,222	2,222
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Молоко питьевое	4,19	5,06	6,93	78,00	0,06	0,22	1,88	173,33	0,14
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Крупа ячневая	1,33	1,33	0,17	1,08	0,04	0,01	0,00	10,67	0,24
Сахар белый	0,00	0,00	1,77	7,09	0,00	0,00	0,00	0,05	0,01
Масло сливочное	0,01	1,83	0,02	16,62	0,00	0,00	0,00	0,27	0,00
Всего	5,53	8,22	8,90	102,80	0,09	0,23	1,88	184,32	0,39

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: в каждой части супа – крупа разваренная, на поверхности – масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупа – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа. Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп. Запах: кипяченного молока, продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта №241

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1047

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Смесь сушеных фруктов	25,000	25,000
Сахар белый	15,000	15,000
Вода	190,000	190,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Смесь сушеных фруктов	0,57	0,00	14,75	61,25	0,00	0,00	0,05	3,15	0,08
Сахар белый	0,00	0,00	14,97	59,85	0,00	0,00	0,00	0,45	0,05
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,57	0,00	29,72	121,10	0,00	0,00	0,05	3,60	0,12

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Не допускаются примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар - прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет - коричневый или темно-коричневый.

Технологическая карта №226

Наименование изделия: Котлеты рыбные

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 742

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Филе рыбное (треска, хек, минтай, навага)	85,714	59,429
Хлеб пшеничный	13,714	13,714
Молоко питьевое	11,429	11,429
Яйцо куриное	4,571	4,571
Масло сливочное	1,714	1,714
Выход		80 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Филе рыбное (треска, хек, минтай, навага)	9,57	0,48	0,00	42,08	0,07	0,05	0,00	8,91	0,48
Хлеб пшеничный	1,08	0,14	6,62	32,23	0,02	0,01	0,00	3,15	0,27
Молоко питьевое	0,33	0,40	0,55	6,17	0,00	0,02	0,15	13,71	0,01
Яйцо куриное	0,58	0,53	0,03	7,18	0,00	0,02	0,00	2,51	0,11
Масло сливочное	0,01	1,41	0,01	12,82	0,00	0,00	0,00	0,21	0,00
Всего	11,57	2,95	7,22	100,48	0,10	0,09	0,15	28,50	0,88

Технологический процесс:

филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом через мясорубку, добавляют сливочное масло, сырые яйца, соль, оставшуюся воду или молоко, все тщательно перемешивают и выбивают. Формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут до готовности. Подаются с соусом.
Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид : котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта №348

Наименование изделия: Соус томатный

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях, Москва Дели плюс, 2016

Порядковый номер в системе: 809

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вода	30,000	30,000
Морковь столовая	2,250	1,800
Томатная паста	4,500	4,500
Лук репчатый	1,000	0,600
Сахар белый	0,300	0,300
Масло сливочное	0,450	0,450
Мука пшеничная	1,350	1,350
Соль пищевая	0,100	0,100
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Морковь столовая	0,02	0,00	0,12	0,63	0,00	0,00	0,09	0,49	0,01
Томатная паста	0,22	0,02	0,86	4,59	0,01	0,01	2,03	0,90	0,10
Лук репчатый	0,01	0,00	0,05	0,25	0,00	0,00	0,06	0,19	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	0,30	1,20	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00
Масло сливочное	0,00	0,37	0,00	3,37	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00
Мука пшеничная	0,15	0,02	0,94	4,51	0,00	0,00	0,00	0,24	0,02
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,37	0,00
Всего	0,40	0,41	2,28	14,54	0,01	0,01	2,18	2,25	0,14

Технологический процесс:

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 110-120°C, периодически помешивая до приобретения приятного запаха печенья. Охлажденную до 70-80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид: овощи полностью протёрты, не допускается на поверхности соуса пленки. Цвет: красный от томатного пюре. Вкус и запах: пассерованных овощей. Консистенция: однородная, бархатистая, без комков, средней густоты.

Технологическая карта №712

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 945

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Томаты (помидоры)	70,800	60,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,600	3,600
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Томаты (помидоры)	0,66	0,12	2,28	14,40	0,04	0,02	15,00	8,40	0,54
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,60	0,00	31,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	0,66	3,72	2,28	46,22	0,04	0,02	15,00	8,40	0,54

Технологический процесс:

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки.
Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Внешний вид: нарезанные помидоры уложены горкой, заправлены растительным маслом
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая. Цвет: соответствует сорту помидоров. Вкус: свойственный свежим помидоров, в меру соленый. Запах: помидоров и растительного масла.

Технологическая карта №80

Наименование изделия: Суп картофельный с рисом "харчо"

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 831

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	80,400	54,000
Рис	4,500	4,500
Морковь столовая	2,800	2,160
Лук репчатый	1,700	1,400
Томатная паста	1,800	1,800
Чеснок	2,800	2,500
Масло сливочное	2,200	2,200
Сметана	9,000	9,000
Вода	135,000	135,000
Соль пищевая	0,500	0,500
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,08	0,22	8,80	41,58	0,06	0,04	10,80	5,40	0,49
Рис	0,31	0,05	3,33	14,98	0,00	0,00	0,00	0,36	0,05
Морковь столовая	0,03	0,00	0,15	0,76	0,00	0,00	0,11	0,58	0,02
Лук репчатый	0,02	0,00	0,11	0,57	0,00	0,00	0,14	0,43	0,01
Томатная паста	0,09	0,01	0,34	1,84	0,00	0,00	0,81	0,36	0,04
Чеснок	0,16	0,01	0,75	3,72	0,00	0,00	0,25	4,50	0,04
Масло сливочное	0,01	1,82	0,02	16,46	0,00	0,00	0,00	0,26	0,00
Сметана	0,23	1,58	0,32	14,58	0,00	0,01	0,04	7,74	0,02
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	1,94	3,68	13,83	94,49	0,08	0,06	12,14	21,48	0,67

Технологический процесс:

Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томата-пюре. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, предварительно замоченную крупу, пассерованные лук и томат-пюре, варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, перцем, солью и зеленью.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - в жидкой части супа - кусочки мяса, одинаковые по величине, рис не переварен. На поверхности - рубленая зелень и блески жира оранжевого цвета. Вкус и запах - острые, мясного бульона, пассерованного томата-пюре, овощей, чеснока. Консистенция - рис и мясо мягкие.

