

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №3
"СОЛНЫШКО" П КРАСНОГВАРДЕЙСКОЕ
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №3 «СОЛНЫШКО»)**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Борщ с мясом**

Номер рецептуры: 68

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	33	44	24	32
Масса отварной говядины	-	-	15	20
Свекла	30	40	24	32
Капуста свежая	19	25	15	20
Лук репчатый	6	8	5	6
Морковь	12	16	10	13
Картофель	40	53	30	40
Томатное пюре	2	3	2	3
Масло растительное	3	4	3	4
Зелень петрушка	1,5	2	1	1,5
Сметана	3	4	3	4
Бульон	105	140	105	140
Выход:	-	-	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
5,93	7,91	2,97	5,81	8,23	10,98	96	128	9,36	12,49

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной, для первой возрастной группы - 15г, второй - 20г.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части овощи сохранили форму нарезки, на поверхности жир, сметана.

Консистенция: свеклы, овощей, мяса - мягкая, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона - малиново-красный, жира - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий. Умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в борщ.

Технологическая карта

Технологическая карта №

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

Номер рецептуры: 89

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель	71	94	54	70
Морковь	7	9	5	7
Лук репчатый	6	9	5	7
Томатное пюре	1,3	2	1,3	2
Масло растительное	1,3	2	1,3	2
Бульон или вода	94	123	94	123
Мясные фрикадельки № 129				
Говядина	25	37	18	28
Лук репчатый	2	3	1,6	2,4
Вода	1,6	2,4	1,6	2,4
Яйца	0,03шт	0,05шт	1	2
Соль	0,1	0,2	0,1	0,2
Масса полуфабриката	-	-	23	34
Масса готовой фрикадельки	-	-	16	24
Выход:	-	-	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,98	5,3	3,10	4,14	9,26	12,35	81	108	6,72	8,96

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

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

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

Цвет: суп-золотистого цвета, жир на поверхности-светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в суп.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский**

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель	60	80	45	60
Крупа перловая	3	4	3	4
Морковь	7	10	6	8
Лук репчатый	4	5	3	4
Огурцы соленые	10	13	9	12
Масло растительное	3	4	3	4
Бульон	112	150	112	150
Выход:	-	-	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
1,26	1,68	3,06	4,08	9,9	13,2	72,42	96,56	4,5	6,0

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают очищенный, нарезанный брусочками или дольками картофель, через 5-10 мин. после закипания вводят припущенные овощи и огурцы. В конце варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника- огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиком или соломкой, картофель брусочками, коренья соломкой

Консистенция: крупы, овощей – мягкая; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности-желтый; овощей – натуральный; крупы – светло-серый.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью, овощей- натуральный

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технологическая карта

Технологическая карта №

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

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста свежая	38	50	30	40
Картофель	24	32	18	24
Морковь	6	8	5	7
Лук	6	8	5	7
Масло сливочное	3	4	3	4
Бульон	120	160	120	160
Выход:	-	-	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
1,04	1,39	2,93	3,91	5,08	6,78	50,85	67,8	11,08	14,77

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей-капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками овощи

Консистенция: капусты – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

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

Запах: продуктов, входящих в щи

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Суп – лапша домашняя**

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: . Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Лапша домашняя № 126	-	-	12	16
Масса отварной лапши	-	-	30	40
Лук	7	10	6	8
Масло растительное	3	4	3	4
Бульон	142	190	142	190
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
1,32	1,77	3,04	4,05	7,15	9,53	61,35	81,8	0,3	0,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную лапшу и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму

Консистенция: лука- мягкая, лапши – хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: в меру соленый, с ароматом пассированных овощей.

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Лапша домашняя**

Номер рецептуры: 126

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мука в/с	11	14	11	14
Мука на подпыл	1	1	1	1
Яйцо	1/16 шт	1/12шт	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Вода	2	3	2	3
Выход:	-	-	12	16

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
1,55	2,07	0,47	0,62	7,31	9,75	39,73	52,97	-	-

Технология приготовления:

В холодную воду кладут сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для набухания белков, образования эластичной клейковины. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски толщиной 35-45 мм, которые в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой листы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 часа при t 40-45 С

Требования к качеству:

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломкой

Консистенция: упругая, подсушенная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого теста, умеренно соленый

Запах: входящий в состав продуктов

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Суп картофельный с гренками**

Номер рецептуры: 83

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тугельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель	90	120	67	90
Морковь	7,5	10	6	8
Лук	7,2	9,6	6	8
Масло растительное	1,5	2	1,5	2
Бульон	105	140	105	140
Гренки из пшеничного хлеба № 123	37,5	37,5	31,5	31,5
Масса готовых гренок	-	-	20	20
Выход:	-	-	150/20	200/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
22,0	29,5	62,6	83,6	11,9	15,9	212	283,3	13,7	18,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, коренья – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа- золотистый, на поверхности жир- светло- оранжевый

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно солкный

Запах: овощей входящих в состав супа

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми(горох)**

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель	40	53	30	40
Горох	12	16	12	16
Морковь	9	12	7	10
Лук репчатый	7	9	6	8
Масло растительное	3	4	3	4
Бульон	105	140	105	140
Выход:	-	-	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,29	4,39	3,16	4,21	9,79	13,05	80,08	107,8	1,16	4,65

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа- картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох – в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые- мягкие, горох –луценый – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: кремовый, жира – светло-желтый.

Вкус: в меру соленый, с ароматом овощей и вареных бобовых.

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Суп картофельный с рыбными фрикадельками**

Номер рецептуры: 90

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель	71	94	54	70
Морковь	7	9	5	7
Лук репчатый	6	9	5	7
Томатное пюре	1,3	2	1,3	2
Масло растительное	1,3	2	1,3	2
Бульон или вода	94	123	94	123
Рыбные фрикадельки № 132				
Филе минтая	27	30	25	28
Яйца	1/10шт	1/20шт	1	2
Лук репчатый	5	6	4	5
Соль	0,1	0,2	0,1	0,2
Масса полуфабриката	-	-	27	31
Масса готовых фрикаделек	-	-	20	25
Выход:	-	-	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,36	4,48	1,81	2,42	9,40	12,53	67,35	89,80	6,71	8,94

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют пассированное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовится без томатного пюре.

