

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	149,3	100	14,93	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	67,80				

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	142,9	100	14,29	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	71,00				

Технология приготовления:

Фрукт промывают, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 417

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ИЗ КУР**

Номер рецептуры: **417**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	63,7	44,6	6,37	4,46
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11,1	11,1	1,11	1,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15,4	15,4	1,54	1,54
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,10	С, мг	0,60	Ca, мг	36,50
Жиры, г	5,60			Mg, мг	18,40
Углеводы, г	6,50			Fe, мг	1,30
Энергетическая ценность, ккал	100,80				

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют в с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку еще раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственным отварному мясу. Консистенция пышная, не мажущаяся.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	90	45	9	4,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	6,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	87,40				

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формируют биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. Отпускают с прокипяченным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: биточков - светло-серый, гарнира используемых овощей

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		120		12
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	15,6	11,7	1,56	1,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0,12	0,1
МОРКОВЬ	1,25	1	0,125	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	2	1,5	0,2	0,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	108,34				

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 585

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **585**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ	61,6	61,6	6,16	6,16
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	32	32	3,2	3,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	114,20				

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30°C воду или смесь воды и молока, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное или растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой не выше 30°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения. Из дрожжевого теста формируют шарики массой 58 г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 мин. Перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240°C.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма круглая, поверхность с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет от желтого до светло-коричневого. Вкус, свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста. Запах приятный, свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	1,6	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,50	С, мг	0,00	Са, мг	135,00
Жиры, г	6,70			Mg, мг	7,00
Углеводы, г	7,40			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	107,90				

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм. Бутерброд можно приготовить без масла, при этом уменьшается выход готовой продукции.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 559

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **559**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
САХАР ПЕСОК	1,7	1,7	0,17	0,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
ПОВИДЛО	20,04	20	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	31,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	118,97				

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски массой 46 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а за тем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой по 20 г.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом, яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35/10 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, 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 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Влажность: 33%

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 607

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: **607**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Первалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,70			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,50			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	117,50				

Технология приготовления:

Вафли освобождают от упаковки и подают.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают порционно на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вафли сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	35,33	26,5	3,53	2,65
КРУПА РИСОВАЯ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,8	4,9	0,58	0,49
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	0,2
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		11,3		1,13
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,2	4,2	0,42	0,42
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,3	12,3	1,23	1,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,10	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	7,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	4,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	84,76				

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Соус сметанный №330

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	111,2	100	11,12	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,70	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	67,80				

Технология приготовления:

Фрукт промывают, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **246**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	64,8	48,6	6,48	4,86
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	1,6	1,2	0,16	0,12
с 01.09 по 31.12	1,5	1,2	0,15	0,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,14	0,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	7,1	6	0,71	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,8	19,8	1,98	1,98
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	2,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	91,90				

Технология приготовления:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 238

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **238**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	85	85	8,5	8,5
КРУПА МАННАЯ	6,9	6,9	0,69	0,69
САХАР ПЕСОК	16,2	16,2	1,62	1,62
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,83	12 шт.	0,48
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,8	20,8	2,08	2,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,6	4,6	0,46	0,46
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,10	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	7,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	145,74				

Технология приготовления:

Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3^х4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

Запеканку отпускают со сгущенным молоком (15 г на порцию).

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 319

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **319**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	120,9	120,9	12,09	12,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
КРУПА МАННАЯ	8,4	8,4	0,84	0,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,2	31,2	3,12	3,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,3	8 шт.	0,33
САХАР ПЕСОК	8,4	8,4	0,84	0,84
ВАНИЛИН	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,5	4,5	0,45	0,45
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	23,6	23,6	2,36	2,36
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,80	С, мг	0,52	Ca, мг	259,53
Жиры, г	8,39			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,30			Fe, мг	0,87
Энергетическая ценность, ккал	117,80				

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 мин. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и 180-200 °С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога.

Сметану прогревают при температуре 85 градусов не допуская кипения 5-10 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Запеканку отпускают с прогретой сметаной.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **299**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	72,53	54,4	7,25	5,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	242,77	157,8	24,28	15,78
с 01.03 по 31.07	263	157,8	26,3	15,78
с 01.08 по 31.08	197,25	157,8	19,73	15,78
с 01.09 по 31.10	210,4	157,8	21,04	15,78
с 01.11 по 31.12	225,43	157,8	22,54	15,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,2	1,5	1,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20	С, мг	16,32	Са, мг	24,48
Жиры, г	8,00			Mg, мг	47,60
Углеводы, г	28,30			Fe, мг	2,72
Энергетическая ценность, ккал	184,20				

Технология приготовления:

Подготовленное мясо подвергают тепловой обработке: мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук. Протертый вареный картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220-250° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочек запеканки прямоугольной формы (рулета — круглой формы) уложен на тарелку, полит маслом, поверхность изделия ровная, без трещин, с поджаристой корочкой, на разрезе виден мясной фарш;
- цвет поверхности — золотисто-коричневый, картофельной основы — от светло-кремового до кремового, мясного фарша — темно-серый или коричневатый;
- вкус, запах — характерный для запеченного картофеля и жареного мяса;
- консистенция — мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

Наименование изделия: **ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **274**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	30,4	22,8	3,04	2,28
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,6	6,6	0,66	0,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,6	15,6	1,86	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,3	1,2	0,13	0,12
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		18		1,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,5	4,5	0,45	0,45
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,6	13,6	1,36	1,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,76
Жиры, г	6,54
Углеводы, г	6,57
Энергетическая ценность, ккал	110,20

С, мг	1,34
-------	------

Ca, мг	17,49
Mg, мг	12,05
Fe, мг	1,18

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку.

Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный слегка пассерованный или припущенный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях и жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С.

Отпускают с гарниром и соусом по 1-2 шт. на порцию.

Приготавливать зразы можно без яиц, увеличив соответственно закладку пассерованного лука.