Технологическая карта №80

Наименование изделия: Суп картофельный с рисом "харчо"

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 831

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	89,333	60,000
Рис	5,000	5,000
Морковь столовая	3,111	2,400
Лук репчатый	1,889	1,556
Томатная паста	2,000	2,000
Чеснок	3,111	2,778
Масло сливочное	2,444	2,444
Сметана	10,000	10,000
Вода	150,000	150,000
Соль пищевая	0,556	0,556
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,20	0,24	9,78	46,20	0,07	0,04	12,00	6,00	0,54
Рис	0,35	0,05	3,70	16,65	0,00	0,00	0,00	0,40	0,05
Морковь столовая	0,03	0,00	0,17	0,84	0,00	0,00	0,12	0,65	0,02
Лук репчатый	0,02	0,00	0,13	0,64	0,00	0,00	0,16	0,48	0,01
Томатная паста	0,10	0,01	0,38	2,04	0,00	0,00	0,90	0,40	0,05
Чеснок	0,18	0,01	0,83	4,14	0,00	0,00	0,28	5,00	0,04
Масло сливочное	0,01	2,02	0,02	18,28	0,00	0,00	0,00	0,29	0,00
Сметана	0,26	1,75	0,36	16,20	0,00	0,01	0,04	8,60	0,02
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,04	0,02
Всего	2,15	4,09	15,36	104,99	0,09	0,07	13,49	23,87	0,75

Технологический процесс:

Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томата-пюре. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, предварительно замоченную крупу, пассерованные лук и томат-пюре, варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, перцем, солью и зеленью.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - в жидкой части супа - кусочки мяса, одинаковые по величине, рис не переварен. На поверхности - рубленая зелень и блески жира оранжевого цвета. Вкус и запах - острые, мясного бульона, пассерованного томата-пюре, овощей, чеснока. Консистенция - рис и мясо мягкие.

Технологическая карта №195 манка

Наименование изделия: Запеканка из творога

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования/Н.Э.Харченко. – 3-е изд.,стер.-М.:Издательский Центр «Академия», 2008.

Порядковый номер в системе: 1164

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творог	80,000	80,000
Крупа манная	7,200	7,200
Сахар белый	9,600	9,600
Яйцо куриное	4,800	4,800
Масло сливочное	4,800	4,800
Сухари панировочные	4,800	4,800
Сметана	4,800	4,800
Выход		120 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Творог	16,00	1,60	2,40	91,20	0,03	0,20	0,16	96,00	0,24
Крупа манная	0,74	0,07	5,08	23,98	0,03	0,00	0,00	1,44	0,07
Сахар белый	0,00	0,00	9,58	38,30	0,00	0,00	0,00	0,29	0,03
Яйцо куриное	0,61	0,55	0,03	7,54	0,00	0,02	0,00	2,64	0,12
Масло сливочное	0,02	3,96	0,04	35,90	0,00	0,00	0,00	0,58	0,01
Сухари панировочные	0,64	0,25	3,67	17,66	0,02	0,01	0,00	7,68	0,14
Сметана	0,12	0,84	0,17	7,78	0,00	0,01	0,02	4,13	0,01
Всего	18,14	7,28	20,98	222,36	0,09	0,24	0,18	112,75	0,62

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или сваренной охлажденной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250С до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200С до готовности 15 мин.

Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20мл на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы политы сметаной или сладким соусом, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала. Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий с кислинкой, аромат соуса. Цвет - корочка золотисто-желтая или светло-коричневая, срез слегка желтоватый. Консистенция - нежная, без крупинок непротертого творога. Источник:

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Молоко сгущенное жирностью 8,5%

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 769

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко сгущенное	30,000	30,000
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Молоко сгущенное	2,16	2,55	16,65	98,40	0,02	0,11	0,30	92,10	0,06
Всего	2,16	2,55	16,65	98,40	0,02	0,11	0,30	92,10	0,06

Технологический процесс:

Рекомендуют к блюдам из творога, кулинарным изделиям и др. Температура подачи 14 0 С.

Технологическая карта **РК27-82**

Наименование изделия: Бананы свежие

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 806

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Бананы	214,500	150,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Бананы	2,25	0,75	31,50	144,00	0,06	0,08	15,00	12,00	0,90
Всего	2,25	0,75	31,50	144,00	0,06	0,08	15,00	12,00	0,90

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очищенные бананы нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствует виду плодов.