Требования к качеству:

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

Консистенция: картофель и овощи мягкие, фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей, фрикаделек- мягкая, нежная

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

Вкус: рыбных продуктов, припущенных овощей и картофеля, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Фрикадельки рыбные**

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Филе минтая	27	30	25	28
Яйца	10шт	1/20шт	1	2
Лук репчатый	5	6	4	5
Соль	0,1	0,2	0,1	0,2
Масса полуфабриката	-	-	27	31
Выход:	-	-	20	25

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,93	3,66	0,20	0,25	0,33	0,41	14,96	18,7	0,17	0,22

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и без костей нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчать вместе с рыбным филе. Сформированные шарики варят на пару припускают в бульоне до готовности. Фрикадельки кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: в меру соленый, вареной рыбы

Запах: отварных рыбных фрикаделек

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Борщ с картофелем**

Номер рецептуры: 64

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Свекла	31	41	24	32
Лук репчатый	7	10	6	8
Морковь	9	12	8	10
Картофель	40	53	30	40
Томатное пюре	5	6	5	6
Масло растительное	3	4	3	4
Сахар	1	1,2	1	1,2
Сметана	3	4	3	4
Бульон или воду	105	140	105	140
Выход:	-	-	150	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
1,22	1,63	3,00	4,00	8,46	11,28	65,85	87,80	5,27	7,03

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 минут, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части овощи сохранили форму нарезки, на поверхности жир, сметана.

Консистенция: свеклы, овощей, -мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона- малиново- красный, жира-оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в борщ.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	132	175	97	129
Картофель	155	175	116	131
Лук репчатый	12	13	10	11
Масло сливочное	4	6	4	6
Томатное пюре	-	10	-	10
Масса отварного мяса	-	-	60	80
Масса готовых овощей	-	-	110	140
Выход:	-	-	170	220

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
20,80	27,53	5,33	7,47	18,50	21,95	205	265	7,26	8,97

Технология приготовления:

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 (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требование к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, нарезаны поперек волокон овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса-сочная, мягкая, овощей- мягкая, нежная

Цвет: мяса- коричневый, овощей- желтый, темно- красный

Вкус : без постороннего привкуса, умеренно соленый

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: 293

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	132	175	97	129
Масса отварного мяса	-	-	60	80
Морковь	19	25	15	20
Лук репчатый	12	17	10	14
Томатное пюре	-	6	-	6
Масло сливочное	4	5	4	5
Мука пшеничная	3	4	3	4
Отвар овощной или вода	-	-	40	53
Масса соуса	-	--	60	80
Выход:	-	-	120	160

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
15,42	20,63	12,41	16,30	3,96	5,24	189	250	0,60	1,11

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелконашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом,

Консистенция: мяса-сочное, мягкое

Цвет: мяса- светло-коричневое, соус темно-коричневый

Вкус: в меру соленый, свойственный данному виду продуктов

Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Котлеты рыбные любительские**

Номер рецептуры: 272

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Филе: минтай	43	58	41	56
Морковь	19	25	12 ¹	16 ¹
Хлеб пшеничный	5	6	5	6
Лук репчатый	7	9	4 ²	6 ²
Яйца	1/6шт	1/4шт	7	10
Молоко	6	8	6	8
Масса полуфабриката	-	-	75	101
Масло сливочное	2	3	2	3
Выход:	-	-	60	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
8,25	11,16	2,69	3,90	6,68	9,04	84	116	2,12	3,06

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин, сбоку- гарнир и соус

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: белый или светло серый

Вкус: вареной рыбы, в меру соленая

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Тефтели рыбные тушеные**

Номер рецептуры: 277

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Филе: минтай	46	58	41	56
Мука пшеничная	4	5	4	5
Хлеб пшеничный	10	13	10	13
Масло растительное	2	3	2	3
Молоко	16	22	16	22
Масса полуфабриката	-	-	71	94
Выход:	-	-	60	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
7,72	10,15	2,95	4,21	8,28	10,67	90	121	0,19	0,26

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом. Фарш хорошо перемешивают, формируют тефтели, панируют в муке, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу (5-8 минут). Затем заливают соусом с добавлением 10% воды и тушат до готовности (10-15 минут).

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, покрытые соусом, сбоку гарнир

Консистенция: тефтелей- в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: корочка- светло-коричневая, на разрезе- светло- серый

Вкус: запеченной рыбы, приятный, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Зразы рыбные с яйцом**

Номер рецептуры: 281

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Филе: минтай	42	58	38	56
Хлеб пшеничный	10	13	10	13
Молоко	11	15	11	15
Масса рыбная котлетная	-	-	62	83
Фарш яйца	1/10шт	1/8шт	4	5
лук репчатый	5	6	3 ^l	4 ^l
Масса фарша	-	-	7	9
Мука пшеничная	2	3	2	3
Масло растительное	3	4	3	4
Масса полуфабриката	-	-	71	94
Выход:	-	-	60	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
8,06	10,77	4,00	5,32	9,03	12,10	104	139	1,37	1,82

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут рубленые сваренные вкрутую яйца, смешанные с припущенным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают на противень, смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овально-приплюснутая, сбоку- гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, корочка- хрустящая

Цвет: поверхности- светло-коричневый, на разрезе- серый

Вкус: запеченной рыбы с припущенным луком и отварным яйцом, приятный, в меру соленый

