

Технологическая карта № 1

Номер рецептуры: 171п

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко свежее	135	135	154	154	154	154		
вода	15	15	20	20	20	20		
Макаронные изделия	12	12	16	16	16	16		
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2		
Сахарный песок	2	2	3	3	3	3		
Соль	2	2	3	3	3	3		
<b>В Ы Х О Д</b>	150		200		200			

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей солёной воде до полуготовности: макароны 15 мин, лапшу 10 мин, вермишель 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце – масло сливочное.

**Требования к подаче:** Температура подачи 75\*С. Срок реализации не более 3 часов.

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** форма макарон должна быть сохранена; на поверхности растопленное сливочное масло

**Цвет:** белый

**Вкус и запах:** вкус сладковатый, слабосолёный, без привкуса и запаха подгорелого масла

**Консистенция:** макаронных изделий мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	5.26	5.93	16.84	140.86	172.28	0.21	0.07	0.21	1.76
Д/с	200	6.25	6.59	21.55	169.77	199.55	0.26	0.09	0.24	2
ГКП	200	6.25	6.59	21.55	169.77	199.55	0.26	0.09	0.24	2

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Заведующая

Технологическая карта № 3

Номер рецептуры: 96

Наименование блюда : **Бутерброд с маслом и сыром**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон молочный	35	35	50	50	50	50		
Масло сливочное	6	6	6	6	6	6		
Сыр	6	5	11	10	10.7	10		
<b>В ы х о д</b>	35/6/5		50/6/10		50/5/10			

**Технология приготовления:**

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

Температура подачи 15° С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая.

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

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

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

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	35/6/5	3.99	6.69	18.27	143.44	58.64	0.48	0.04	0.03	0.14
Д/с	50/6/10	6.41	8.45	26.15	200.52	111.74	0.71	0.06	0.05	0.28
ГКП	50/5/10	6.41	8.45	26.15	200.52	111.74	0.71	0.06	0.05	0.28

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Технологическая карта № 5

Номер рецептуры: 144

Наименование блюда : **Щи из свежей капусты со сметаной, с мясом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП		брутто	нетто
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто		
Варка бульона								
Мясо мякоть	9	8	14	13	14	13		
или Мясо на кости	11	8	18	13	18	13		
Морковь	1.8	1.4	3.04	2.4	3.04	2.4		
Лук	1.2	1	1.9	1.6	1.9	1.6		
Вода	150	150	250	250	250	250		
Выход бульона		120		200		200		
Капуста	50	40	80	70				
Картофель	33	25	56	42	56	42		
Морковь	13	10	23	20				
Лук	10	8	10	8	10	8		
Томатная паста	0.4	0.4	0.6	0.6	0.6	0.6		
Масло растительное	1	1	2	2	2	2		
Бульон или вода	96	96	160	160	160	160		
Выход		120		200		200		
Сметана	8	8	10	10				
Выход супа со сметаной		124		206		206		
Говядина отварная		5		8		8		
Соль	2	2	3	3				
<b>В Ы Х О Д</b>		124/5		206/5		206/5		

**Технология приготовления:**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

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

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

#### Требования к качеству

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

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

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

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

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	124/5	4.76	4.35	7.81	89.05	42.05	0.7	0.06	0.05	24.61
Д/с	206/5	7.75	7	12.9	144.94	66.78	1.15	0.09	0.09	42.18
ГКП	206/5	5.97	5.41	7.87	102.14	7.94	0.48	0.06	0.03	9.64

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Технологическая карта № 7

Номер рецептуры: 527

Наименование блюда : **Компот из сухофруктов**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Компот сухофрукты	15	15	18	18	18	18		
Сахарный песок	4	4	6	6	6	6		
вода	143	143	172	172	172	172		
<b>В ы х о д</b>	150		180		180			

**Технология приготовления:**

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

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах:* соответствующих сухофруктов.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0.34	0	4.01	54.72	0.12	0.01	0	0	0
Д/с	180	0.41	0	6	70.45	0.18	0.02	0	0	0
ГКП	180	0.41	0	6	70.45	0.18	0.02	0	0	0

Источники, используемые при составлении:  
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Заведующая

Технологическая карта № 8

Номер рецептуры: 535п

Наименование блюда : **Кисломолочный напиток**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир	185	180	206	200	206	200		
или Бифидок	185	180	206	200	206	200		
или Снежок	185	180	206	200	206	200		
или Ряженка	185	180	206	200	206	200		
или Йогурт	154	150	185	180				
<b>В ы х о д</b>	180		200					

**Технология приготовления:**

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г на порцию.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	180	7.5	4.8	5.25	94.2	1054.2	0.87	0.28	1.33	0.9
Д/с	200	9	5.76	6.3	113.04	1187.6	0.98	0.31	1.5	1.08

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Технологическая карта № 9

Номер рецептуры: 534п

Наименование блюда : **Молоко кипяченое**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко свежее	180	180	200	200				
<b>В ы х о д</b>	180		200					

**Технология приготовления:**

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

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	180	5.22	5.76	8.46	106.56	216	0.18	0.07	0.27	2.34
Д/с	200	5.8	6.4	9.4	118.4	240	0.2	0.08	0.3	2.6

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Заведующая

Технологическая карта № 10

Номер рецептуры: 562п

Наименование блюда : **Пирожок, печеный из сдобного теста с капустным фаршем**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	23	23	32	32	32	32		
Сахарный песок	1.4	1.4	2	2	2	2		
Масло сливочное	4	4	4	4	4	4		
Яйцо	1/13 шт.	3.2	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4		
Дрожжи	0.9	0.9	1.1	1.1	1.1	1.1		
или Дрожжи сухие	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3		
Молоко свежее	12	12	12	12				
Мука пшеничная на подпыл	0.8	0.8	1.1	1.1	1.1	1.1		
Фарш из свежей капусты		21		29		29		
Капуста	29	24	43	34	43	34		
Масло растительное	0.6	0.6	0.8	0.8	0.8	0.8		
Масса готовой капусты		18		25		25		
Лук	4	3	6	5	6	5		
Масло растительное	0.6	0.6	0.8	0.8	0.8	0.8		
Масса пассерованного лука		2		3		3		
Выход фарша		21		29		29		
Масло растительное для смазки листов	0.8	0.8	1	1	1	1		
Яйцо для смазки пирожков	1/40 шт.	1	1/27 шт.	1.48	1/27 шт.	1.48		
<b>В Ы Х О Д</b>		<b>50</b>		<b>70</b>		<b>70</b>		

**Технология приготовления:**

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

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

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

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

#### ФАРШ

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

#### Требования к качеству

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

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная.

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

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	50	3.97	6.06	20.33	148.14	34.94	0.62	0.06	0.07	11.26
Д/с	70	5.33	6.92	28.16	192.8	42.84	0.85	0.09	0.08	15.96
ГКП	70	4.99	6.54	27.6	185.6	28.44	0.84	0.08	0.07	15.8

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Первалова.

Заведующая

Технологическая карта № 11

Номер рецептуры: 307

Наименование блюда : **Омлет натуральный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйцо	1+1/4 шт.	50	2 шт.	80				
Молоко свежее	50	50	50	50	50	50		
Масло сливочное	1	1	1	1	1	1		
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2		
<b>В ы х о д</b>	100		120					

**Технология приготовления:**

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

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

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность омлета полита сливочным маслом.

*Консистенция:* пышная, сочная.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

*Запах:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	100	7.73	9.53	2.75	123.48	88.37	1.31	0.06	0.3	0.65
Д/с	120	11.48	12.98	2.96	169.38	104.87	2.06	0.08	0.43	0.65

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Заведующая

## Технологическая карта № 12

Номер рецептуры: 181

Наименование блюда : **Зеленый горошек или кукуруза консервированные или морская капуста**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горошек зеленый	46	46	77	77	77	77		
или Кукуруза консервир	50	50	84	84	84	84		
или Морская капуста	45	45	70	70				
<b>В ы х о д</b>	30		50		50			

**Технология приготовления:**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* круглая форма - зеленого горошка и продолговатая - кукурузы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый - горошка, желтый – кукурузы.