Технологическая карта №237 (3-7 лет)

Наименование изделия: Запеканка из творога

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1053

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Творог	93,800	92,000
Крупа манная	6,000	6,000
Сахар белый	8,000	8,000
Яйцо куриное	4,000	4,000
Масло сливочное	4,000	4,000
Сухари панировочные	4,000	4,000
Сметана	4,000	4,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Творог	18,40	1,84	2,76	104,88	0,04	0,23	0,18	110,40	0,28
Крупа манная	0,62	0,06	4,24	19,98	0,02	0,00	0,00	1,20	0,06
Сахар белый	0,00	0,00	7,98	31,92	0,00	0,00	0,00	0,24	0,02
Яйцо куриное	0,51	0,46	0,03	6,28	0,00	0,02	0,00	2,20	0,10
Масло сливочное	0,02	3,30	0,03	29,92	0,00	0,00	0,00	0,48	0,01
Сухари панировочные	0,54	0,21	3,06	14,72	0,02	0,01	0,00	6,40	0,12
Сметана	0,10	0,70	0,14	6,48	0,00	0,00	0,02	3,44	0,01
Всего	20,19	6,57	18,24	214,18	0,09	0,27	0,20	124,36	0,60

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или сваренной охлажденной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250С до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200С до готовности 15 мин.

Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20мл на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид - порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы политы сметаной или сладким соусом, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала. Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий с кислинкой, аромат соуса. Цвет - корочка золотисто-желтая или светло-коричневая, срез слегка желтоватый. Консистенция - нежная, без крупинок непротертого творога. Источник:

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Молоко сгущенное жирностью 8,5%

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 769

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Молоко сгущенное	20,000	20,000
Выход		20 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Молоко сгущенное	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,08	0,20	61,40	0,04
Всего	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,08	0,20	61,40	0,04

Технологический процесс:

Рекомендуют к блюдам из творога, кулинарным изделиям и др. Температура подачи 14 0 С.

Технологическая карта №2

Наименование изделия: Бутерброд с сыром и маслом

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1200

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	17,371	16,286
Масло сливочное	5,429	5,429
Хлеб пшеничный	16,286	16,286
Выход		38 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Сыры полутвердые	3,97	4,80	0,00	59,28	0,01	0,05	0,11	143,31	0,16
Масло сливочное	0,03	4,48	0,04	40,61	0,00	0,01	0,00	0,65	0,01
Хлеб пшеничный	1,29	0,16	7,87	38,27	0,03	0,01	0,00	3,75	0,33
Всего	5,29	9,45	7,91	138,16	0,03	0,06	0,11	147,71	0,50

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Суп молочный с гречневой крупой

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Первалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 835

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	16,000	16,000
Молоко питьевое	140,000	140,000
Вода	60,000	60,000
Сахар белый	1,556	1,556
Масло сливочное	2,000	2,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Крупа гречневая	2,02	0,53	9,14	49,28	0,07	0,03	0,00	3,20	1,07
Молоко питьевое	4,06	4,90	6,72	75,60	0,06	0,21	1,82	168,00	0,14
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	1,55	6,21	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00
Масло сливочное	0,01	1,65	0,02	14,96	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00
Всего	6,09	7,08	17,42	146,05	0,13	0,24	1,82	171,49	1,22

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Гречневую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабо-соленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Суп молочный с гречневой крупой

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Первалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 835

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	14,400	14,400
Молоко питьевое	126,000	126,000
Вода	54,000	54,000
Сахар белый	1,400	1,400
Масло сливочное	1,800	1,800
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Крупа гречневая	1,81	0,48	8,22	44,35	0,06	0,03	0,00	2,88	0,96
Молоко питьевое	3,65	4,41	6,05	68,04	0,05	0,19	1,64	151,20	0,13
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	1,40	5,59	0,00	0,00	0,00	0,04	0,00
Масло сливочное	0,01	1,49	0,01	13,46	0,00	0,00	0,00	0,22	0,00
Всего	5,48	6,37	15,68	131,44	0,11	0,22	1,64	154,34	1,10

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Гречневую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабо-соленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Технологическая карта №284 (1-3)

Наименование изделия: Тефтели из печени с рисом

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Порядковый номер в системе: 1123

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	60,000	50,000
Рис	15,000	15,000
Лук репчатый	21,667	18,333
Масло сливочное	10,000	10,000
Яйцо куриное	8,333	8,333
Вода	20,000	20,000
Выход		100 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Печень говяжья	8,95	1,85	2,65	63,50	0,15	1,10	16,50	4,50	3,45
Рис	1,05	0,15	11,10	49,95	0,01	0,01	0,00	1,20	0,15
Лук репчатый	0,26	0,04	1,50	7,52	0,01	0,00	1,83	5,68	0,15
Масло сливочное	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,01	0,00	1,20	0,02
Яйцо куриное	1,06	0,96	0,06	13,08	0,01	0,04	0,00	4,58	0,21
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	11,36	11,24	15,39	208,85	0,18	1,15	18,33	17,17	3,98

Технологический процесс:

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным припущенным луком, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделяют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, кладут на противень, смазанный маслом и запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом в котором тушились тефтели. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные, картофельное пюре. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид – тефтели в виде шариков с включениями зерен отварного риса (без трещин), пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир. Цвет тефтелей – от коричневого до светло-коричневого со светло-кремовыми включениями, соуса – белый или оранжевый. Вкус, запах – вареного мяса, приятный, слегка соленый с характерным привкусом лука и соуса. Консистенция тефтелей – в меру плотная, однородная, сочная; соуса – эластичная однородная.