Запах: свойственный жареной рыбной массе

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Рыба, тушеная с овощами**

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Филе: минтай	41	58	37	56
Вода	13	17	13	17
Морковь	21	28	17	22
Томатное пюре	-	2	-	2
Лук репчатый	8	11	7	9
Масло растительное	3	4	3	4
Масса тушеной рыбы	-	-	30	40
Выход:	-	-	60	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
5,94	7,93	3,42	4,55	1,54	2,20	61	81	1,13	1,80

Технология приготовления:

Филе нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют томатное пюре, масло растительное и тушат 30 минут до готовности. Отпускают с овощами с которыми тушилась рыба.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами, соусом и гарниром

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти

Цвет: филе рыбы- на разрезе белый или светло- серый, соус- розовый, овощей- натуральный

Вкус: рыба в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый, нежный

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Плов из птицы**

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Бройлер-цыпленок	199	245	150	180
Масса отварной птицы	-	-	60	80
Масло сливочное	6	8	6	8
Морковь	16	21	13	18
Лук репчатый	8	11	7	9
Томатное пюре	-	7	-	7
Крупа рисовая	35	46	35	46
Масса готового риса и овощей	-	-	100	130
Выход:	-	-	160	210

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
15,12	20,30	12,76	17,00	26,76	35,69	282	377	0,41	1,01

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса-сочная, мягкая, нежная, риса- мягкая

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

Вкус: умеренно соленый, тушеного мяса, риса и овощей

Запах: тушеного мяса, риса и овощей

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Голубцы с мясом и рисом.**

Номер рецептуры: 314

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста свежая белокочанная	91	121	72/67	96/89
Говядина(котлетное мясо)	61	81	45	60
Крупа рисовая	6	8	17	22
Лук репчатый	12	16	10	13
Масло сливочное	3	4	3	4
Масса припущенного лука с маслом	-	-	10	14
Масса фарша	-	-	72	96
Масса полуфабриката	-	-	139	183
Выход:	-	-	120	160

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
8,63	14,29	10,38	14,8	17,7	20,5	199,2	271,9	15,03	23,03

Технология приготовления:

Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают и слегка отбивают.

Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. На лист капусты укладывают фарш и закручивают его, придавая изделию вид конверта. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10-12 минут, заливают соусом с добавлением воды(10-20г на порцию) и тушат 15-20 минут до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: голубцы цилиндрической формы, уложенные на тарелку с соусом.

Консистенция: капуста мягкая, фарш-сочный, нежный.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Оладьи из печени.**

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Печень говяжья	60	96	50	80
Хлеб пшеничный	8	13	8	13
Масло сливочное	2	3	2	3
Масса полуфабриката	-	-	58	93
Масло растительное	6	10	6	10
Масса жареных оладей	-	-	50	80
Масло сливочное	5	8	5	8
Выход:	-	-	55	85

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
9,76	14,43	11,32	17,43	3,82	5,9	164	253	47,63	73,61

Технология приготовления:

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют сливочное масло, соль и разделяют в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до 150-180градусов, до образования корочки с обеих сторон. Затем на 5 минут помещают в разогретую до 180градусов духовку. При отпуске оладьи поливают маслом и гарнируют.

Требования к качеству:

Внешний вид: оладьи равномерно обжарены и политы маслом, поверхность без трещин, сбоку уложки гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: жареной печени.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Тефтели из печени с рисом**

Номер рецептуры: 301

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Печень говяжья	36	48	30	40
Крупа рисовая	9	12	25	34
Лук репчатый	13	18	11	15
Масло сливочное	1	2	1	2
Масса припущенного лука	-	-	8	11
Яйца	1/8шт.	1/6шт.	5	7
Масса полуфабриката	-	-	69	92
Вода	12	16	12	16
Выход:	-	-	60	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,83	5,14	4,18	5,92	6,52	8,72	79,0	108,5	2,80	3,74

Технология приготовления:

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 соус с добавлением воды (12-16г на порцию) и тушат 8-10 минут до готовности. Отпускают с соусом в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, пропитанных соусом.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

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

Вкус: тушеной печени и соуса, в меру соленый.

Запах: тушеной печени и продуктов входящих в блюдо.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель	137	171	103	128
Молоко	19	24	19	24
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:	-	-	120	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,45	3,06	3,84	4,80	16,35	20,43	109,8	137,25	14,52	18,16

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура его должна быть не ниже 80 градусов, иначе картофельное пюре будет тягучим, что ухудшает его вкус и вид.

В горячий картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два в три приема горячее кипяченое молоко. И растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная, без комков

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Суп молочный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Вермишель, макароны	12	14	12	14
Молоко	105	126	105	126
Вода	45	54	45	54
Сахар	1,2	1,4	1,2	1,4
Масло сливочное	1,5	1,8	1,5	1,8
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
4,3	5,13	3,9	4,77	14,1	16,92	108,9	130,7	0,6	0,81

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде до полуготовности (макарони -15-20 минут, вермишель -5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности сливочное масло

Консистенция: макаронные изделия- мягкие, не разварены

Цвет: супа- молочно-белый, сливочное масло- желтое

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Суп молочный с крупой гречневой**

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тютельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа гречневая	12	14	12	14
Молоко	105	126	105	126
Вода	45	54	45	54
Сахар	1,2	1,4	1,2	1,4
Масло сливочное	1,5	1,8	1,5	1,8
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
4,4	5,31	4,1	4,86	12,8	15,3	106,2	127,4	0,68	0,81

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.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая. Крупа- мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: молочный с темными вкраплениями от гречневой крупы

Вкус: сладковатый, кипяченого молока, крупы и сливочного масла

Запах: свойственным данному виду продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Каша жидкая молочная из манной крупы**

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа манная	22	27	22	27
Молоко	71	86	71	86
Вода	54	64	54	64
Сахар	4,2	5	4,2	5
Масло сливочное	7	8,5	7	8,5
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
4,35	5,23	7,65	9,18	23,11	27,75	179,2	215,1	0,78	1,00

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Кашу отпускают с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму

Цвет: белый или светло-кремовый

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

Запах: манная каша в сочетании с молоком

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

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Каша жидкая молочная из овсяной крупы**