Вместо указанного в рецептуре фарша зразы можно фаршировать омлетом (рец. №210), нарезанным мелкими ломтиками.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Соусы - сметанный №330, сметанный с томатом №331.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Соус сметанный №330

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, рыхлая.

Цвет: поверхности - коричневый, равномерный, на разрезе - мяса - серый, фарша желтоватый от яиц и лука.

Вкус: жареного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и обжаренного лука.

Запах: жареного мяса с ароматом лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 536

Наименование изделия: **ЙОГУРТ**

Номер рецептуры: **536**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,04	С, мг	1,26	Са, мг	216,00
Жиры, г	4,50			Mg, мг	25,20
Углеводы, г	8,12			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	93,06				

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

По внешнему виду и консистенции это однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого - в меру сладкий вкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями - обусловлен цветом введенных добавок. Не допускается излишне кислый вкус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	1,7	1,7	0,17	0,17
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	81,70				

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 345

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **345**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	144,5	115,6	14,45	11,56
ЯБЛОКИ	31,5	27,7	3,15	2,77
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	С, мг	17,52	Са, мг	62,78
Жиры, г	6,30			Mg, мг	18,98
Углеводы, г	15,20			Fe, мг	1,17
Энергетическая ценность, ккал	98,67				

Технология приготовления:

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Яблоки промывают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками. Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (5-10% к массе сырой капусты), часть масла и тушат капусту при периодическом помешивании до пол у готовности. Затем добавляют яблоки и тушат до готовности 20-25 мин. За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой (мука, пассерованная на масле), сахаром, солью.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — капуста нарезана соломкой, яблоки — ломтиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — светло-кремовый;
- вкус, запах — характерный для капусты и яблок, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **346**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	157,7	126,1	15,77	12,61
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,93	2,2	0,29	0,22
с 01.09 по 31.12	2,75	2,2	0,28	0,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,2	4,4	0,52	0,44
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,6	2,6	0,26	0,26
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	С, мг	19,71	Са, мг	65,70
Жиры, г	1,80			Mg, мг	21,17
Углеводы, г	21,10			Fe, мг	0,88
Энергетическая ценность, ккал	111,00				

Технология приготовления:

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде. Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло, пассерованную томатную пасту и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами; овощи в виде соломки;
- цвет — светло-коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной капусты, с ароматом томата, овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабо хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **126**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	151,54	98,5	15,15	9,85
с 01.03 по 31.07	164,17	98,5	16,42	9,85
с 01.08 по 31.08	123,13	98,5	12,31	9,85
с 01.09 по 31.10	131,33	98,5	13,13	9,85
с 01.11 по 31.12	140,71	98,5	14,07	9,85
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	34,2	28,7	3,42	2,87
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67	67	6,7	6,7
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,30			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	22,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	148,30				

Технология приготовления:

Картофель варят как в рец. №125.

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Лук мелко нарезают, слегка пассеруют или припускают.

При отпуске на картофель кладут подготовленный лук и посыпают зеленью.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), полита жиром. Лук мелко нарезан.

Консистенция: картофеля - рыхлая или умеренно плотная, лука - мягкая.

Цвет: картофеля - от белого до светло-кремового, лука - золотистый.

Вкус: свежесваренного картофеля с луком, умеренно соленый.

Запах: свежесваренного картофеля и лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	169,23	110	16,92	11
с 01.03 по 31.07	183,33	110	18,33	11
с 01.08 по 31.08	137,5	110	13,75	11
с 01.09 по 31.10	146,67	110	14,67	11
с 01.11 по 31.12	157,14	110	15,71	11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77	77	7,7	7,7
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,15	С, мг	8,80	Са, мг	15,07
Жиры, г	3,48			Mg, мг	23,56
Углеводы, г	17,42			Fe, мг	1,01
Энергетическая ценность, ккал	109,73				

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 151

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **151**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	120,62	78,4	12,06	7,84
с 01.03 по 31.07	130,67	78,4	13,07	7,84
с 01.08 по 31.08	98	78,4	9,8	7,84
с 01.09 по 31.10	104,53	78,4	10,45	7,84
с 01.11 по 31.12	112	78,4	11,2	7,84
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		38,9		3,89
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,9	9,9	0,99	0,99
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,8	28,8	2,88	2,88
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СЫР РОССИЙСКИЙ	2,3	2,2	0,23	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	24,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	109,32				

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками и варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, молодой картофель используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды или противень, смазанные маслом, заливают сметанным соусом №330 (2011), №367, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

Соус сметанный №330

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: запеченных продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	119,38	77,6	11,94	7,76
с 01.03 по 31.07	129,33	77,6	12,93	7,76
с 01.08 по 31.08	97	77,6	9,7	7,76
с 01.09 по 31.10	103,47	77,6	10,35	7,76
с 01.11 по 31.12	110,86	77,6	11,09	7,76
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	28,13	21,1	2,81	2,11
с 01.09 по 31.12	26,38	21,1	2,64	2,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,2	13,4	1,42	1,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	122,20				

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-оранжевого до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

Номер рецептуры: **128**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	141,85	92,2	14,19	9,22
с 01.03 по 31.07	153,67	92,2	15,37	9,22
с 01.08 по 31.08	115,25	92,2	11,53	9,22
с 01.09 по 31.10	122,93	92,2	12,29	9,22
с 01.11 по 31.12	131,71	92,2	13,17	9,22
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,7	15,7	1,57	1,57
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73,3	73,3	7,33	7,33
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	133,30				

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 150

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **150**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	109,08	70,9	10,91	7,09
с 01.03 по 31.07	118,17	70,9	11,82	7,09
с 01.08 по 31.08	88,63	70,9	8,86	7,09
с 01.09 по 31.10	94,53	70,9	9,45	7,09
с 01.11 по 31.12	101,29	70,9	10,13	7,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	9,26	23 шт.	0,93
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,7	6,7	0,67	0,67
СЫР РОССИЙСКИЙ	6,3	6,1	0,63	0,61
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,4	13,4	1,34	1,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) №326		18,3		1,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,10	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	139,30				