Технологическая карта №69

Наименование изделия: Суп картофельный с клёцками
Источник рецептуры: МБДОУ с. Дружба, Хабаровский край
Порядковый номер в системе: 1172

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	67,000	47,000
Морковь столовая	10,000	8,000
Лук репчатый	9,600	8,000
Масло сливочное	2,000	2,000
Масло подсолнечное рафинированное	2,000	2,000
Мука пшеничная	8,000	8,000
Яйцо куриное	2,200	2,200
Вода	12,000	12,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	0,94	0,19	7,66	36,19	0,06	0,03	9,40	4,70	0,42
Морковь столовая	0,10	0,01	0,55	2,80	0,00	0,01	0,40	2,16	0,06
Лук репчатый	0,11	0,02	0,66	3,28	0,00	0,00	0,80	2,48	0,06
Масло сливочное	0,01	1,65	0,02	14,96	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	2,00	0,00	17,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Мука пшеничная	0,86	0,10	5,59	26,72	0,01	0,00	0,00	1,44	0,10
Яйцо куриное	0,28	0,25	0,02	3,45	0,00	0,01	0,00	1,21	0,05
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	2,31	4,22	14,49	105,08	0,08	0,05	10,60	12,23	0,70

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

№ 37 В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, припущенные овощи и варят еще 10 минут. Клейки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто продолжая помешивать, 10 минут. Затем охлаждают, добавляют в три приема яйца и хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 гр., закладывают в кипящую подсоленную воду (5 литров на 1 кг.), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки.

№85 В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные 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. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп. Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта №85/120

Наименование изделия: Суп картофельный с клёцками

Источник рецептуры: Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. Л.С. Коровка, И.И. Добросердова, Л.П. Мошенцова, Пермь 2001

Порядковый номер в системе: 778

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	48,000	36,000
Морковь столовая	9,000	7,200
Лук репчатый	8,600	7,200
Масло подсолнечное рафинированное	1,800	1,800
Вода	222,000	222,000
Мука пшеничная	5,540	5,540
Масло сливочное	1,800	1,800
Яйцо куриное	0,330	0,330
Соль пищевая	1,000	1,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	0,72	0,14	5,87	27,72	0,04	0,03	7,20	3,60	0,32
Морковь столовая	0,09	0,01	0,50	2,52	0,00	0,01	0,36	1,94	0,05
Лук репчатый	0,10	0,01	0,59	2,95	0,00	0,00	0,72	2,23	0,06
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	1,80	0,00	15,91	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Мука пшеничная	0,60	0,07	3,87	18,50	0,01	0,00	0,00	1,00	0,07
Масло сливочное	0,01	1,49	0,01	13,46	0,00	0,00	0,00	0,22	0,00
Яйцо куриное	0,04	0,04	0,00	0,52	0,00	0,00	0,00	0,18	0,01
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,68	0,03
Всего	1,56	3,56	10,84	81,59	0,06	0,04	8,28	12,85	0,54

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

№ 37 В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, припущенные овощи и варят еще 10 минут. Клейки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто продолжая помешивать, 10 минут. Затем охлаждают, добавляют в три приема яйца и хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 гр., закладывают в кипящую подсоленную воду (5 литров на 1 кг.), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки.

№85 В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные 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. Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп. Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта №13

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 830

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы	59,400	47,500
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Соль пищевая	0,500	0,500
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Огурцы	0,38	0,05	1,19	6,65	0,01	0,02	4,75	10,93	0,29
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,00	0,00	26,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	0,38	3,05	1,19	33,17	0,01	0,02	4,75	12,77	0,30

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленные свежие и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками или брусочками. Нарезанные огурцы заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Также возможен отпуск без масла и соли. Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая. Цвет: соответствует сорту огурцов. Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый. Запах: огурцов и растительного масла.

Технологическая карта №496

Наименование изделия: Коржик молочный с повидлом

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 850

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	33,800	33,800
Сахар белый	5,000	5,000
Масло сливочное	3,000	3,000
Яйцо куриное	0,050	0,050
Молоко питьевое	6,000	6,000
Ванилин	0,002	0,002
Повидло в ассортименте	10,000	10,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мука пшеничная	3,65	0,44	23,63	112,89	0,06	0,01	0,00	6,08	0,41
Сахар белый	0,00	0,00	4,99	19,95	0,00	0,00	0,00	0,15	0,02
Масло сливочное	0,01	2,47	0,02	22,44	0,00	0,00	0,00	0,36	0,01
Яйцо куриное	0,01	0,01	0,00	0,08	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00
Молоко питьевое	0,17	0,21	0,29	3,24	0,00	0,01	0,08	7,20	0,01
Ванилин	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Повидло в ассортименте	0,04	0,00	6,50	25,00	0,00	0,00	0,05	1,40	0,13
Всего	3,89	3,13	35,43	183,61	0,06	0,03	0,13	15,22	0,56

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, до-бавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 3-4 мм, наносят рисунок риф-леной скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, на один пласт накладывают повидло и сверху закрывают вторым и плотно проминают по окружности. Изделия укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 минут.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. На разломе виден слой повидла. Цвет светло-желтый.

Технологическая карта №368

Наименование изделия: Яблоки
Источник рецептуры:
Порядковый номер в системе: 781

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	150,000	150,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яблоки	0,60	0,60	14,70	70,50	0,04	0,03	15,00	24,00	3,30
Всего	0,60	0,60	14,70	70,50	0,04	0,03	15,00	24,00	3,30

Технологический процесс:

Технологическая карта №155

Наименование изделия: Каша "Дружба" молочная жидкая (пшено, рис)

Источник рецептуры: МБДОУ с. Дружба, Хабаровский край

Порядковый номер в системе: 1166

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Пшено	15,000	15,000
Рис	20,000	20,000
Молоко питьевое	130,000	130,000
Вода	70,000	70,000
Сахар белый	5,000	5,000
Масло сливочное	5,000	5,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Пшено	1,73	0,50	9,98	51,30	0,06	0,01	0,00	4,05	0,41
Рис	1,40	0,20	14,80	66,60	0,02	0,01	0,00	1,60	0,20
Молоко питьевое	3,77	4,55	6,24	70,20	0,05	0,20	1,69	156,00	0,13
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	4,99	19,95	0,00	0,00	0,00	0,15	0,02
Масло сливочное	0,03	4,13	0,04	37,40	0,00	0,00	0,00	0,60	0,01
Всего	6,92	9,37	36,05	245,45	0,13	0,21	1,69	162,40	0,76