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа овсяная	28	34	28	34
Вода	50	60	50	60
Молоко	71	86	71	86
Сахар	4,2	5	4,2	5
Масло сливочное	7	8,5	7	8,5
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
5,58	6,70	9,15	10,99	24,47	29,37	203,5	244,2	0,78	1,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем высыплют подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают со сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму

Цвет: светло- бежевого цвета

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

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

Запах: овсяная каша в сочетании с молоком

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Каша жидкая молочная из пшениной крупы**

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа пшениная	28	34	28	34
Вода	50	60	50	60
Молоко	71	86	71	86
Сахар	4,2	5	4,2	5
Масло сливочное	7	8,5	7	8,5
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
5,36	7,43	8,37	10,04	26,45	31,75	203,2	244,2	0,78	1,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем высыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают со сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму

Цвет: желтого цвета

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

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

Запах: пшеница в сочетании с молоком

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Каша жидкая молочная из ячневой крупы**

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа ячневая	31	34	31	34
Вода	50	60	50	60
Молоко	71	86	71	86
Сахар	4,2	5	4,2	5
Масло сливочное	7	8,5	7	8,5
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
5,21	6,26	7,83	9,41	27,99	33,6	204,1	245,1	0,78	1,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем высыпая подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают со сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму

Цвет: светло-коричневого цвета

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

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

Запах: ячневой крупы в сочетании с молоком

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Каша жидкая молочная из рисовой крупы**

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа рисовая	22	27	22	27
Вода	54	60	54	60
Молоко	56	75	56	75
Сахар	4,2	8	4,2	8
Масло сливочное	7	8,5	7	8,5
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,63	4,37	7,65	9,18	23,86	28,64	179,2	215,1	0,78	1,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем высыплют подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают со сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму

Цвет: молочного или белого цвета

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

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

Запах: риса в сочетании с молоком

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Салат из соленых огурцов с луком**

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Соленые огурцы	34	56	27	44
Масса припущенных огурцов	-	-	24	41
Лук репчатый	6	9,2	4,5	8
Масса бланшированного лука	-	-	4,5	8
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Выход:	-	-	30	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,25	0,42	1,53	2,55	0,78	1,3	17,94	29,9	1,66	2,77

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранившие форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: светло-зеленого цвета, темно-зеленого цвета, свойственен овощам.

Вкус: соленых огурцов, лука и растительного масла.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: 46

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель	11	18	8	13
Свекла	8	13	6	10
Морковь	6	9,2	5	8
Огурцы соленые ²	8	13	6	10
Лук репчатый	5,3	9,2	5	8
Масло растительное	1,5	3,3	1,5	3,3
Выход	-	-	30	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,40	0,67	1,85	3,08	2,52	4,21	28,44	47,40	3,07	5,12

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дурлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: умеренно соленый, продуктов, входящих в винегрет

Запах: продуктов, входящих в винегрет

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Салат из свеклы с зеленым горошком**

Номер рецептуры: 35

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Свекла	26	32	20	25
Зеленый горошек консервированный	15	19	10	13
Лук репчатый	3	3,3	2	2,5
Масло растительное	1,5	2	1,5	2
Выход:	-	-	40	50

¹Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,66	0,83	1,67	3,58	3,27	4,09	30,84	38,55	3,92	4,90

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый бланшированный лук, яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свеклы, зеленого горошка, яблока, лука, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Салат из квашенной капусты**

Номер рецептуры: 47

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста квашенная	35	58	24	41
Лук репчатый	3,5	6	3	5
Сахар	1,5	2,5	1,5	5
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Выход:	-	-	30	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,51	0,85	1,50	2,50	2,53	4,22	25,70	42,80	5,92	9,92

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук полукольцами

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: белый, белый со слегка темноватым оттенком

Вкус: квашенной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью

Запах: свойственный квашенной капусте в смеси с растительным маслом

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Овощи натуральные соленые**

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурцы соленые	44	65	40	60
Выход:	-	-	40	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,32	0,4	0,04	0,06	0,68	1,02	4,00	6,00	1,2	1,8

Технология приготовления:

Огурцы промыть и удалить место прикрепления плодоножки..

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы сохранили форму нарезки

Консистенция: упругие, хрустящие, сочные

Цвет: оливковый

Вкус : в меру соленый, чуть с кислинкой

Запах: приятный

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Овощи натуральные соленые**

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидоры соленые	44	65	40	60
Выход:	-	-	40	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,44	0,67	0,04	0,06	1,4	2,1	8	12	4,2	6,3

Технология приготовления:

Помидоры промыть и удалить место прикрепления плодоножки..

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры сохранили форму нарезки

Консистенция: мягкие, сочные

Цвет: красный

Вкус : кисло-соленый

Запах: приятный

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: . Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца	1 ¹ /7шт	1 ¹ /2шт	46	60
Молоко	16	23	16	23
Масса омлетной смеси	-	-	62	83
Масло сливочное	3	4	3	4
Масса готового омлета	-	-	60	80
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	-	-	65	85

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
5,73	7,52	11,04	13,46	1,1	1,51	127	157	0,1	0,15

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто - желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока и сливочного масла, в меру соленый

Запах: свежих запеченных яиц, молока и сливочного масла

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: Драчёна

Номер рецептуры: 242

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца	1 ¹ / _{5шт}	1 ³ / _{5шт}	48	64
Молоко	15	20	15	20
Мука пшеничная	4	5	4	5
Сметана	6	8	6	8
Масло сливочное	3	4	3	4
Выход:	-	-	60	80
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	-	-	65	85

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
6,42	8,52	8,77	11,69	3,96	5,05	120	160	0,21	0,28

Технология приготовления:

В омлетную смесь, приготовленную как для омлета натурального, добавляют муку, сметану и запекают в жарочном шкафу 5-8 минут.

