

УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «СШ им.
Д. Сидорова пос. Славинска»



(Л.Н. Кочетова)

Приказ № 85 от 18.04.2024 г.

Технологические карты

*Примерное 10-ти дневное меню для воспитанников
СП «Детский сад» МБОУ «СШ им. Д. Сидорова пос.
Славинска»*

Славинск 2024 г.

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Суп полевой с мясом и сметаной

Номер рецептуры: № 86.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Пшено	5	7	5	7
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Бульон или вода	100	160	100	160
Сметана	4,6	5	4,6	5
<i>Для бульона</i>				
Мясо (говядина, курица)			33,5	40,6
Вода			100	160
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

Технология приготовления: Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

Пшено промывают вначале теплой водой, затем в горячей. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, пшено и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

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

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

Вкус: картофеля, припущенных овощей, пшена, умеренно соленый

Запах: овощей, входящих в состав супа.

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: Суп с клецками на курином бульоне

Номер рецептуры: № 91

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тугульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Бульон или вода	100	160	100	160
Клецки				
Мука	15	15	15	15
Яйцо куриное столовое	1/10	1/10	1/10	1/10
Для бульона				
Мясо (курица)			33,5	40,6
Вода			100	175
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клецки: В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

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

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

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: **Свекольник с мясом и сметаной**

Номер рецептуры: № 34.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Свекла	48	38	64	51
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Томатная паста	1,5	2	1,5	2
Сахар	0,7	1	0,7	1
Бульон или вода	100	160	100	160
Сметана	4,6	5	4,6	5
Для бульона				
Мясо (говядина, курица)			33,5	40,6
Вода			100	160
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

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

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

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

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пюре, варят

до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: **Щи с капустой свежей с мясом и сметаной**

Номер рецептуры: № 73.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Капуста белокочанная	50	60	35	46
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Бульон или вода	100	160	100	160
Сметана	4,6	5	4,6	5
Для бульона				
Мясо (говядина, курица)			33,5	40,6
Вода			100	160
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

Технология приготовления: Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

Капусту нарезают квадратиками, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют припущенные морковь, лук, отварное куриное мясо и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, нарезанная квадратиками морковь, лук – дольками.

Консистенция: капуста свежая – упругая, овощи – мягкая, соблюдается соотношение жидкости и плотной части.

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

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

Запах: овощей, капусты, продуктов, входящих в щи.

Технологическая карта № 5

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

Номер рецептуры: № 89.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Вода	100	160	100	160
<i>Для фрикаделек №121</i>				
Мясо (говядина, курица)	30	40	30	40
Лук	2	3	1	2
Яйцо куриное столовое	1/10	1/10	1/10	1/10
Вода			2	3
Вес п/ф			32	43
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

Технология приготовления: В кипящую воду закладывают кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. Добавляют соль. Фрикадельки пускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне. Перед отпуском еще раз доводят до кипения.

Фрикадельки: мясо измельчают два-три раза не мясорубке: первый раз – только мясо, во второй – с луком репчатым, добавляют яйцо (яйцо предварительно обрабатывается согласно санитарным требованиям), соль, воду, массу тщательно вымешивают, формируют фрикадельки. Закладывают в кипящий суп и варят до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

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

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 6

Наименование блюда: **Рассольник с мясом и сметаной**

Номер рецептуры: № 82.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Крупа перловая	5	7	5	7
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Огурцы соленые	10	16,7	9	15
Бульон или вода	100	160	100	160
Сметана	4,6	5	4,6	5
Для бульона				
Мясо (говядина, курица)			33,5	40,6
Вода			100	160
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

Технология приготовления: Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин

добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

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

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта № 7

Наименование блюда: **Суп гороховый с мясом**

Номер рецептуры: № 93.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Горох	12,1	20	12	20
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Бульон или вода	100	160	100	160
<i>Для бульона</i>				
Мясо (говядина, курица)			33,5	40,6
Вода			100	160
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

Технология приготовления: *Варка бульона:* подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох– в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель мягкий, горох лущеный пюреобразный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа

Цвет: светло-желтый

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 8

Наименование блюда: **Суп рыбный**

Номер рецептуры: № 90.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Пшено	5	7	5	7
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Филе рыбы (минтай, хек)			33,5	40,6
Вода			100	160
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

Технология приготовления: Филе рыбы (минтая, трески, судака) промыть, нарезать на порционные куски. Крупу пшеничную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить пшено, а через несколько минут мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить при медленном кипении 7-10 минут. Добавить подготовленное филе рыбы, соль поваренную, овощи (замороженные овощи - не размораживая) и варить до готовности. За 1-2 мин до окончания варки добавить нашинкованные зелень петрушки и укропа.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: картофель и крупа мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

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

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 9

Наименование блюда: **Борщ с капустой свежей с мясом и сметаной**

Номер рецептуры: № 63.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	60	35	46
Капуста белокочанная	50	60	35	46
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Томатная паста	2	4	2	4
Бульон или вода	100	160	100	160
Сахар	0,7	1	0,7	1
Сметана	4,6	5	4,6	5
Для бульона				
Мясо (говядина, курица)			33,5	40,6
Вода			100	160
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	180

Технология приготовления: Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 10

Наименование блюда: **Гуляш из мяса**

Номер рецептуры: № 293.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо (говядина, курица, свинина)	50	60	30	40
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Томатная паста	2	4	2	4
Вода	30	60	30	60
Соль	0,7	1	0,7	1
Масса тушенного мяса			30	40
Масса соуса			30	40
Выход с соусом:			60	80

Технология приготовления: Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут.

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 11

Наименование блюда: **Рагу овощное с мясом**

Номер рецептуры: № 360.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо (говядина, курица, свинина)	50	60	40	50
Капуста белокочанная	120	150	100	120
Морковь	7,5	12,5	6	10
Картофель	40	50	30	40
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло сливочное	4	4	5	5
Томатная паста	2	4	2	4
Вода	20	30	20	30
Соль	0,7	1	0,7	1
Масса тушеного мяса			30	40
Масса овощей			150	160
Выход:			180	200

Технология приготовления: Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут.

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 12

Наименование блюда: **Запеканка овощная с мясом**

Номер рецептуры: № 166.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо (говядина, курица, свинина)	50	60	40	50
Капуста белокочанная	120	150	100	120
Морковь	7,5	12,5	6	10
Картофель	40	50	30	40
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло сливочное	4	5	4	5
Молоко	40	50	40	50
Яйцо куриное столовое	1/5	1/5	1/5	1/5
Манная крупа	3	5	6	10
Соль	0,7	1	0,7	1
Сметана	5	6	5	6
Выход:			180	200

Технология приготовления: Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут.

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и прокручивают.

Подготовленные капусту, морковь нарезают соломкой, лук нарезают полукольцами, затем их отдельно припускают, соединяют, всыпают манную крупу и проваривают до загустения.

Овощную массу смешивают с прокрученным мясом, протертым вареным картофелем, охлаждают до 40-50°C добавляют яйца и молоко, все тщательно

перемешивают. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или со сметанным соусом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овальная форма, без трещин.

Консистенция: однородная.

Цвет: корочки - коричневатый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 13

Наименование блюда: **Тефтели из мяса**

Номер рецептуры: № 304.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо (говядина, курица, свинина)	50	60	30	40
Рис	4	5	12	15
Яйцо куриное столовое	1/10	1/10	1/10	1/10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Мука для панировки	4	5	4	5
Вода	30	35		
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			60	80

Технология приготовления: Рис просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

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

Лук сортируют, моют и очищают. Очищенный лук повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

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

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 14

Наименование блюда: **Котлеты из куриного мяса**

Номер рецептуры: № 299.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо курицы	50	60	30	40
Хлеб пшеничный	8	10	8	10
Яйцо куриное столовое	1/10	1/10	1/10	1/10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	0,5	0,5	0,5	0,5
Масло сливочное	2	4	2	4
Мука для панировки	4	5	4	5
Вода	14	19	14	19
Соль	0,7	1	0,7	1
Чеснок	0,5	1	0,5	1
Выход:			60	80

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

Лук сортируют, моют и очищают. Очищенный лук повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, нарезанным луком, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца и выбивают.