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

№260 Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывают в кипящую воду (t100°C). Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар йодированную соль и доводят до кипения (t100°C), варят при слабом кипении (t60-80°C) до поглощения жидкости над поверхностью крупы. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта №185

Наименование изделия: Каша "Дружба" молочная жидкая (пшено, рис)

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Под общей редакцией профессора Перевалова А.Я. Пермь, 2013

Порядковый номер в системе: 729

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Пшено	8,333	8,333
Рис	10,833	10,833
Молоко питьевое	76,667	76,667
Вода	52,500	52,500
Сахар белый	2,500	2,500
Масло сливочное	4,167	4,167
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Пшено	0,96	0,27	5,54	28,50	0,03	0,00	0,00	2,25	0,22
Рис	0,76	0,11	8,02	36,08	0,01	0,00	0,00	0,87	0,11
Молоко питьевое	2,22	2,68	3,68	41,40	0,03	0,12	1,00	92,00	0,08
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	2,50	9,98	0,00	0,00	0,00	0,08	0,01
Масло сливочное	0,02	3,44	0,03	31,17	0,00	0,00	0,00	0,50	0,01
Всего	3,96	6,50	19,77	147,12	0,07	0,13	1,00	95,69	0,43

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

№260 Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывают в кипящую воду (t100°C). Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар йодированную соль и доводят до кипения (t100°C), варят при слабом кипении (t60-80°C) до поглощения жидкости над поверхностью крупы. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта №3

Наименование изделия: Бутерброд с сыром и маслом

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Москва Дели плюс, 2016

Порядковый номер в системе: 1038

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Сыры полутвердые	9,333	8,750
Масло сливочное	2,917	2,917
Хлеб пшеничный	23,333	23,333
Выход		35 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы, г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Сыры полутвердые	2,13	2,58	0,00	31,85	0,00	0,03	0,06	77,00	0,09
Масло сливочное	0,01	2,41	0,02	21,82	0,00	0,00	0,00	0,35	0,01
Хлеб пшеничный	1,84	0,23	11,27	54,83	0,04	0,01	0,00	5,37	0,47
Всего	3,99	5,22	11,29	108,50	0,04	0,04	0,06	82,72	0,56

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Технологическая карта №276/2

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО

Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 1003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	175,000	129,000
Картофель продовольственный	175,000	131,000
Лук репчатый	13,000	11,000
Масло сливочное	6,000	6,000
Томатная паста	10,000	10,000
Выход		220 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Говядина	26,32	3,22	0,00	134,16	0,15	0,26	0,00	11,61	3,48
Картофель продовольственный	2,62	0,52	21,35	100,87	0,16	0,09	26,20	13,10	1,18
Лук репчатый	0,15	0,02	0,90	4,51	0,01	0,00	1,10	3,41	0,09
Масло сливочное	0,03	4,95	0,05	44,88	0,00	0,01	0,00	0,72	0,01
Томатная паста	0,48	0,05	1,90	10,20	0,02	0,02	4,50	2,00	0,23
Всего	29,60	8,77	24,20	294,62	0,33	0,37	31,80	30,84	4,99

Технологический процесс:**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

№54-9м-2020 Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

№ 369 Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

РК519-374 Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук кубиками. Затем мясо обжаривают до образования легкой румяной корочки, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленой зеленью. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более трех часов.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

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

Технологическая карта №81/1

Наименование изделия: Суп картофельный с горохом

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1054

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	53,400	40,000
Горох шлифованный	16,200	16,000
Морковь столовая	15,700	12,400
Лук репчатый	12,400	10,400
Масло подсолнечное рафинированное	4,000	4,000
Вода	140,000	140,000
Соль пищевая	0,700	0,700
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	0,80	0,16	6,52	30,80	0,05	0,03	8,00	4,00	0,36
Горох шлифованный	3,68	0,26	7,70	47,84	0,13	0,02	0,00	18,40	1,09
Морковь столовая	0,16	0,01	0,86	4,34	0,01	0,01	0,62	3,35	0,09
Лук репчатый	0,15	0,02	0,85	4,26	0,01	0,00	1,04	3,22	0,08
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	4,00	0,00	35,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,58	0,02
Всего	4,79	4,45	15,92	122,60	0,19	0,06	9,66	31,55	1,64

Технологический процесс:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

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

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - картофель и корни нарезаются кубиками; часть семян гороха может быть разварена.

Вкус и запах - вареных бобовых и пассерованных овощей. Цвет - бульон светло-коричневый, блестки жира желтые. Консистенция - овощи и бобовые мягкие; допускается частичное разваривание бобовых.