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель, охлажденный до 40-50 °С, соединяют с просеянной мукой, яичными желтками, тертым сыром, солят, массу перемешивают. Затем в смесь добавляют растопленное масло, кипяченое молоко и перемешивают до образования однородной массы, осторожно вводят взбитые яичные белки. Подготовленную массу выкладывают ложкой на смазанный маслом лист (по 3-4 шт. на порцию) и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 °С в течение 15-20 мин до готовности. Толщина оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Отпускают с соусом молочным №326 (2011), 366, или сметанным №330 (2011), 367.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма круглая, поверхность без трещин, равномерно запечена

Консистенция: мягкая, корочки - плотная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо, умеренно соленый

Запах: запеченного картофеля, масла сливочного, сыра, молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ**

Номер рецептуры: **173**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА КУКУРУЗНАЯ	35,8	35,8	3,58	3,58
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80	80	8	8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,8	42,8	4,28	4,28
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,10	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	7,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	28,70			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	200,00				

Технология приготовления:

Подготовленную крупу пшеничную, или гречневую, или пшено, или овсяную или хлопья овсяные "Геркулес" засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем или с маслом, или с сахаром, или с вареньем .

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	50,8	50,8	5,08	5,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,2	76,2	7,62	7,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,10	С, мг	0,00	Са, мг	13,60
Жиры, г	5,10			Mg, мг	100,30
Углеводы, г	28,56			Fe, мг	3,40
Энергетическая ценность, ккал	164,80				

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпустить с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

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 редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	22,2	22,2	2,22	2,22
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80	80	8	8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53,5	53,5	5,35	5,35
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	23,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	149,50				

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 мин.

Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	35,5	35,5	3,55	3,55
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84,6	84,6	8,46	8,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,32	С, мг	0,00	Са, мг	17,00
Жиры, г	3,83			Mg, мг	14,45
Углеводы, г	23,46			Fe, мг	0,85
Энергетическая ценность, ккал	141,10				

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	29,1	29,1	2,91	2,91
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,3	48,3	4,83	4,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	73,5	73,5	7,35	7,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	С, мг	0,97	Са, мг	106,26
Жиры, г	3,10			Mg, мг	34,78
Углеводы, г	20,60			Fe, мг	1,93
Энергетическая ценность, ккал	132,40				

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 176

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ С ИЗЮМОМ**

Номер рецептуры: **176**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	28,4	28	2,84	2,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72,6	72,6	7,26	7,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32	32	3,2	3,2
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20
Жиры, г	7,80
Углеводы, г	17,90
Энергетическая ценность, ккал	158,60

С, мг	0,00
-------	------

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, замоченный изюм и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы белого цвета, частично разварены, с вкраплениями изюма; изюм набухший, не потерявший форму.

Консистенция: вязкая

Вкус: свойственный крупе и молоку, не имеет привкуса, со вкусом изюма

Запах: соответствует каше, не имеет постороннего запаха

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	23,4	23,4	2,34	2,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,8	34,8	3,48	3,48
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	52,5	52,5	5,25	5,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	С, мг	0,71	Ca, мг	83,78
Жиры, г	4,40			Mg, мг	19,17
Углеводы, г	17,20			Fe, мг	0,71
Энергетическая ценность, ккал	115,20				

Технология приготовления:

Ячневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КЕФИР**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	86,10				

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ БРУСНИКИ**

Номер рецептуры: **350**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРУСНИКА	15,31	15	1,53	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	139,5	139,5	13,95	13,95
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	С, мг	0,90	Ca, мг	9,47
Жиры, г	0,03			Mg, мг	3,34
Углеводы, г	11,11			Fe, мг	0,08
Энергетическая ценность, ккал	46,34				

Технология приготовления:

Бруснику перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 352

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **352**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	25,6	22,5	2,56	2,25
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	147,8	147,8	14,78	14,78
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	С, мг	0,90	Са, мг	11,17
Жиры, г	0,09			Mg, мг	3,00
Углеводы, г	13,67			Fe, мг	0,45
Энергетическая ценность, ккал	56,40				

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.

Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 100-150 г..

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 № 437

Наименование изделия: **КОМПОТ БРУСНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **437**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРУСНИКА	20,41	20	2,04	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152,3	152,3	15,23	15,23
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	С, мг	1,20	Са, мг	8,82
Жиры, г	0,04			Mg, мг	4,07
Углеводы, г	7,50			Fe, мг	0,11
Энергетическая ценность, ккал	32,52				

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы;

Цвет — ярко-красный;

Запах — соответствующий сырью;

Вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;

Консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 527

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **527**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18,8	18,8	1,88	1,88
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5	14,25	14,25
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,38	Са, мг	21,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,80			Fe, мг	1,13
Энергетическая ценность, ккал	35,20				

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем кладут в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки – 20-30 мин, урюк – 18-20 мин, изюм – 5-10 мин. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый или темно-коричневый

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 528

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **528**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	42,6	37,5	4,26	3,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	8,3	8,3	0,83	0,83
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,15	С, мг	1,50	Са, мг	11,02
Жиры, г	0,15			Mg, мг	3,92
Углеводы, г	11,60			Fe, мг	0,75
Энергетическая ценность, ккал	49,23				

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. Яблочные сердцевинки заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 мин. Охлаждают

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КОТЛЕТА МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	57,33	43	5,73	4,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,5	9,5	0,95	0,95
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	11,5	11,5	1,15	1,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,50	С, мг	0,10	Са, мг	23,65
Жиры, г	8,60			Mg, мг	20,15
Углеводы, г	8,50			Fe, мг	1,85
Энергетическая ценность, ккал	141,40				

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты - овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделия панируют в сухарях и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 мин с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не подпускается розовато-красный оттенок