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Приготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200°C до готовности (12 – 15 мин)

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или со сметанным соусом.

Гарниры – каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку подлит соус или масло, уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки –коричневый, на срезе светло-серый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 15

Наименование блюда: **Рыба в кляре**

Номер рецептуры: № 263.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Филе рыбы (минтай, хек)	50	60	45	54
Яйцо куриное столовое	1/10	1/10	1/10	1/10
Молоко	15	20	15	20
Мука	25	30	25	30
Масло растительное	6	8	6	8
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			60	80

Технология приготовления: Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Рыбное филе нарезают на небольшие куски 2-3 куса на порцию, добавляют соль. Подготовленное филе окунают в кляр и обжаривают во фритюре до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: Рыба равномерно прожарена, колер золотистый ровный, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: корочки — золотистый, цвет рыбы на разрезе — светлый, свойственный виду рыбы.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: запеченной, жареной рыбы.

Технологическая карта № 16

Наименование блюда: **Плов из мяса курицы**

Номер рецептуры: № 321.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо (говядина, курица, свинина)	40	50	30	40
Рис	40	50	120	150
Лук репчатый	10	12	8	10
Морковь	10	12	8	12
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло сливочное	4	5	4	5
Вода	80	100		
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			180	200

Технология приготовления: Рис просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

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

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

Мясо варят крупным куском 1 - 1,5кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 - 15г, добавляют пассированную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°C в течение 30 - 40 мин.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

Консистенция: мясо мягкое, сочное, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Цвет: мяса - серый, риса - белый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 17

Наименование блюда: **Макароны по-флотски**

Номер рецептуры: № 309.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо (говядина, курица, свинина)	40	50	30	40
Макароны	40	50	40	50
Лук репчатый	10	12	8	10
Морковь	10	12	8	12
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			180	200

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

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

Макароны варят в подсоленной воде. Мясо обжаривают, тушат, пропускают через мясорубку и добавляют пассированный репчатый и морковь. Соединяют с макаронами.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются.

Консистенция: мясо мягкое, сочное, макароны не разваренные.

Цвет: мяса - серый, макарон - кремовый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 18

Наименование блюда: **Бефстроганов из отварного мяса**

Номер рецептуры: № 294.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 80-90 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мясо (говядина, курица, свинина)	50	60	30	40
Готовый соус			40	50
Выход с соусом:			70	90

Технология приготовления: Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают брусочками 5 – 8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса) и тушат 5 – 10 мин.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Гарниры – каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: мяса – сочная, соуса однородная.

Цвет: мяса светло-серый, соуса - кремовый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 19

Наименование блюда: **Биточки печеночные**

Номер рецептуры: № 324.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 80 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Печень говяжья	50	60	30	40
Яйцо куриное столовое	1/10	1/10	1/10	1/10
Лук репчатый	10	12	8	10
Морковь	10	12	8	10
Масло растительное	6	8	4	8
Мука	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			60	80

Технология приготовления: Печень дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, промывают в холодной проточной воде. После этого печень откидывают на дуршлаг, дают время для стока жидкости (10-15 минут).

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут.

Печень пропускают через мясорубку со средним диаметром отверстий решетки, добавляют измельченный, предварительно отжатый репчатый лук, натертую на мелкой терке морковь, яйца, муку пшеничную. Приправляют солью, черным молотым перцем, перемешивают. Тесто по консистенции должно быть густоватым, как на оладьи.

При помощи гарнирной ложки или небольшого половника выкладывают массу для биточков в сковороду с разогретым маслом. Обжаривают биточки с двух сторон до золотистого цвета.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или со сметанным соусом.

Гарниры – каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки печеночные имеют округло-приплюснутую форму, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 20

Наименование блюда: **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 372.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Вода	60	75	60	75
Сметана	20	25	20	25
Мука	6,5	8	6,5	8
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			90	100

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до температуры 60-70° С, выливают четвертую часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

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

Запах: свойственный продуктам, входящим в соус.