Технологическая карта №81/2

Наименование изделия: Суп картофельный с горохом

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1055

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мясо курицы (цыпленок-бройлер, тушка)	27,000	18,000
Картофель продовольственный	47,700	36,000
Горох шлифованный	15,300	14,400
Лук репчатый	9,000	7,200
Морковь столовая	11,700	9,000
Масло подсолнечное рафинированное	3,600	3,600
Вода	126,000	126,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Мясо курицы (цыпленок-бройлер, тушка)	3,28	3,31	0,00	42,84	0,01	0,03	0,32	2,88	0,29
Картофель продовольственный	0,72	0,14	5,87	27,72	0,04	0,03	7,20	3,60	0,32
Горох шлифованный	3,31	0,23	6,93	43,06	0,12	0,02	0,00	16,56	0,98
Лук репчатый	0,10	0,01	0,59	2,95	0,00	0,00	0,72	2,23	0,06
Морковь столовая	0,12	0,01	0,62	3,15	0,01	0,01	0,45	2,43	0,06
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,60	0,00	31,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	7,53	7,31	14,01	151,54	0,18	0,08	8,69	27,70	1,71

Технологический процесс:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

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

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид - картофель и корни нарезаются кубиками; часть семян гороха может быть разварена.

Вкус и запах - вареных бобовых и пассерованных овощей. Цвет - бульон светло-коричневый, блестки жира желтые. Консистенция - овощи и бобовые мягкие; допускается частичное разваривание бобовых.

Технологическая карта №13

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Источник рецептуры: Продукция промышленного производства

Порядковый номер в системе: 713

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	34,000	34,000
Выход		34 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Хлеб пшеничный	2,69	0,34	16,42	79,90	0,05	0,02	0,00	7,82	0,68
Всего	2,69	0,34	16,42	79,90	0,05	0,02	0,00	7,82	0,68

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед подачей хлеб нарезают на порционные куски, выкладывают на тарелки или в хлебницу

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов. Консистенция: Мякиша - без следов непромеса и посторонних включений. Цвет: Корочки - золотистый, равномерный. Мякиша - однородный, белый, кремовый, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. Вкус и Запах: Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Технологическая карта №56ягл

Наименование изделия: Компот из свежих плодов и ягод

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 739

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	41,000	36,000
Вода	150,000	150,000
Груша	41,000	36,000
Сахар белый	10,000	10,000
Лимоны	8,000	7,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Яблоки	0,14	0,14	3,53	16,92	0,01	0,01	3,60	5,76	0,79
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Груша	0,14	0,11	3,71	16,92	0,01	0,01	1,80	6,84	0,83
Сахар белый	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,00	0,00	0,30	0,03
Лимоны	0,06	0,01	0,21	2,38	0,00	0,00	2,80	2,80	0,04
Всего	0,35	0,26	17,43	76,12	0,02	0,02	8,20	15,70	1,69

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 мин.
Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый (для яблок, груш, абрикосов), розовый (вишня, слива) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов.

Технологическая карта №603

Наименование изделия: Кекс "Творожный"

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Лапшина В.Т. 2004

Порядковый номер в системе: 990

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	23,200	23,200
Сахар белый	26,400	26,400
Масло сливочное	12,000	12,000
Яйцо куриное	4,000	4,000
Творог	20,800	20,000
Сахарная пудра	0,800	0,800
Сода	0,040	0,040
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Мука пшеничная	2,51	0,30	16,22	77,49	0,04	0,01	0,00	4,18	0,28
Сахар белый	0,00	0,00	26,35	105,34	0,00	0,00	0,00	0,79	0,08
Масло сливочное	0,06	9,90	0,10	89,76	0,00	0,01	0,00	1,44	0,02
Яйцо куриное	0,51	0,46	0,03	6,28	0,00	0,02	0,00	2,20	0,10
Творог	4,00	0,40	0,60	22,80	0,01	0,05	0,04	24,00	0,06
Сахарная пудра	0,00	0,00	0,80	3,19	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00
Сода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Всего	7,07	11,06	44,09	304,86	0,05	0,09	0,04	32,62	0,54

Технологический процесс:

Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают 10-15 мин, добавляют творог и продолжают взбивание до получения однородной массы. Затем добавляют меланж, соду, аммоний, тщательно перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто в течение 3-5 мин. Влажность готового теста 30%. Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160-185°C в течение 55-60 мин. Готовые кексы посыпают рафинадной пудрой.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Форма прямоугольная Поверхность выпуклая, посыпана рафинадной пудрой. Мякиш плотный, желтого цвета. Источник:

Технологическая карта №240г

Наименование изделия: Компот из свежих плодов и ягод

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 1090

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Груша	40,860	36,000
Шиповник сухой (плоды)	4,500	4,500
Вода	154,800	154,800
Сахар белый	13,500	13,500
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Груша	0,14	0,11	3,71	16,92	0,01	0,01	1,80	6,84	0,83
Шиповник сухой (плоды)	0,15	0,06	2,17	12,78	0,00	0,01	45,00	2,70	0,14
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сахар белый	0,00	0,00	13,47	53,87	0,00	0,00	0,00	0,41	0,04
Всего	0,30	0,17	19,35	83,57	0,01	0,02	46,80	9,95	1,00

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 мин.

Температура подачи не ниже 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый (для яблок, груш, абрикосов), розовый (вишня, слива) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов.

Технологическая карта №690

Наименование изделия: Голубцы (промышленного производства)

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 993

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Голубцы (промышленного производства)	63,000	63,000
Выход		70 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Голубцы (промышленного производства)	5,31	4,59	10,53	83,70	0,01	0,01	7,20	12,60	0,38
Всего	5,31	4,59	10,53	83,70	0,01	0,01	7,20	12,60	0,38

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленные голубцы опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг вареников 4 литра воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. Готовые голубцы вынимают шумовкой и порционируют. Заправляют сливочным маслом или соусом. Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Голубцы политы соусом. Вкус — в меру соленый с ароматом использованных продуктов, не допускается запах пареной капусты. Цвет поверхности слегка румяный, на разрезе фарш серо-белого цвета. Консистенция мягкая, сочная, капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