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 144

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КАПУСТНО-МОРКОВНЫЕ**

Номер рецептуры: **144**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	71	56,8	7,1	5,68
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	66,27	49,7	6,63	4,97
с 01.09 по 31.12	62,13	49,7	6,21	4,97
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,3	21,3	2,13	2,13
КРУПА МАННАЯ	10,6	10,6	1,06	1,06
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,27 шт.	10,87	27 шт.	1,09
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,5	8,5	0,85	0,85
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,10	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	98,32				

Технология приготовления:

Подготовленные капусту и морковь нарезают соломкой, затем их отдельно припускают до полутотовности в молоке с маслом. Припущенные овощи вместе с молоком соединяют, всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10-15 мин до готовности. Полученную массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют соль, яйца, тщательно перемешивают, формируют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в сухарях. Укладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овальная форма, без трещин
Консистенция: однородная
Цвет: корочки - светло коричневатый
Вкус: запеченных капусты и моркови, умеренно соленый
Запах: запеченных капусты и моркови

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ				
с 01.01 по 31.12	68,28	39,6	6,83	3,96
с 01.01 по 31.12	68,28	39,6	6,83	3,96
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,8	10,8	1,08	1,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	1,56	1,56
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,40	С, мг	0,00	Са, мг	30,00
Жиры, г	3,10			Mg, мг	19,20
Углеводы, г	4,20			Fe, мг	0,96
Энергетическая ценность, ккал	52,80				

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батонem, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	3,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	86,60				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 494

Наименование изделия: **КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ (ИЗ ОТВАРНОЙ)**

Номер рецептуры: **494**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	96,3	85,7	9,63	8,57
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,6	8,6	0,86	0,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,90	С, мг	0,00	Са, мг	16,96
Жиры, г	5,80			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,30			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	81,00				

Технология приготовления:

Подготовленные тушки курицы или грудку/голени куриные отваривают, охлаждают, рубают на порции, солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании. При отпуске поливают соком, в котором готовилась птица.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски птицы, с запеченной корочкой.

Цвет: золотистый.

Вкус: запеченной птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченной птицы, приятный.

Консистенция: корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292

Наименование изделия: **МАКАРОННИК С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **292**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	98,93	74,2	9,89	7,42
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	26,6	26,6	2,66	2,66
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	272	272	27,2	27,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,2	14,5	1,72	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,23	13 шт.	0,52
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	9,70			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	204,90				

Технология приготовления:

Макаронны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень (56 г на 165 г блюда) припускают, а мясо (72 г на 165 г блюда) отваривают. Готовые мясopодукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны (6 литров воды на 1 кг макарон при варке) делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясopодукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65° С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом
Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого
Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно соленый
Запах: запеченных макарон, мяса или печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **331**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	37,4	37,4	3,74	3,74
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,00
Жиры, г	3,50
Углеводы, г	22,90
Энергетическая ценность, ккал	131,10

С, мг	0,00
-------	------

Са, мг	8,03
Mg, мг	5,11
Fe, мг	0,58

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **400**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,06	С, мг	0,94	Са, мг	183,60
Жиры, г	4,37			Mg, мг	20,16
Углеводы, г	8,38			Fe, мг	0,14
Энергетическая ценность, ккал	94,28				

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: **МЯСО ТУШЕНОЕ**

Номер рецептуры: **256**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	55,33	41,5	5,53	4,15
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,67	2	0,27	0,2
с 01.09 по 31.12	2,5	2	0,25	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2	0,24	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	1,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	107,64				

Технология приготовления:

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения. Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, пюре из моркови или свеклы капуста тушеная, свекла, тушенная в сметанном соусе.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму,

Консистенция: мяса - мягкая, овощей не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ОВОЩИ ПОРЦИОННО**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	20,2	20	2,02	2
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	20,2	20	2,02	2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,60			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	1,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	12,20				

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Цвет огурцов - зеленый, помидоров - красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННО**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40,4	40	4,04	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	1,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	5,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	30,20				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Огурцы нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов - упругая, хрустящая. Цвет огурцов - зеленый. Вкус и запах, свойственные огурцам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ОМЛЕТ ПАРОВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **223**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,48 шт.	99,82	248 шт.	9,98
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,80	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	8,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	133,30				

Технология приготовления:

Обработанные яйца соединяют с молоком, солью, процеживают, взбивают, выливают на смазанный маслом противень слоем не более 2,5 см и варят на пару.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета однородная, полита сливочным маслом

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: белый с желтым оттенком

Вкус: свежих вареных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ**

Номер рецептуры: **227**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,36 шт.	87,39	236 шт.	8,74
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	21,3	21,1	2,13	2,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,40	С, мг	2,00	Са, мг	79,50
Жиры, г	8,10			Mg, мг	16,00
Углеводы, г	7,40			Fe, мг	2,10
Энергетическая ценность, ккал	138,70				

Технология приготовления:

Омлетная смесь.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены.

К омлетной белковой смеси добавляют протертые свежие очищенные помидоры, выкладывают на смазанную маслом сковороду слоем не более 2,5 см и варят на пару. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета ровная, полита сливочным маслом

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: розовато-оранжевый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 609

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры: **609**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	С, мг	0,00	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,90			Fe, мг	0,42
Энергетическая ценность, ккал	126,30				

Технология приготовления:

Печенье освобождают от упаковки и подают.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционно подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 406/461

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **406/461**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.Могильного.-М.:ДеЛи принт, 2007.-628 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		25,6		2,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,6	7,6	0,76	0,76
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,7	0,7	0,07	0,07
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		18		1,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27	21,6	2,7	2,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	4,37
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,3	0,2	0,03	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,81	2 шт.	0,08
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	С, мг	3,02	Ca, мг	14,47
Жиры, г	2,40			Mg, мг	5,43
Углеводы, г	16,20			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	123,78				

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопасным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопасным.