Драчену готовят непосредственно перед отпуском, поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность зарумянена, но без подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, пышная

Цвет: золотисто-желтый

Вкус: умеренно соленый, продуктов входящих в блюдо

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Яйцо вареное**

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	ясли/сад	ясли/сад
Яйца (в шт)	1	48
Выход:	-	1шт

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад
5,08	4,60	0,28	63	-

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к качеству:

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

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок-белый, желток -желтый

Вкус:свеже вареного яйца,приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Вареники ленивые**

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	67	84	66	82
Мука пшеничная	9	12	9	12
Сахар	5	6	5	6
Яйца	1/10шт	1/8шт	5	6
Соль	0,2	0,25	0,2	0,25
Масса отварных вареников	-	-	80	100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	-	-	85	105

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
10,96	14,83	9,71	10,86	11,33	15,31	177,2	218	0,14	0,19

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5мин. Отпускают с маслом или сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус и запах: свойственны продуктам, входящим в блюдо

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Пудинг из творога с рисом**

Номер рецептуры: 250

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	38	76	37,5	75
Крупа рисовая	7	14	7	114
Сахар	4	7	4	7
Яйца	1/13шт	1/7шт	3	6
Масло сливочное	1	3	1	3
Сметана	2	3	2	3
Масса полуфабриката	-	-	59	118
Масса готового пудинга	-	-	50	100
Выход с соусом:	-	-	65	130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
11,78	14,73	11,03	13,79	15,14	18,93	179,2	224	0,15	0,19

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом емкость, смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 градусов. Отпускают с соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма сохранена, без трещин, полит соусом

Консистенция: однородная, мягкая, сочная, рис равномерно распределен

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе- белый с вкраплениями риса

Вкус :свойственны продуктам. входящим в блюдо, умеренно сладкий

Запах: творога и продуктов входящих в блюдо

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Пудинг из творога(запеченный)**

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	38,5	62,5	38	62
Крупа манная	4	7	4	7
Сахар	4	7	4	7
Яйца	1/20шт	1/10шт	2	4
Виноград сушеный(изюм)	5,1	9,1	5	9
Масло сливочное	2	4	2	4
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сухари	2	4	2	4
Сметана	2	4	2	4
Масса готового пудинга	-	-	50	90
Молоко сгущенное	10	20	10	20
Выход:	-	-	60	110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,09	14,23	6,07	11,14	19,89	36,47	165,4	303,2	0,26	0,48

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и подсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-25 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы сгущенным молоком

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма

Цвет: корочки- золотисто- желтый, на разрезе- белый с коричневыми вкраплениями изюма

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо, сладкий

Запах: слабовыраженный- творога

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Оладьи**

Номер рецептуры: 432(431)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мука пшеничная	29	43	29	58
Яйца	1/30шт	1/20шт	1,7	2,5
Молоко или вода	29	43	29	43
Дрожжи	0,8	1,3	0,8	1,3
Сахар	1	1,5	1	1,5
Масло растительное	3	5	3	5
Соль	0,4	0,8	0,4	0,8
Масса готовых оладий			60	90
Повидло	5	10	5	10
Выход:	-	-	65	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
4,56	6,96	4,06	6,23	27,75	42,42	166	253,8	0,24	0,36

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют(50%)холодной воды или молока, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся воду, доводят до однородной, густой консистенции. Оладьи выпекают на разогретой сковороде. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6мм.

Требования к качеству:

- Внешний вид: оладьи равномерно обжарены;
- Консистенция: мягкая, упругая;
- Цвет: золотистый;
- Вкус : свойственный изделиям из дрожжевого теста;
- Запах: жареных оладий

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Блинчики**

Номер рецептуры: 430

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мука пшеничная	20,8	41,6	20,8	41,6
Вода или молоко	52	104	52	104
Яйца	1/10	1/5	4	8
Сахар	1,3	2,5	1,3	2,5
Соль	0,4	0,8	0,4	0,8
Масса теста	-	-	77	154
Масло растительное	1	2	1	2
Масса готовых блинчиков	-	-	50	100
Сгущенное молоко	10	20	10	20
Выход:	-	-	60	120

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,26	6,52	1,85	3,71	20,23	40,47	111	221	0,05	0,10

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50%) холодной воды или молока, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают (по 2-3 шт. на порцию), обжаривают с обеих сторон. Отпускают со сливочным маслом, повидлом, медом, сгущенным молоком.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия квадратные, толщиной 1мм, диаметром 24*26см, хорошо пропеченные

Цвет: поверхности-золотистый, равномерный, на разрезе- желтый

Вкус и запах: жареного изделия из пресного теста и продуктов, входящих в блюдо

Консистенция: пористая. эластичная

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Компот из свежих плодов**

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоки	34	41	30	36
Вода	129	155	129	155
Сахар	15	18	15	18
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,12	0,14	0,12	0,14	17,91	21,49	73,2	87,84	1,29	1,54

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисляют лимонной кислотой. Сироп: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки защищены от середины и плодоножек

Консистенция: компота- жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус : кисло-сладкий;

Запах: фруктово-концентрированный, приятный;

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Кисель молочный**

Номер рецептуры: 402

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	111	133	105	126
Сахар	12	14	12	14
Крахмал картофельный	8	9	8	9
Ванилин	0,004	0,005	0,004	0,005
Вода	30	36	30	36
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,14	3,77	2,79	3,55	22,68	27,22	128,55	154,26	1,07	1,29

Технология приготовления:

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенный молоком или водой крахмал, доводят до кипения и варят при непрерывном помешивании на слабом огне 8-10 минут. К концу варки добавляют ванилин.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: молочно-белый

Вкус: сладкий, с приятным привкусом кипяченого молока

Запах: кипяченого молока с ванилином

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Кисель из сока натурального**

Номер рецептуры: 400

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок(плодовый или ягодный натуральный)	45	54	45	54
Сахар	18	22	18	22
Крахмал картофельный	8	9	8	9
Вода	105	126	105	126
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,42	0,51	0,04	0,05	22,65	27,18	92,7	111,24	0,82	0,98