Технологическая карта PK510-87

Наименование изделия: Суп картофельный с рисом и рыбными консервами

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011 ГОУ ВПО

Пятигорский государственный технологический университет

Порядковый номер в системе: 1062

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Консервы рыбные натуральные (сайра)	40,000	40,000
Картофель продовольственный	93,750	70,000
Морковь столовая	20,000	16,000
Лук репчатый	9,500	8,000
Рис	5,000	5,000
Масло сливочное	3,750	3,750
Вода	200,000	200,000
Петрушка свежая	1,750	1,750
Выход		250 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Консервы рыбные натуральные (сайра)	7,80	5,64	0,00	82,00	0,00	0,00	0,00	6,00	0,25
Картофель продовольственный	1,40	0,28	11,41	53,90	0,08	0,05	14,00	7,00	0,63
Морковь столовая	0,21	0,02	1,10	5,60	0,01	0,01	0,80	4,32	0,11
Лук репчатый	0,11	0,02	0,66	3,28	0,00	0,00	0,80	2,48	0,06
Рис	0,35	0,05	3,70	16,65	0,00	0,00	0,00	0,40	0,05
Масло сливочное	0,02	3,09	0,03	28,05	0,00	0,00	0,00	0,45	0,01
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Петрушка свежая	0,06	0,01	0,13	0,86	0,00	0,00	2,63	4,29	0,03
Всего	9,95	9,10	17,03	190,34	0,10	0,07	18,23	24,94	1,15

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, мелконарубленную зелень. Доводят до готовности.
Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА НА ВЫХОДЕ:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму. Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму. Цвет: бульона- золотисто-серый, овощей - натуральный. Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый. Запах: продуктов входящих в суп.

Технологическая карта №34

Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 828

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Свекла столовая	70,200	56,160
Чеснок	0,360	0,306
Масло подсолнечное рафинированное	3,600	3,600
Соль пищевая	0,150	0,150
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Свекла столовая	0,90	0,11	4,94	24,15	0,01	0,02	5,62	20,78	0,79
Чеснок	0,02	0,00	0,09	0,46	0,00	0,00	0,03	0,55	0,00
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,60	0,00	31,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,55	0,00
Всего	0,92	3,71	5,03	56,43	0,01	0,02	5,65	21,88	0,80

Технологический процесс:

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой, добавляют чеснок, растертый с солью и растительным маслом. Тщательно перемешивают и подают.
Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Внешний вид: свекла нарезанная соломкой, уложена горкой. Консистенция: мягкая. Цвет: продуктов, входящих в состав блюда. Вкус: свеклы, чеснока и растительного масла. Запах: продуктов, входящих в состав блюд.

Технологическая карта PK513-77/226

Наименование изделия: Рагу из овощей

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, часть 1-2. Под ред. доц. Коровка Л. С. Пермская государственная медицинская академия Уральский региональный центр питания. Пермь 2001 год

Порядковый номер в системе: 1367

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	86,000	64,000
Морковь столовая	40,000	32,000
Капуста белоночанная	50,000	40,000
Лук репчатый	19,000	16,000
Свекла столовая	42,000	32,000
Масло подсолнечное рафинированное	8,000	8,000
Мука пшеничная	1,500	1,500
Масло сливочное	1,500	1,500
Вода	78,000	78,000
Сметана	30,000	30,000
Выход		200 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,28	0,26	10,43	49,28	0,08	0,04	12,80	6,40	0,58
Морковь столовая	0,42	0,03	2,21	11,20	0,02	0,02	1,60	8,64	0,22
Капуста белоночанная	0,72	0,08	1,88	11,20	0,01	0,03	24,00	19,20	0,24
Лук репчатый	0,22	0,03	1,31	6,56	0,01	0,00	1,60	4,96	0,13
Свекла столовая	0,51	0,06	2,82	13,76	0,01	0,01	3,20	11,84	0,45
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	8,00	0,00	70,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Мука пшеничная	0,16	0,02	1,05	5,01	0,00	0,00	0,00	0,27	0,02
Масло сливочное	0,01	1,24	0,01	11,22	0,00	0,00	0,00	0,18	0,00
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,78	5,25	1,08	48,60	0,01	0,03	0,12	25,80	0,06
Всего	4,10	14,97	20,79	227,55	0,13	0,15	43,32	77,29	1,70

Технологический процесс:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенный репчатый лук и тушат еще 15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

РК513-77/226

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1х1см или дольками длиной не более 2 - 2,5см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированные репу или брюкву, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15 - 20 мин, добавляют соль.

При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом,

Соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Технологическая карта №33

Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 766

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Свекла столовая	58,000	45,000
Чеснок	0,300	0,250
Масло подсолнечное рафинированное	3,000	3,000
Соль пищевая	0,500	0,500
Выход		50 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Свекла столовая	0,72	0,09	3,96	19,35	0,01	0,02	4,50	16,65	0,63
Чеснок	0,02	0,00	0,07	0,37	0,00	0,00	0,03	0,45	0,00
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	3,00	0,00	26,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,84	0,01
Всего	0,74	3,09	4,03	46,24	0,01	0,02	4,53	18,94	0,65

Технологический процесс:

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой, добавляют чеснок, растертый с солью и растительным маслом. Тщательно перемешивают и подают.
Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Внешний вид: свекла нарезанная соломкой, уложена горкой. Консистенция: мягкая. Цвет: продуктов, входящих в состав блюда. Вкус: свеклы, чеснока и растительного масла. Запах: продуктов, входящих в состав блюд.

Технологическая карта №95

Наименование изделия: Рагу из овощей

Источник рецептуры: МБДОУ с. Дружба, Хабаровский край

Порядковый номер в системе: 755

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	85,000	64,000
Морковь столовая	40,000	32,000
Лук репчатый	34,000	28,000
Капуста белоночанная	28,000	22,000
Масло подсолнечное рафинированное	8,000	8,000
Сметана	15,000	15,000
Мука пшеничная	4,500	4,500
Вода	45,000	45,000
Соль пищевая	0,480	0,480
Масло сливочное	5,000	5,000
Выход		150 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,28	0,26	10,43	49,28	0,08	0,04	12,80	6,40	0,58
Морковь столовая	0,42	0,03	2,21	11,20	0,02	0,02	1,60	8,64	0,22
Лук репчатый	0,39	0,06	2,30	11,48	0,01	0,01	2,80	8,68	0,22
Капуста белоночанная	0,40	0,04	1,03	6,16	0,01	0,02	13,20	10,56	0,13
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	8,00	0,00	70,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,39	2,63	0,54	24,30	0,00	0,02	0,06	12,90	0,03
Мука пшеничная	0,49	0,06	3,15	15,03	0,01	0,00	0,00	0,81	0,05
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,77	0,01
Масло сливочное	0,03	4,13	0,04	37,40	0,00	0,00	0,00	0,60	0,01
Всего	3,38	15,20	19,70	225,57	0,13	0,11	30,46	50,36	1,27

Технологический процесс:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенный репчатый лук и тушат еще 15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

РК513-77/226

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1х1см или дольками длиной не более 2 - 2,5см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированные репу или брюкву, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15 - 20 мин, добавляют соль.

При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом,

Соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Технологическая карта №95

Наименование изделия: Рагу из овощей

Источник рецептуры: МБДОУ с. Дружба, Хабаровский край

Порядковый номер в системе: 755

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Картофель продовольственный	102,000	76,800
Морковь столовая	48,000	38,400
Лук репчатый	40,800	33,600
Капуста белоночанная	33,600	26,400
Масло подсолнечное рафинированное	9,600	9,600
Сметана	18,000	18,000
Мука пшеничная	5,400	5,400
Вода	54,000	54,000
Соль пищевая	0,576	0,576
Масло сливочное	6,000	6,000
Выход		180 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Картофель продовольственный	1,54	0,31	12,52	59,14	0,09	0,05	15,36	7,68	0,69
Морковь столовая	0,50	0,04	2,65	13,44	0,02	0,03	1,92	10,37	0,27
Лук репчатый	0,47	0,07	2,76	13,78	0,02	0,01	3,36	10,42	0,27
Капуста белоночанная	0,48	0,05	1,24	7,39	0,01	0,02	15,84	12,67	0,16
Масло подсолнечное рафинированное	0,00	9,60	0,00	84,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	0,47	3,15	0,65	29,16	0,01	0,02	0,07	15,48	0,04
Мука пшеничная	0,58	0,07	3,77	18,04	0,01	0,00	0,00	0,97	0,06
Вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль пищевая	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,12	0,02
Масло сливочное	0,03	4,95	0,05	44,88	0,00	0,01	0,00	0,72	0,01
Всего	4,06	18,24	23,63	270,68	0,16	0,13	36,55	60,43	1,52

Технологический процесс:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенный репчатый лук и тушат еще 15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

РК513-77/226

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1х1см или дольками длиной не более 2 - 2,5см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированные репу или брюкву, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15 - 20 мин, добавляют соль.

При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом,

Соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Вафли (готовое изделие)

Источник рецептуры:

Порядковый номер в системе: 801

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Вафли	30,000	30,000
Выход		30 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Вафли	2,37	4,23	9,87	87,30	0,08	0,10	0,12	76,50	0,69
Всего	2,37	4,23	9,87	87,30	0,08	0,10	0,12	76,50	0,69

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Изделие при подачи выкладывают на тарелки.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Вафли - сухие, хрустящие, лёгкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, затхлыми привкусами и запахами, загрязнённые, влажные на ощупь, поломанные.

Технологическая карта №53

Наименование изделия: Икра кабачковая (готовая продукция)

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 873

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Икра овощная из кабачков	60,000	60,000
Выход		60 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Икра овощная из кабачков	1,14	5,34	4,62	71,40	0,03	0,04	9,00	16,50	0,54
Всего	1,14	5,34	4,62	71,40	0,03	0,04	9,00	16,50	0,54

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Икра кабачковая выложена на тарелку или блюдец, подается с хлебом.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид : измельченный продукт желтовато-оранжевого цвета.

Овощи в икре равномерно перемешаны, консистенция густая, однородная.

Вкус и запах – характерные для продуктов, входящих в состав кабачковой икры, без постороннего запаха и привкуса.

Технологическая карта №53

Наименование изделия: Икра кабачковая (готовая продукция)

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-3 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021. – 410с.

Порядковый номер в системе: 873

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Икра овощная из кабачков	40,000	40,000
Выход		40 гр.

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минер. вещества, мг	
	белки, г	жиры, г	углевод ы,г	энерг. ценность , ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
Икра овощная из кабачков	0,76	3,56	3,08	47,60	0,02	0,02	6,00	11,00	0,36
Всего	0,76	3,56	3,08	47,60	0,02	0,02	6,00	11,00	0,36

Технологический процесс:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Икра кабачковая выложена на тарелку или блюдец, подается с хлебом.

Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид : измельченный продукт желтовато-оранжевого цвета.

Овощи в икре равномерно перемешаны, консистенция густая, однородная.

Вкус и запах – характерные для продуктов, входящих в состав кабачковой икры, без постороннего запаха и привкуса.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Суходуб Наталья Анатольевна

Действителен с 21.03.2022 по 21.03.2023