Безопасным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопасный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

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

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, 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 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме 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 размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;

Цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;

Запах свежее выпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;

Вкус — свежее выпеченного пирожка с фаршем;

Консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ ПОРЦИОННО**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	47,06	40	4,71	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	6,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	26,90				

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция помидоров - мягкая. Цвет помидоров - красный. Вкус и запах, свойственные помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **ПОМИДОРЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	5,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	31,00				

Технология приготовления:

Помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают крупными ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мякжие.

Цвет: свойственный соленым огурцам и помидорам.

Вкус: в меру кислосолёный.

Запах: свойственный соленым огурцам и помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308

Наименование изделия: **ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **308**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	81,9	72,8	8,19	7,28
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	74,46	48,4	7,45	4,84
с 01.03 по 31.07	80,67	48,4	8,07	4,84
с 01.08 по 31.08	60,5	48,4	6,05	4,84
с 01.09 по 31.10	64,53	48,4	6,45	4,84
с 01.11 по 31.12	69,14	48,4	6,91	4,84
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19,33	14,5	1,93	1,45
с 01.09 по 31.12	18,13	14,5	1,81	1,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,6	9,6	1,16	0,96
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	7,6	4,8	0,76	0,48
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360		60,3		6,03
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,03	0,02	0,003	0,002
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	69,9	69,9	6,99	6,99
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,7	3,7	0,37	0,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,1	0,14	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,50	С, мг	20,21	Са, мг	43,30
Жиры, г	9,00			Mg, мг	33,68
Углеводы, г	16,40			Fe, мг	1,92
Энергетическая ценность, ккал	176,60				

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый) нарезают дольками. Лук репчатый и морковь пассеруют. Картофель обжаривают.

Порционные куски курицы, обжаривают, добавляют подготовленные овощи, заливают белым основным соусом и тушат 35-40 мин до готовности. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек.

Соус белый основной №360

Корень петрушки или сельдерея промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Пшеничную муку просеивают, высыпают в разогретое масло растительное и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерея, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист.

Затем соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (0,05 г на порцию 50 г) и маслом сливочным (1,5 г на порцию 50 г).

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — тушеные после обжарки куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились, форма овощей сохранена;
- цвет птицы — золотистый, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы, с привкусом и ароматом овощей; умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная; соуса — средней густоты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **290**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	91,3	68,5	9,13	6,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,84	17 шт.	0,68
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,3	11,3	1,13	1,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	9,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	5,50			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	133,40				

Технология приготовления:

Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желток яиц, соль, перемешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают, раскладывают в смазанные маслом формы и варят на пару или водяной бане 25-30 мин.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры: рис отварной, картофель в молоке, овощи отварные с маслом, пюре из моркови или свеклы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, полит маслом, сбоку - гарнир

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ**

Номер рецептуры: **90**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		108		10,8
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	14	10,5	1,4	1,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	121,1	121,1	12,11	12,11
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1	0,8	0,1	0,08
МОРКОВЬ	1	0,8	0,1	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,2	9	1,02	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	С, мг	12,00	Са, мг	34,00
Жиры, г	2,90			Mg, мг	28,00
Углеводы, г	9,00			Fe, мг	1,10
Энергетическая ценность, ккал	97,34				

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают шинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности кладут соль.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **325**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	39,6	39,6	3,96	3,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	С, мг	0,00	Са, мг	2,19
Жиры, г	4,60			Mg, мг	13,87
Углеводы, г	24,90			Fe, мг	0,44
Энергетическая ценность, ккал	151,80				

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна риса мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	49,33	37	4,93	3,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	5,03	12,5 шт.	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/4 шт.	10,06	25 шт.	1,01
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,60	С, мг	0,00	Са, мг	12,00
Жиры, г	7,30			Mg, мг	10,00
Углеводы, г	5,40			Fe, мг	1,00
Энергетическая ценность, ккал	117,70				

Технология приготовления:

На пищевую пленку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш (рубленые, сваренные вкрутую яйца или омлет, нарезанный ломтиками). Затем края пленки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с пленки в емкость швом вниз, прокалывают в нескольких местах и варят на пару 40-45 мин. Рулет порционируют. Отпускают рулет с гарниром и сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения, или с соусом. Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Приготовление омлета: обработанные яйца отделяют от скорлупы, процеживают, соединяют с жидкостью, добавляют соль 1% к общей массе, тщательно размешивают. В емкость, смазанную маслом, наливают яично-молочную смесь слоем 2,5-3 см и варят на пару 20-25 мин. Омлет охлаждают, измельчают.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске порционные ломтики рулета укладывают на гарнир внахлест, поливают сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения, или рядом подливают соус. Гарниры — пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Соусы — молочный, сметанный. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик рулета округлой формы, с яичным фаршем в центре, перекрывает часть аккуратно уложенного гарнира, полит сливочным маслом или соусом налит рядом с рулетом;
- цвет мяса на разрезе светло-серый со светло-желтыми включениями фарша из яиц в центральной части;
- вкус, запах — приятный, слегка соленый с выраженным вкусом отварного мяса без привкуса хлеба;
- консистенция рулета — мягкая, сочная, сохраняет форму; соуса — эластичная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **228**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,005	0,005	0,001	0,001
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,01	0,005	0,001	0,001
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ				
с 01.01 по 31.12	130,34	75,6	13,03	7,56
с 01.01 по 31.12	130,34	75,6	13,03	7,56
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	0,32	0,24
с 01.09 по 31.12	3	2,4	0,3	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	2,4	0,36	0,24
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,90	С, мг	0,00	Са, мг	8,40
Жиры, г	3,40			Mg, мг	2,40
Углеводы, г	2,40			Fe, мг	0,36
Энергетическая ценность, ккал	71,80				

Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные, гарнир уложен аккуратно;
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании со специями и соусом;
- запах — отварной рыбы с ароматом специй и соуса;
- консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 251