Технология приготовления:

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: сока плодового или ягодного

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сока плодового или ягольного

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Кисель из плодов шиповника(витаминный)**

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Плоды шиповника сушеные	6	7	6	7
Сахар	18	22	18	22
Крахмал картофельный	8	9	8	9
Кислота лимонная	0,2	0,3	0,2	0,3
Вода	164	196	164	196
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,18	0,21	0,08	0,10	20,64	24,76	84	100,8	36,6	43,92

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают, заливают половиной нормы горячей воды и варят 10-15 минут. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят. Первый и второй отвары соединяют, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная непрозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: темно- красный

Вкус: шиповника, сладкий

Запах: шиповника

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Кисель из яблок**

Номер рецептуры: 352

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоки свежие	26	31	23	27
Сахар	15	18	15	18
Крахмал картофельный	6	7	6	7
Кислота лимонная	0,15	0,18	0,15	0,18
Вода	148	177	148	177
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,08	0,09	0,09	0,10	18,81	22,58	89,4	107,28	1,37	1,64

Технология приготовления:

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кисель непрозрачный, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: светло-желтый

Вкус: яблок, кисло-сладкий

Запах: яблок

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Компот из сушеных фруктов**

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты сушеные(смесь)	15	18	38 ¹	45 ¹
Сахар	12	14	12	14
Кислота лимонная	0,15	0,18	0,15	0,18
Вода	152	183	152	183
Выход:	-	-	150	180

¹ Масса плодов и ягод вареных

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,33	0,39	0,01	0,01	20,82	24,99	84,75	101,7	0,3	0,36

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Компот из плодов сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды не переварены, уложены в кружку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: отсветло-коричневого до темно- коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат использованных плодов

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Соус сметанный**

Номер рецептуры: 372

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сметана	4	8	4	8
Мука пшеничная	1	2	1	2
Вода или отвар	11	22	11	22
Масса белого соуса	-	-	11	22
Соль	-	-	0,1	0,2
Выход:	-	-	15	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,21	0,42	0,75	1,50	0,88	1,76	11,11	22,23	0,005	0,01

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 градусов, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комков неразварившейся муки, пленки и всплывающего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: сметаны и продуктов входящих в соус

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	ясли/сад	ясли/сад
Сыр российский	10,6	10,0
Масло сливочное	5	5
Хлеб пшеничный	30	30
Выход:	-	45

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад
4,73	6,88	14,56	139	0,07

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху- сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный свежим продуктам

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Бутерброд со сливочным маслом**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное	10	10	10	10
Хлеб пшеничный	30	40	30	40
Выход	-	-	40	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,45	3,16	7,55	9,81	14,62	18,28	136	170	0,00	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба- мягкая, масла- мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла и хлеба

Вкус: соответствует виду масла и хлеба

Запах: свежего хлеба в сочетании со сливочным маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Бутерброд со сливочным маслом**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	ясли/сад	ясли/сад
Масло сливочное	10	10
Хлеб пшеничный	30	30
Выход	-	40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад	ясли/сад
2,45	7,55	14,62	136	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба- мягкая, масла- мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла и хлеба

Вкус: соответствует виду масла и хлеба

Запах: свежего хлеба в сочетании со сливочным маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Чай-заварка**

Номер рецептуры: 410

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай высшего или I сор.	0,2	0,3	0,2	0,3
Вода	21	31	21	31
Выход:	-	-	20	30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровых или металлических эмалированных чайниках, используя для заварки свежеприготовленный кипяток. Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего кладут в него чай по норме и заливают кипяток на 1/3 объема чайника. Для сохранения тела чайник накрывают салфеткой и оставляют на 5-10 мин для настаивания. После этого чайник доливают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный, без чаинок

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Чай с молоком**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай-заварка №11	20	30	20	30
Сахар	7	10	7	10
Молоко	92	92	90	90
Вода	40	60	40	60
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,5	2,5	2,2	2,2	6,9	9,9	73,3	84,7	1,1	1,1

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Органолептическая оценка

Внешний вид: без пленки на поверхности

Цвет: светло-коричневый

Вкус и запах: приятный с терпкостью, с привкусом и ароматом молока

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Суп молочный с крупой «Геркулес»**

Номер рецептуры: **101**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	105	126	105	126
Вода	45	54	45	54
Крупа ячневая	9	11	9	11
Сахар	1,2	1,4	1,2	1,4
Масло сливочное	1,5	1,8	1,5	1,8
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
4,44	5,33	4,45	5,34	13,44	16,13	111,6	133,92	0,68	0,81

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. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая, крупа –мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов входящих в суп.

Запах: кипяченого молока, сливочного масла и крупы.

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Плоды свежие**

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоки	80	114	70	100
Выход:	-	-	70	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,28	0,4	0,28	0,4	6,86	9,8	30,8	44	7,00	10,00

Технология приготовления:

Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды нарезаны и уложены на десертную тарелку, без видимых повреждений

Консистенция: соответствуют данному виду яблок

Цвет: соответствуют данному виду яблок

Вкус: ароматные, кисло-сладкие

Запах: свойственный данному виду яблок

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьёва

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Чай с молоком**

Номер рецептуры: 413

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай-заварка №410(мл)	20	30	20	30
Сахар	7	10	7	10
Молоко	92	92	90	90
Вода	40	60	40	60
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,5	2,5	2,2	2,2	6,9	9,9	73,3	84,7	1,1	1,1

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Требования к качеству:

Внешний вид: без пленки на поверхности, жидкость серовато-белого цвета, налита в чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, приятный с терпкостью, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	10	8	10
Молоко	92	110	92	110
Вода	65	80	65	80
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
3,15	3,67	2,72	3,19	12,96	15,82	89	107	1,2	1,43

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в чашку, без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Сок фруктовый (виноградный)**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок виноградный	150	180	150	180
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,45	0,54	0,30	0,36	24,45	29,34	102	123	3,00	3,60

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: налит в чашку, без осадка

Консистенция: жидкая

Цвет: коричневый, соответствует соку

Вкус : соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: 419

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	158	185	150	180
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
4,58	5,48	4,08	4,88	7,58	9,07	85	102	2,05	2,46

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают.