Технологическая карта № 21

Наименование блюда: **Макароны отварные с маслом**

Номер рецептуры: № 219.

Наименование сборника рецептов: Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Макароны	40	50	40	50
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			120	150

Технология приготовления: Макароны варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6 литров воды, 30 гр соли). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственным макаронным изделиям, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий.

Технологическая карта № 22

Наименование блюда: **Макароны отварные с сыром**

Номер рецептуры: № 220.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 160 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Макароны	40	50	40	60
Масло сливочное	4	5	4	5
Сыр твердых сортов	8	10	8	10
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			120	190

Технология приготовления: Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6 литров воды, 30 гр соли). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Посыпают натертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, посыпаны тертым сыром.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственным макаронным изделиям, солоноватый от сыра.

Запах: отварных макаронных изделий с ароматом сыра.

Технологическая карта № 23

Наименование блюда: **Гречка отварная**

Номер рецептуры: № 330.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Макароны	40	50	40	50
Масло сливочное	4	5	4	5
Вода	80	100		
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			120	150

Технология приготовления: Гречку перебирают и промывают, при этом удаляют посторонние примеси. Подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют вовремя варки (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовый гарнир.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: гречневой крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: гречневой крупы с маслом.

Технологическая карта № 24

Наименование блюда: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: № 339.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 160 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	150	170	120	140
Масло сливочное	4	5	4	5
Молоко	40	50	40	50
Соль	0,7	1	0,7	1
Выход:			130	160

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем не более 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель, протирают. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: от светло коричневого до коричневого.

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

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

Технологическая карта № 25

Наименование блюда: **Салат из белокочанной капусты**

Номер рецептуры: № 21.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Капуста белокочанная	55	65	40	50
Морковь	10	13	8	10
Сахар-песок	0,8	1,2	0,8	1,2
Лимонная кислота	0,001	0,001	0,001	0,001
Вода кипяченая	20	25	20	25
Соль	0,7	1	0,7	1
Масло растительное	2,8	3	2,8	3
Выход:			50	60

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее двух минут при температуре 95-100° С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 25

Наименование блюда: **Салат овощной с яйцом**

Номер рецептуры: № 23.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 160 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	80	90	70	80
Морковь	30	40	20	30
Яйцо куриное столовое	1/5	1/5	1/5	1/5
Соленый огурец	10	15	10	15
Зеленый горошек	20	25	20	25
Соль	0,7	1	0,7	1
Масло растительное	2,8	3	2,8	3
Выход:			130	160

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Подготовленный картофель и морковь отваривают нарезают мелкими кубиками. Яйца варят, очищают, нарезают кубиками. Огурцы соленые очищают, нарезают кубиками. Все ингредиенты смешивают и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 26

Наименование блюда: **Салат из свеклы**

Номер рецептуры: № 34.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Свекла	65	70	50	60
Соль	0,7	1	0,7	1
Масло растительное	2,8	3	2,8	3
Выход:			50	60

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: свеклы -мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.

Запах: свеклы и растительного масла.

Технологическая карта № 27

Наименование блюда: **Салат из свеклы с солеными огурцами**

Номер рецептуры: № 37.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Свекла	50	60	37	45
Огурец соленый	10	15	10	15
Соль	0,7	1	0,7	1
Масло растительное	2,8	3	2,8	3
Выход:			50	60

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Подготовленную свеклу отваривают, затем нарезают мелкой соломкой. Огурцы нарезают тонкими ломтиками. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла и огурцы равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле, соленым огурцам и растительному маслу.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 28

Наименование блюда: **Салат из квашенной капусты**

Номер рецептуры: № 30.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Капуста квашенная	50	60	50	60
Масло растительное	2,8	3	2,8	3
Выход:			50	60

Технология приготовления: Квашенную капусту, изготовленную в промышленных условиях, при отпуске заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 29

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 179.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Крупа гречневая	50	70	50	70
Вода	100	140	100	140
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с сахаром и маслом			150	200

Технология приготовления: Гречку перебирают и промывают, при этом удаляют посторонние примеси. Подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске.

Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают кастрюлю крышкой и дают каше упреть 1 – 1,5 ч., за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

При отпуске кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом и посыпана сахаром.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 30

Наименование блюда: **Каша геркулесовая на молоке**

Номер рецептуры: № 182.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	100	140	120	140
Вода	50	60	50	60
Хлопья «Геркулес»	15	20	15	20
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с сахаром и маслом			150	200

Технология приготовления: Хлопья заливают горячим молоком с водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят при медленном нагреве 5 – 10 мин, периодически помешивая.

При отпуске кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром, можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом и сахаром.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: хлопья полностью набухшие, мягкие. Каша полита маслом и посыпана сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 31

Наименование блюда: **Каша «Дружба» на молоке**

Номер рецептуры: № 182.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	100	140	120	140
Вода	50	60	50	60
Смесь круп «Дружба»	15	20	15	20
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с сахаром и маслом			150	200

Технология приготовления: Готовую смесь круп всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Оставляют томиться 1 – 1,5 ч., за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 32

Наименование блюда: **Каша рисовая на молоке**

Номер рецептуры: № 182.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	100	140	120	140
Вода	50	60	50	60
Рис	15	20	15	20
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с сахаром и маслом			150	200

Технология приготовления: Рис перебирают и промывают, при этом удаляют посторонние примеси. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Оставляют томиться 1 – 1,5 ч., за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 33

Наименование блюда: **Каша манная на молоке**

Номер рецептуры: № 182.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	100	140	120	140
Вода	50	60	50	60
Манная крупа	12	15	12	15
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с сахаром и маслом			150	200

Технология приготовления: Манную крупу всыпают в горячую жидкость, при непрерывном помешивании, добавляют соль, сахар, и варят 20 минут.

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварившиеся. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, вязкая.

Цвет: желтый или кремовый.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 34

Наименование блюда: **Каша пшенная на молоке**

Номер рецептуры: № 182.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	100	140	120	140
Вода	50	60	50	60
Пшено	15	20	15	20
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с сахаром и маслом			150	200

Технология приготовления: Пшено перебирают и промывают, при этом удаляют посторонние примеси. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Оставляют томиться 1 – 1,5 ч., за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 35

Наименование блюда: **Каша «Янтарная» на молоке**

Номер рецептуры: № 182.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	100	140	120	140
Вода	50	60	50	60
Пшено	15	20	15	20
Яблоки	10	15	7	10
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с сахаром и маслом			150	200

Технология приготовления: Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, дают воде стечь. Подготовленную крупу заливают горячей жидкостью и варят, периодически помешивая, до загустения.

Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом (для приготовления сиропа сахар-песок растворяют в горячей воде, проваривают при слабом кипении в течение 10-12 минут, процеживают) и припускают. В кашу вязкую добавляют припущенные в сиропе яблоки, и проваривают при медленном нагреве 10-12 минут.

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 36

Наименование блюда: **Каша вязкая пшеничная на молоке**

Номер рецептуры: № 182.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	100	140	120	140
Вода	50	60	50	60
Пшеничная крупа	15	20	15	20
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с сахаром и маслом			150	200

Технология приготовления: Пшеничную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Оставляют томиться 1 – 1,5 ч., за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 37

Наименование блюда: **Вареники ленивые с маслом**

Номер рецептуры: № 230.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011 г.

Рецептура (раскладка продуктов) на 155 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Творог не менее 5%	95	119	93	116
Мука пшеничная	12	16	12	16
Сахар	7	8,5	7	8,5
Яйцо куриное столовое	1/6	1/5	7	8,5
Соль	0,3	0,35	0,3	0,35
<i>Масса полуфабриката</i>			<i>114</i>	<i>142</i>
<i>Масса творожная вареная</i>			<i>120</i>	<i>150</i>
Масло сливочное	5	5	5	5
Масло растительное	5	10	5	10
Соль	0,7	1	0,7	1
Сахар	4	5	4	5
Выход: с маслом			125	155

Технология приготовления: Творог протирают, добавляют яйцо, сахар, муку, перемешивают до получения однородной массы, раскатывают пластом толщиной 10 мм, нарезают на полосы шириной до 25 мм, а затем на кусочки квадратной, прямоугольной или ромбовидной формы. Опускают в кипящую воду и варят при слабом кипении 4 – 5 минут, вынимают шумовкой.