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **251**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ				
с 01.01 по 31.12	63,79	37	6,38	3,7
с 01.01 по 31.12	63,79	37	6,38	3,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,5	5,5	0,55	0,55
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,83	12 шт.	0,48
СЫР РОССИЙСКИЙ	3,09	3	0,31	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,10	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	7,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	4,90			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	111,90				

Технология приготовления:

Филе рыбы, нарезанное на порционные куски, припускают 5-7 минут. Затем выкладывают на смазанный маслом противень, посыпают мелко рубленным, сваренным вкрутую яйцам, заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром и запекают.
Гарниры - каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы, капуста тушеная.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: филе рыбы в виде целого куска, сохраняющее форму, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: запеченной рыбы, сыра и яиц

Запах: запеченной рыбы, сыра и яиц

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША НЕРАЗДЕЛАННАЯ С ГОЛОВОЙ				
с 01.01 по 31.12	84,14	48,8	8,41	4,88
с 01.01 по 31.12	84,14	48,8	8,41	4,88
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,38 шт.	15,3	38 шт.	1,53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,20	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	6,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	2,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	96,60				

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают с гарниром.

Гарниры — картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **5**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
ЯБЛОКИ	9,1	8	0,91	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,04	0,04	0,004	0,004
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	6,16	Са, мг	12,00
Жиры, г	1,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,30			Fe, мг	0,36
Энергетическая ценность, ккал	52,30				

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой (2x15 мм), сбрызгивают раствором лимонной кислоты, чтобы не потемнели. Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей и яблок не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **46**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	22,5	18	2,25	1,8
ЯБЛОКИ	14,3	10	1,43	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2	0,24	0,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЧЕСНОК	0,5	0,4	0,05	0,04
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	56,00				

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом (отходы 30%) нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: желтоватый от моркови.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	39,5	31,6	3,95	3,16
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	5	4	0,5	0,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,9	3,9	0,39	0,39
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	63,20				

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одном массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	58,5	38	5,85	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,4	0,05	0,04
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	1,60			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	2,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	26,00				

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки.

В закладке нетто указана масса прогретого консервированного горошка.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки

Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**

Номер рецептуры: **12**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	53,1	37,2	5,31	3,72
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	3,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	27,10				

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом. Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	28,27	21,2	2,83	2,12
с 01.09 по 31.12	26,5	21,2	2,65	2,12
ЯБЛОКИ	19,5	17,2	1,95	1,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,34	С, мг	1,11	Са, мг	12,21
Жиры, г	1,59			Mg, мг	8,49
Углеводы, г	3,06			Fe, мг	0,53
Энергетическая ценность, ккал	28,53				

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и яблок

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **41**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	52,53	39,4	5,25	3,94
с 01.09 по 31.12	49,25	39,4	4,93	3,94
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	1,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	3,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	25,40				

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **19**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	39,2	38,8	3,92	3,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	С, мг	9,00	Са, мг	21,00
Жиры, г	2,00			Mg, мг	13,00
Углеводы, г	10,50			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	61,20				

Технология приготовления:

Свежие нарезанные кружочками огурцы перед отпуском поливают маслом растительным. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо — 1/2 - 1/4 шт. на порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход. Салат можно отпускать без растительного масла, а только с зеленым луком (10 г лука на 100 г салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — огурцы нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно разложены или уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет очищенного огурца — белый;
- вкус, запах — характерный для свежего огурца с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	22,6	19,2	2,26	1,92
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	14,7	14	1,47	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,57	0,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,39	С, мг	6,68	Са, мг	7,40
Жиры, г	2,06			Mg, мг	6,47
Углеводы, г	1,47			Fe, мг	0,38
Энергетическая ценность, ккал	26,52				

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ, ЯБЛОК И КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **26**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯБЛОКИ	10,2	9	1,02	0,9
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,9	22	2,59	2,2
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2	0,24	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,34	С, мг	6,80	Са, мг	6,06
Жиры, г	2,08			Mg, мг	5,96
Углеводы, г	1,95			Fe, мг	0,46
Энергетическая ценность, ккал	28,83				

Технология приготовления:

Помидоры и очищенные от кожицы яблоки с удаленным семенным гнездом (процент отходов 30%) и консервированные огурцы нарезают ломтиками, добавляют шинкованный репчатый лук, затем все перемешивают.

Перед подачей салат заправляют растительным маслом.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры, огурцы, свежие яблоки нарезаны ломтиками, сохраняют форму нарезки, уложены в салатник горкой, заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов, яблок - упругая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: свойственный помидорам, консервированным огурцам и яблокам в сочетании с растительным маслом.

Запах: свежих помидоров, яблок, консервированных огурцов в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	35,73	26,8	3,57	2,68
с 01.09 по 31.12	33,5	26,8	3,35	2,68
ЯБЛОКИ	11,82	10,4	1,18	1,04
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,43	С, мг	1,49	Са, мг	10,44
Жиры, г	2,01			Mg, мг	6,06
Углеводы, г	4,25			Fe, мг	0,55
Энергетическая ценность, ккал	36,97				

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные соломкой, припущенные с сахаром в течение 3 минут при температуре 85 °С. При отпуске салат перемешивают и заправляют маслом растительным.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла и яблоки мелко измельчены, салат уложен горкой, заправлен маслом растительным

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и яблокам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	51,73	38,8	5,17	3,88
с 01.09 по 31.12	48,5	38,8	4,85	3,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	2,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	57,60				

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 136

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **136**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,7	6,7	0,67	0,67
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		116,7		11,67
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	15	11,3	1,5	1,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,8	129,8	12,98	12,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,9	0,11	0,09
МОРКОВЬ	1,1	0,9	0,11	0,09
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	51,2	38,4	5,12	3,84
с 01.09 по 31.12	48	38,4	4,8	3,84
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,7	0,8	0,67
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	39,69	25,8	3,97	2,58
с 01.03 по 31.07	43	25,8	4,3	2,58
с 01.08 по 31.08	32,25	25,8	3,23	2,58
с 01.09 по 31.10	34,4	25,8	3,44	2,58
с 01.11 по 31.12	36,86	25,8	3,69	2,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	9,70
Энергетическая ценность, ккал	109,50