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности, налито в чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кофейный напиток	2	3	2	3
Сахар	7	10	7	10
Молоко	75	90	75	90
Вода	90	108	90	108
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,34	2,85	2,0	2,41	10,63	14,36	70	91	0,98	1,17

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Технология к качеству:

Внешний вид: без пленки на поверхности, налит в чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Сок фруктовый (абрикосовый)**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок абрикосовый	150	180	150	180
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,75	0,90	-	-	19,05	22,86	79	95	6,00	7,20

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: налит в чашку, без осадка

Консистенция: жидкая

Цвет: оранжевого цвета, соответствует соку

Вкус: сладкий, соответствует соку

Запах: соответствует соку

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Сок фруктовый (яблочный)**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок яблочный	150	180	150	180
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,75	0,90	-	-	15,15	18,18	64	76	3,00	3,60

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: налит в чашку, без осадка, прозрачный

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневого цвета, соответствует соку

Вкус: кисло-сладкий, соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Сок фруктовый (виноградный)**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок виноградный	80	100	80	100
Выход:	-	-	80	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,24	0,3	0,16	0,2	13,04	16,3	54,4	68,3	1,6	2,0

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: налит в чашку, без осадка

Консистенция: жидкая

Цвет: коричневый, соответствует соку

Вкус : соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Сок фруктовый (виноградный)**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок виноградный	75	95	75	95
Выход:	-	-	75	95

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,22	0,28	0,15	0,19	12,22	15,48	51	64,9	1,5	1,9

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: налит в чашку, без осадка

Консистенция: жидкая

Цвет: коричневый, соответствует соку

Вкус : соответствует соку

Запах: соответствует соку

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай-заварка №410(мл)	20	30	20	30
Сахар	7	10	7	10
Вода	130	150	130	150
Выход:	-	-	150/7	180/10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,04	0,06	0,01	0,02	6,99	9,99	28	40	0,02	0,03

Технология приготовления:

В кастрюлю с кипяченой водой наливают заварку, кладут сахар тщательно перемешивают, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: без пленки на поверхности, жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: 412

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай-заварка №410(мл)	20	30	20	30
Сахар	7	10	7	10
Лимон свежий	4	8	3,5	7
Вода	130	150	130	150
Выход:	-	-	150/7/3,5	180/10/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,07	0,12	0,01	0,02	7,10	10,20	29	41	1,42	2,83

Технология приготовления:

В кастрюлю с кипяченой водой наливают заварку, кладут сахар тщательно перемешивают, доводят до кипения. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в приготовленный чай с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: без пленки на поверхности, жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в чашку, где плавают кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с прикусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьёва

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Напиток из плодов шиповника**

Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Плоды шиповника сушеные	15	18	15	18
Сахар	7	10	7	10
Вода	150	180	150	180
Выход:	-	-	150	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,51	0,61	0,21	0,25	14,23	18,67	61	79	75,00	90,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в пасуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит к чашку, без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло- сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Пирожки печеные из дрожжевого теста(с повидлом)**

Номер рецептуры: 437

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Тесто дрожжевое № 436	22	43	22	43
Мука пшеничная	22	38	22	38
Сахар	1	2	1	2
Масло сливочное	1,5	3	1,5	3
Яйцо, шт	1/27шт	1/13шт	1,5	3
Соль	0,18	0,34	0,18	0,34
Дрожжи сухие	0,125	0,25	0,125	0,25
Вода	3,7	7,3	3,7	7,3
Мука на подпыл	0,66	1,29	0,66	1,29
Повидло	18	25	18	25
Масло растительное(для смазки листов)	0,15	0,2	0,15	0,2
Яйцо, шт (для смазки)	1/57шт	1/33шт	0,7	1,2
Выход:	-	-	35	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,04	3,50	2,18	3,75	20,28	34,77	109,08	187	0,017	0,03

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопасным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (22 и 43г соответственно). Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепёшки толщиной 0,5-1см. на середину каждой лепёшки кладут повидло и защипывают края, придавая форму «лодочки».

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

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки», поверхность блестит

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности-светло-коричневый, на разрезе: тесто- кремовое, повидло коричневое, без подгорелых мест

Вкус: сладкий, свойственный изделию из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Крендель сахарный**

Номер рецептуры: 443

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мука пшеничная	20	28	20	28
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	4	7	4	7
Соль	1/27шт	1/13шт	1,5	3
Дрожжи сухие	0,35	0,5	0,35	0,5
Вода для замеса теста	7	10	7	10
Масса теста	-	-	-	54
Сахар для посыпки	2,1	3	2,1	3
Масло растительное для смазывания листов	0,17	0,25	0,17	0,25
Яйца для смазывания кренделя	1/90шт	1/70шт	0,44	0,57
Выход:	-	-	35	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,47	3,54	4,60	6,57	19,50	27,87	129,5	185	-	-

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, делят на куски массой 54г, которые скатывают в жгут и свёртывают его в виде восьмёрки. Крендели полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-250⁰С в течение 10-15 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма восьмёрки, поверхность посыпана сахаром, без подгорелых мест

Консистенция: мягкая, пышная

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Сдоба обыкновенная**

Номер рецептуры: 449

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мука пшеничная	24,9	35,6	24,9	35,6
Мука пшеничная(на подпыл)	1,03	1,48	1,03	1,48
Сахар	2,6	3,7	2,6	3,7
Масло сливочное	0,78	1,11	0,78	1,11
Масло сливочное(для разделки)	1,04	1,48	1,04	1,48
Яйца (для смазки)	1/57шт	1/33шт	0,7	1,2
Соль	0,38	0,55	0,38	0,55
Дрожжи сухие	0,09	0,14	0,09	0,14
Итого сырья	-	-	-	45,78
Вода	10,9	15,6	10,9	15,6
Масса полуфабриката	-	-	-	57,5
Выход:	-	-	35	50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,71	3,88	1,84	2,63	18,3	26,15	98,7	141	-	-