*Вкус:* горошка или кукурузы отварной.

*Запах:* горошка или кукурузы отварной

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	30	2.93	0.29	8.59	49.92	48.2	7.52	0.08	0.08	7.9
Д/с	50	4.87	0.48	14.41	83.45	78.68	11.74	0.13	0.12	13.13
ГКП	50	4.24	0.34	14.41	79.67	50.68	0.54	0.1	0.08	11.73

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Первалова.

Технологическая карта № 14

Номер рецептуры: 118

Наименование блюда : **Фрукты свежие**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки								
или Груша								
или Банан	152	85	152	85				
или Мандарины								
или Апельсины								
<b>В Ы Х О Д</b>	100		100					

**Технология приготовления:**

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	100	1.28	0.43	17.85	80.33	6.8	0.51	0.03	0.04	8.5
Д/с	100	1.28	0.43	17.85	80.33	6.8	0.51	0.03	0.04	8.5

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Технологическая карта № 15

Номер рецептуры: 268

Наименование блюда : **Каша манная молочная жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	15	15	20	20	20	20		
Молоко свежее	113	113	150	150	150	150		
вода	23	23	31	31	31	31		
Сахарный песок	2	2	3	3	3	3		
масса каши		148		197		197		
Масло сливочное	2	2	3	3	3	3		
<b>В Ы Х О Д</b>		150		200		200		

**Технология приготовления:**

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании тону=кой струей манную крупу. Варят 15 минут.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкая каша, однородная, не растекающаяся по тарелке.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый.

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

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводь, г	Энерг.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	4.84	5.22	17.93	137.05	139.24	0.28	0.07	0.18	1.47
Д/с	200	6.44	7.18	24.22	185.55	184.96	0.37	0.09	0.24	1.95
ГКП	200	6.44	7.18	24.22	185.55	184.96	0.37	0.09	0.24	1.95

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

## Технологическая карта № 16

Номер рецептуры: 508

Наименование блюда : **Какао с молоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао	1	1	1.2	1.2	1.2	1.2		
Молоко свежее	85	85	102	102	102	102		
вода	79	79	95	95	95	95		
Сахарный песок	4	4	6	6	6	6		
<b>В ы х о д</b>	150		180		180			

**Технология приготовления:**

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

Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока.

*Запах:* свойственный какао

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
Ясли	150	2.71	2.87	8.09	69.85	103.4	0.32	0.04	0.13	1.11
Д/с	180	3.25	3.44	10.9	88.61	124.12	0.38	0.04	0.16	1.33
ГКП	180	3.25	3.44	10.9	88.61	124.12	0.38	0.04	0.16	1.33

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Заведующая

Технологическая карта № 17

Номер рецептуры: 101

Наименование блюда : **Бутерброд с джемом или повидлом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Д/с		ГКП			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	35	35	50	50	50	50		
или Батон молочный	35	35	50	50	50	50		
Джем	10	10	20	20				
или Повидло	10	10	20	20				
<b>В ы х о д</b>	35/10		50/12		50/12			

**Технология приготовления:**

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба или батона с джемом или повидлом.

*Вкус:* джема или повидла в сочетании со свежим батоном или хлебом.

*Запах:* джема или повидла в сочетании со свежим батоном или хлебом

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	35/10	5.38	1.3	48.87	227.5	15.05	0.94	0.08	0.02	0.05
Д/с	50/12	7.73	1.85	77.62	355.72	22.3	1.41	0.11	0.03	0.1
ГКП	50/12	7.55	1.85	50.3	248.2	19.5	1.15	0.11	0.03	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Первалова.