С, мг	7,34
-------	------

Ca, мг	30,20
Mg, мг	0,00
Fe, мг	1,22

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона или воды. В кипящий бульон или воду закладывают пассированные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассированное томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 590

Наименование изделия: **СЛОЙКА "УРАЛЬСКАЯ"**

Номер рецептуры: **590**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ	36	36	3,6	3,6
САХАР ПЕСОК	5,6	5,6	0,56	0,56
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	2	2	0,2	0,2
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	5,6	5,6	0,56	0,56
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,83	12 шт.	0,48
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,90			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	99,40				

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30°C воду или смесь воды и молока, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное или растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи и рук. Консистенция теста должна быть более густой, чем при опарном способе. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой не выше 30°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения. Дрожжевое тесто раскатывают в пласты толщиной 15 мм. Половину раскатанного теста смазывают размягченным до консистенции сметаны маслом или маргарином, покрывают смазанную часть пласта второй его половиной, не смазанной маслом, и снова раскатывают до толщины 15 мм. Процесс смазывания маслом повторяют два раза, после второго прослаивания тесто оставляют для расстойки на 15-20 минут. Затем тесто раскатывают в пласт толщиной 7 мм, нарезают на куски квадратной формы массой 70 г, углы квадрата смазывают взбитым яйцом, загибают в центр и соединяют, слегка прижимая. Разрезать тесто необходимо острым ножом, углы к центру сильно не прижимать. Несоблюдение этих правил вызывает резкое снижение подъема изделий при расстойке и закат при выпечке. После расстойки поверхность булочек смазывают взбитым яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 250-260С в течение 25-35 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Изделия пышные, мягкие, при надавливании вновь принимают прежнюю форму. Не допускаются закалы, не пропеченность и деформация.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК ВИШНЕВЫЙ**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИШНЕВЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,02	С, мг	4,44	Са, мг	22,95
Жиры, г	0,29			Mg, мг	8,10
Углеводы, г	16,59			Fe, мг	0,41
Энергетическая ценность, ккал	74,21				

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду соков, без порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,15	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,15			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,39			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	71,49				

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	С, мг	4,00	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	8,00
Углеводы, г	21,40			Fe, мг	2,80
Энергетическая ценность, ккал	71,10				

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,75	С, мг	3,00	Са, мг	10,50
Жиры, г	0,15			Mg, мг	6,00
Углеводы, г	14,85			Fe, мг	2,10
Энергетическая ценность, ккал	71,40				

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ (МЯСНОЙ) С ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **149**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		142,5		14,25
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	18,7	13,8	1,87	1,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165,1	165,1	16,51	16,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,1	0,14	0,11
МОРКОВЬ	1,4	1,1	0,14	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10		1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19	16	1,9	1,6
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,1	12	1,21	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,69	37,5	5,77	3,75
с 01.03 по 31.07	62,5	37,5	6,25	3,75
с 01.08 по 31.08	46,88	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,57	37,5	5,36	3,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	С, мг	34,70	Са, мг	76,00
Жиры, г	3,70			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,50			Fe, мг	3,70
Энергетическая ценность, ккал	117,10				

Технология приготовления:

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Суп наливают в порционную посуду, подают с гренками.

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета.

Вкус: вареного гороха и пассерованных овощей.

Запах: вареного гороха и пассерованных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		112,5		11,25
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	14,7	10,9	1,47	1,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,4	131,4	13,14	13,14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,9	0,11	0,09
МОРКОВЬ	1,1	0,9	0,11	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	6,9	4,5	0,69	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,60			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	99,60				

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.
Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		105		10,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	13,6	10,2	1,36	1,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	118,2	118,2	11,82	11,82
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1	0,8	0,1	0,08
МОРКОВЬ	1	0,8	0,1	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	108,00				

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		105		10,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	10,53	7,9	1,053	0,79
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	89,3	89,3	8,93	8,93
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОРКОВЬ	1	0,8	0,1	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	106,15	69	10,62	6,9
с 01.03 по 31.07	115	69	11,5	6,9
с 01.08 по 31.08	86,25	69	8,63	6,9
с 01.09 по 31.10	92	69	9,2	6,9
с 01.11 по 31.12	98,57	69	9,86	6,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,95	С, мг	5,93	Са, мг	19,76
Жиры, г	4,42			Mg, мг	19,91
Углеводы, г	11,92			Fe, мг	0,94
Энергетическая ценность, ккал	99,42				

Технология приготовления:

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

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Отварное мясо подают к супам по 10-15 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму.

Консистенция: картофель, коренья мягкие, но не разваренные.

Цвет: бульона - золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей умеренно соленый.

Запах: картофеля и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94

Наименование изделия: **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **94**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	22,8	18	2,28	1,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	23,08	15	2,31	1,5
с 01.03 по 31.07	25	15	2,5	1,5
с 01.08 по 31.08	18,75	15	1,88	1,5
с 01.09 по 31.10	20	15	2	1,5
с 01.11 по 31.12	21,43	15	2,14	1,5
КРУПА РИСОВАЯ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132	132	13,2	13,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,00
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	8,40
Энергетическая ценность, ккал	83,62

С, мг	6,00
-------	------

Ca, мг	20,40
Mg, мг	12,00
Fe, мг	0,54

Технология приготовления:

Крупы промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Крупу закладывают одновременно с овощами.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, нарезанная шашками, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, крупа — хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей и крупы — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных овощей, вареной крупы, умеренно соленый;
- консистенция корневого, картофеля и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130	130	13	13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,70	С, мг	0,72	Ca, мг	107,28
Жиры, г	4,40			Mg, мг	13,68
Углеводы, г	14,30			Fe, мг	1,08
Энергетическая ценность, ккал	142,34				