Технология приготовления:

Наиболее распространённым видом сдобы являются плюшки . Дрожжевое тесто (рец.№436) делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепёшку. Эту лепёшку смазывают жиром, свёртывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скреплённые концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в тёплое место для расстойки на 50-80мин. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия при температуре 200-220⁰С в течение 12-16 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая

Консистенция: мягкая, пышная, мякоть хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надреза более светлый

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Салат из свежих помидоров и огурцов**

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидоры свежие	22,6	28,2	19	24
Огурцы свежие	17,5	21,9	14	17,5
Лук репчатый	6	7,5	4,8	6
Масло растительное	2,4	3	2,4	3
Выход:	-	-	40	50

¹Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,40	0,49	2,46	3,08	1,49	1,87	29,68	37,1	6,70	8,38

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: оводи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоры и огурцы- упругая, лук- сочная

Цвет: помидоров-красный, розовый, огурцов неочищенных-зеленые, очищенные-белые

Вкус: продуктов входящих в состав салата, умеренно соленый

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Салат из свежих огурцов**

Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурцы свежие	47,5	71,3	38	57
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:	-	-	40	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,30	0,45	2,43	3,65	0,95	1,42	26,92	40,38	3,8	5,7

Технология приготовления:

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, хрустящие

Цвет: свойственный сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Салат из свежих помидоров с луком**

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидоры свежие	34	51	29	43
Лук репчатый	11,5	17,3	9,7	14,5
Масса бланшированного репчатого лука	-	-	9,2	14
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:	-	-	40	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,45	0,67	2,47	3,71	1,88	2,83	31,64	47,46	8,16	12,25

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30 минут до отпуска

Консистенция: помидоров-упругая, сочная

Цвет: помидоров-красный, розовый

Вкус: умеренно соленый

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Салат из белокочанной капусты с морковью**

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутьельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста белокочанная	39,4	59,2	31,6	47,3
Масса прогретой капусты	-	-	28,4	42,6
Морковь	5	7,5	4	6
Кислота лимонная	0,12	0,18	0,12	0,18
Вода кипяченая	3,9	5,8	3,9	5,8
Сахар	2	3	2	3
Масло растительное	2	3	2	3
Выход:	-	-	40	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,56	0,84	2,03	3,04	3,60	5,41	34,96	52,44	12,98	19,47

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100⁰С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, салат заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей-хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, в меру соленый

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Овощи натуральные свежие(огурцы)**

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурцы свежие	42,1	63,1	40	60
Выход:	-	-	40	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
0,28	0,42	0,04	0,06	0,76	1,14	4,8	7,2	1,96	2,94

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов обрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: огурцов-упругая, хрустящая

Цвет: огурцов-зеленый

Вкус: огурцов, в меру соленый

Запах: свежих огурцов

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Рис отварной с овощами**

Номер рецептуры: 334

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа рисовая	32,3	38,2	32,3	38,2
Вода	-	-	68,2	81
Масса готовой каши	-	-	90,2	107
Масло сливочное	4,5	5,3	4,5	5,3
Морковь	13,7	16,2	11	13
Масса припущенной моркови	-	-	10,1	12
Лук репчатый	13,1	15,5	11	13
Масса припущенной лука	-	-	5,5	6,5
Выход:	-	-	110	130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,54	2,99	3,63	4,29	22,95	27,12	134,75	159,25	0,66	0,78

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную воду и варят при слабом кипении до готовности. В конце варки добавляют масло сливочное (50% от рецептурной нормы). Морковь подготовленную нарезают мелкими кубиками. Подготовленный лук шинкуют. Нарезанные лук и морковь припускают с маслом сливочным 5-8 минут. Готовые овощи соединяют с отварным рисом, перемешивают и подогревают 10-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы-целые, хорошо набухшие, легко разделяются, овощи мягкие, равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от кремового до желтого

Вкус: отварного риса и овощей, в меру соленый

Запах: отварного риса и овощей

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 335

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронные изделия	38,5	45,5	38,5	45,5
Масса отварных макарон	-	-	107	126
Масло сливочное	3,8	4,5	3,8	4,5
Выход:	-	-	110	130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
4,04	4,77	3,31	3,90	19,39	22,92	123,53	146	-	-

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли).Макаронны варят 20-30минут, вермишель 10-12 мин.В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза(в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом(1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.Остальной частью масла макаронны заправляют непосредственно перед отпуском.Блюда подают в горячем виде. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая,упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям,в меру соленый

Запах: отварных макаронных изделий с ароматом сливочного масла

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Картофель отварной**

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель	160	200	120	150
Масса отварного картофеля	-	-	116	145
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:	-	-	120	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,28	2,85	3,45	4,31	18,41	23,01	113,88	142,35	16,8	21,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Когда картофель сварился воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При отпуске поливают сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком, желтый

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, с ароматом сливочного масла

Утверждаю:
Заведующий _____ О.В. Воробьева

Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Каша вязкая ячневая**

Номер рецептуры: 303

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа ячневая	23	31	23	31
Масса ячневой каши	-	-	106	145
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:	-	-	110	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества								Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг.ценность, ккал			
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
2,36	3,23	3,09	4,22	15,26	20,81	98,45	134,25	-	-

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу, солят и варят, периодически помешивая 20 мин, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде со сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются

Консистенция: однородная, вязкая, мягкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: соответствующей каши с привкусом сливочного масла

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575775

Владелец Воробьева Ольга Владимировна

Действителен с 23.06.2021 по 23.06.2022