При отпуске вареники кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: творога, сладковатый.

Запах: творога и продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 38

Наименование блюда: **Сырники творожные**

Номер рецептуры: № 233.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011 г.

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Творог не менее 5%	102	128	100	125
Сахар	10	12	10	12
Яйца	1/4	1/3	10	12
Мука пшеничная в/с	12	15	12	15
Масло растительное	2	3	2	3
Мука (на панировку)	5	6	5	6
Сметана	5	6	5	6
Выход:			120	150

Технология приготовления: Творог протирают, добавляют обработанные яйца, сахар, муку, тщательно перемешивают. Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке, сверху смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C в течении 15-20 минут до образования румяной корочки.

Готовые сырники (по 2 шт) отпускают с соусом молочным (сладким) или сметанным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки – золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: творога, сладковатый.

Запах: творога и продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 39

Наименование блюда: **Булочка сдобная**

Номер рецептуры: № 449.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто выпечки:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мука пшеничная	72	72	43	43
Мука на подпыл	3	3	1,8	1,8
Сахар	7,3	7,3	4,4	4,4
Яйцо куриное столовое	1/10	1/10	1/10	1/10
Масло сливочное	2,2	2,2	1,3	1,3
Соль	1	1	0,7	0,7
Дрожжи сухие	0,9	0,9	0,5	0,5
Молоко кипяченое	32	32	19	19
Масса теста	-	115	-	69
Масло растительное для разделки	3	3	1,8	1,8
Яйца (для смазки)	1/14шт	1/14	1/25шт	1/25
Масса п/ф	-	120	-	72
Выход:			65	72

Технология приготовления: Из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом, формуют булочки нужной массы. Для этого тесто прокатывают в жгут, разрезают на куски и скатывают. Булочки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия в течение 20-25 минут при температуре 180-200° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: булочка может быть разной формы, поверхность блестящая.

Консистенция: мякиш ровный, хорошо пропечен.

Цвет: корочки – золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: приятный в меру соленый.

Запах: свежей выпечки.

Технологическая карта № 40

Наименование блюда: **Пирог с повидлом**

Номер рецептуры: № 449.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто выпечки:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Мука пшеничная	72	72	43	43
Мука на подпыл	3	3	1,8	1,8
Сахар	7,3	7,3	4,4	4,4
Яйцо куриное столовое	1/10	1/10	1/10	1/10
Масло сливочное	2,2	2,2	1,3	1,3
Соль	1	1	0,7	0,7
Дрожжи сухие	0,9	0,9	0,5	0,5
Молоко кипяченое	32	32	19	19
Масса теста	-	115	-	69
Повидло фруктовое	15	15	20	20
Масло растительное для разделки	3	3	1,8	1,8
Яйца (для смазки)	1/14шт	1/14	1/25шт	1/25
Масса	-	120	-	72
Выход на одну порцию:			70	80

Технология приготовления: Дрожжевого тесто, приготовленное опарным способом, делят на две неравные части. Большую часть укладывают на листы, смазанные маслом, сверху распределяют начинку, из второй части теста раскатывают жгуты и делают сетку. Пирог ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделие в течение 20-25 минут при температуре 180-200° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность пирога блестящая.

Консистенция: мякиш ровный, хорошо пропечен.

Цвет: корочки – золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: у теста приятный в меру соленый, вкус фруктового повидла.

Запах: свежей выпечки.

Технологическая карта № 41

Наименование блюда: **Бутерброд с маслом (из батона)**

Номер рецептуры: № 1.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011 г.

Рецептура (раскладка продуктов) на 35 грамм нетто бутерброда:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Батон из пшеничной муки	25	30	25	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			30	35

Технология приготовления: Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

Цвет: соответствующий виду масла.

Вкус: соответствующий маслу.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта № 42

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

Номер рецептуры: № 3.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011 г.

Рецептура (раскладка продуктов) на 35 грамм нетто бутерброда:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Батон из пшеничной муки	25	30	25	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр твердых сортов	7	10	7	10
Выход:			37	45

Технология приготовления: Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

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

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

Цвет: соответствующий виду масла и сыру.

Вкус: соответствующий маслу и сыру.

Запах: масла и сыра в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта № 43

Наименование блюда: **Компот из сушеных фруктов**

Номер рецептуры: № 394.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто напиток:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Вода	150	200	150	200
Смесь сушеных фруктов	10	15	8	13
Сахар	6	8	6	8
Выход:			150	200

Технология приготовления: Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают теплой водой.

Подготовленные сушеные плоды и ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 20 – 30 минут.

Для улучшения вкуса компот из сушеных фруктов варят за 3 – 5 ч. До подачи, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются ягодным сиропом.

Компот отпускают охлажденным до температуры 18 - 20° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, отвар прозрачный.

Консистенция: отвара жидкая.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сушеных фруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат использованных плодов и ягод.

Технологическая карта № 44

Наименование блюда: **Напиток витаминный (из плодов шиповника)**

Номер рецептуры: № 417.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто напитка:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Вода	150	200	150	200
Плоды шиповника	10	15	8	13
Лимон	5	7	5	7
Сахар	6	8	6	8
Выход:			150	200

Технология приготовления: Сушеные плоды шиповника перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают теплой водой.

Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут. В конце варки добавляют лимон, нарезанный дольками.

Для улучшения вкуса напиток готовят за 3 – 5 ч. До подачи, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара.

Перед отпуском напиток процеживают. Напиток отпускают охлажденным до температуры 18 - 20° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: отвар прозрачный.

Консистенция: отвара жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло-сладкий с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

Технологическая карта № 45

Наименование блюда: **Кисель из концентрата (плодово-ягодного)**

Номер рецептуры: № 233.

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

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто напитка:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Вода	150	200	150	200
Концентрат (плодово-ягодный)	10	15	8	13
Сахар	3	5	3	5
Выход:			150	200

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

Кисель отпускают охлажденным до температуры 18 - 20° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная прозрачная жидкость.

Консистенция: средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Цвет: свойственный используемому сырию.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: свойственный используемому сырию.

Технологическая карта № 46

Наименование блюда: **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: № 414.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто напитка:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Вода	75	80	75	80
Молоко	75	100	75	100
Кофейный напиток	1	2	1	2
Сахар	6	8	6	8
Выход:			150	180

Технология приготовления: При заваривании кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3 - 5 минут и дают отстояться в течении 5 – 8 минут при закрытой крышке. После этого кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито, выделенное для этой цели.

Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание

Напиток отпускают в чашках или стаканах при температуре 70° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта № 47

Наименование блюда: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: № 416.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто напитка:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Вода	75	80	75	80
Молоко	75	100	75	100
Кофейный напиток	1	2	1	2
Сахар	6	8	6	8
Выход:			150	180

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

Какао отпускают в чашках или стаканах при температуре 70° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта № 48

Наименование блюда: **Чай с молоком и сахаром**

Номер рецептуры: № 413.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто напитка:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Вода	75	100	75	100
Молоко	75	100	75	100
Чай	1	2	1	2
Сахар	6	8	6	8
Выход:			150	200

Технология приготовления: Посуду ополаскивают кипятком, кладут в нее чай и заливают кипятком, дают настояться 5 – 10 мин, затем вливают кипящее молоко и добавляют сахар.

Чай отпускают в чашках или стаканах при температуре 70° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом чая и молока.

Запах: свойственный чаю и молоку.

Технологическая карта № 49

Наименование блюда: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 410.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в ДОО/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутульяна, 2016.

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто напитка:

Наименование сырья	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Вода	150	200	150	200
Чай	1	2	1	2
Сахар	6	8	6	8
Выход:			150	200

Технология приготовления: Посуду ополаскивают кипятком, кладут в нее чай и заливают кипятком, дают настояться 5 – 10 мин, затем добавляют сахар.

Чай отпускают в чашках или стаканах при температуре 70° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.