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны — 15-20 мин, лапшу — 10-12 мин, вермишель — 5-7 мин), воду сливают. Макароны закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет молочно-белый, сливочного масла — желтый;
- вкус, запах — молочно-мучнистый, сладковатый, умеренно соленый с привкусом сливочного масла;
- консистенция макаронных изделий — хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование изделия: **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Номер рецептуры: **87**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	40	40	4	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	77,54	50,4	7,75	5,04
с 01.03 по 31.07	84	50,4	8,4	5,04
с 01.08 по 31.08	63	50,4	6,3	5,04
с 01.09 по 31.10	67,2	50,4	6,72	5,04
с 01.11 по 31.12	72	50,4	7,2	5,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,33	11,5	1,53	1,15
с 01.09 по 31.12	14,38	11,5	1,44	1,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,9	5,8	0,69	0,58
КРУПА РИСОВАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,6	1,3	0,16	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,61	В1, мг	0,07	Са, мг	24,63
Жиры, г	2,42	С, мг	5,27	Mg, мг	19,35
Углеводы, г	11,91	А, мг	0,26	Р, мг	42,10
Энергетическая ценность, ккал	104,11	Д, мкг	0,04	Fe, мг	0,72
		В2, мг	0,12	К, мг	334,40
				І, мкг	3,32
				F, мг	0,03
				Se, мкг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	88,67	66,5	8,87	6,65
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,27 шт.	10,87	27 шт.	1,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №369		15,3		1,53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,4	13,4	1,34	1,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,30	С, мг	0,00	Ca, мг	23,98
Жиры, г	6,70			Mg, мг	16,35
Углеводы, г	4,20			Fe, мг	2,18
Энергетическая ценность, ккал	91,47				

Технология приготовления:

Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку, в массу вводят желтки яиц, густой молочный соус, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену. Массу, слегка перемешивая снизу вверх, раскладывают в смазанную сливочным маслом емкость и варят на пару 25-30 мин.

Соус молочный густой №369

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске суфле гарнируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом или подливают соус.

Гарниры — макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное суфле хорошо сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, маслянистая. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет — однородный серый или светло-серый;
- вкус, запах — приятный мясной, слегка соленый с характерным привкусом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, сочная, слегка пористая, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	120,4	119,2	12,04	11,92
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,5	15,5	1,55	1,55
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	8 шт.	0,32
САХАР ПЕСОК	8,7	8,7	0,87	0,87
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,20	С, мг	0,00	Са, мг	205,40
Жиры, г	7,10			Mg, мг	29,90
Углеводы, г	17,40			Fe, мг	1,04
Энергетическая ценность, ккал	104,30				

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Сметану прогревают при температуре 85 градусов не допуская кипения 5-10 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прогретой сметаной.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **288**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС СМЕТАННЫЙ		10		1
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	2,5	2,5	0,25	0,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,5	7,5	0,75	0,75
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	51,07	38,3	5,11	3,83
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,3	2,8	0,33	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,50	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,98			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,50			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	124,70				

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки. Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата

Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **114**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,70			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	48,50				

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **114**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	21,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	97,00				

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **115**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	79,20				

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,8	46,8	4,68	4,68
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
ЛИМОН	10,6	6,4	1,06	0,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	4,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	20,00				

Технология приготовления:

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.
Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,50	С, мг	0,60	Ca, мг	119,80
Жиры, г	1,90			Mg, мг	20,20
Углеводы, г	9,80			Fe, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	66,30				

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	С, мг	0,00	Са, мг	5,00
Жиры, г	0,00			Mg, мг	4,00
Углеводы, г	6,40			Fe, мг	1,00
Энергетическая ценность, ккал	26,00				

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 571

Наименование изделия: **ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **571**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШ. ВЫСШ.СОРТ	37	37	3,7	3,7
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0,26	0,26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,06	25 шт.	1,01
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАРНАЯ ПУДРА	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	14,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	118,50				

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°С воду, предварительно разведенные в воде, с температурой не выше 40°С, процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Готовое тесто делят на куски массой 60 г и раскатывают на лепешки толщиной 10 мм. На смазанный растительным маслом кондитерский лист укладывают лепешки и ставят для расстойки.

Сваренные вкрутую яйца рубят, соединяют со сметаной и перемешивают. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яично-сметанной смесью и выпекают при температуре 230-240°С в течение 8-10 мин.

Готовые шанежки посыпают сахарной пудрой.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Поверхность изделий золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом яиц и сметаны. Мякиш пористый, хорошо пропечен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **271**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	65,3	49	6,53	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,10	С, мг	0,00	Са, мг	10,80
Жиры, г	6,70			Mg, мг	19,20
Углеводы, г	4,80			Fe, мг	2,40
Энергетическая ценность, ккал	107,90				

Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоскоовальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят до образования равномерной корочки 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренный шницель поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделие овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом; сбоку расположен гарнир;
- цвет поверхности шницеля — коричневый, в разрезе — светлосерый;
- вкус, запах — характерный для жареного мяса, приятный с привкусом сливочного масла, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **66**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	52,5	42	5,25	4,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	3,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	73,40				

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре, прогретую муку, разведенную бульоном или водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на поверхности блески жира бледно-жёлтого цвета, капуста нарезана шашками, морковь, лук - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, сохранили форму.

Цвет: желто-оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам, капусты. Не допускается запах пареной капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Дели принт, 2011 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,6	100	11,36	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,40	С, мг	3,99	Са, мг	14,36
Жиры, г	0,40			Mg, мг	7,18
Углеводы, г	15,30			Fe, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	70,50				

Технология приготовления:

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.
Консистенция: соответствует виду плодов.
Цвет – соответствует виду плодов.
Вкус: соответствует виду плодов.
Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	57,30				

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 20 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента варки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам