

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ
БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ПРЕОБРАЖЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «МАЛЫШОК» (КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, НАЗАРОВСКИЙ РАЙОН,
п.ПРЕОБРАЖЕНСКИЙ, УЛ. ШКОЛЬНАЯ, д. 8)

п. Преображенский 2011г

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее примерное циклическое десятидневное меню разработано МБДОУ «Преображенский детский сад «Малышок», расположенного по адресу Красноярский край, Назаровский район, п. Преображенский, ул. Школьная, 8 для детей в возрасте с 1,5 до 7 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	Показатели (в сутки)	От 1,5 лет до 3 лет	3-7 лет
1	Энергия(ккал)	1400	1800
2	Белок, г	42	54
3	Жиры, г	47	60
4	Углеводы, г	203	261

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню учтены рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания СанПиНа 2.4.1.2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (Приложение 6, таблица 1), с учетом возраста детей и 12 часовым пребыванием детей в ДОУ.

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто	
	1,5-3 года	3-7 лет	1,5-3 года	3-7 лет
1	2	3	4	5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5- 3,2% ³	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150°Т	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6

Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
1	2	3	4	5
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое ⁴	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6.9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки				
витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0.5	0,6	0,5	0,6

Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток				
злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не превышают $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, с 12 часовым пребыванием детей в дошкольном учреждении соответствует требованиям санитарных норм и правил.

Приложение №1

Режим питания в ДО утверждён приказом по МБДОУ № от

Подготовительная к школе группа
(Холодный период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30-8.50	Завтрак
10.50-11.00	второй завтрак
12.50-13.10	Обед
15.30-15.40	полдник
18.20-18.35	Ужин

Группа компенсирующей направленности для детей с нарушениями речи
(холодный период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30-8.50	Завтрак
10.50-11.00	второй завтрак
12.50-13.10	Обед
15.45-16.00	полдник
18.40-18.50	Ужин

Старшая группа
(холодный период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.25-8.45	Завтрак
10.35-10.45	второй завтрак
12.45-13.00	Обед
15.20-15.30	полдник
18.30-18.40	Ужин

Средняя группа
(холодный период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.25-8.45	Завтрак
9.55-10.10	второй завтрак
12.15-12.30	Обед
15.25-15.35	полдник
18.30-18.40	Ужин

2 младшая группа
(холодный период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30-8.44	Завтрак
10.00-10.10	второй завтрак
12.10-12.30	Обед
15.30-18.40	полдник

Первая младшая группа
(холодный период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.20-8.50	Завтрак
9.40-10.00	второй завтрак
12.05-12.25	Обед
15.20-15.30	полдник
18.30-18.40	Ужин

Подготовительная к школе группа
(теплый период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30-8.45	Завтрак
9.30-9.40	второй завтрак
12.50-13.10	Обед
15.45-16.00	полдник
18.20-18.35	Ужин

Группа компенсирующей направленности для детей с нарушениями речи
(теплый период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30-8.50	Завтрак
9.30-9.40	второй завтрак
12.50-13.10	Обед
15.30-15.40	полдник
18.40-18.50	Ужин

Старшая группа
(теплый период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30-8.50	Завтрак
9.30-9.40	второй завтрак
12.50-13.10	Обед
15.45-16.00	полдник
18.30-18.40	Ужин

Средняя группа
(теплый период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30-8.45	Завтрак
9.30-9.40	второй завтрак
12.15-12.30	Обед

15.30.15.50	полдник
18.30-18.40	Ужин

Вторая младшая группа
(теплый период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30-8.45	Завтрак
9.30-9.40	второй завтрак
12.15-12.30	Обед
15.30.15.50	полдник
18.30-18.40	Ужин

Первая младшая группа
(теплый период года)

Время приема пищи	Приемы пищи
8.20-8.50	Завтрак
9.30-9.40	второй завтрак
12.00-12.20	Обед
15.30.15.40	полдник
18.30-18.40	Ужин

*При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок, а также включает свежие фрукты.

Примерное циклическое меню рассчитано на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДО для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет. (Приложение 6. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).

Примерная форма примерного меню приведена в соответствии с требованиями приложения 9 СанПиНа 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за его реализации. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок при подсчете норм продуктов питания ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно приложения 6 СанПиНа 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях». (допускаются отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$)

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (Приложения 10. СанПиНа 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макаронны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					

Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13г
Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к свточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы г	
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло – 3 г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6		Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло – 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	

Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно должно составляться меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо разработана технологическая карта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. (Приложение 11, СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).

Объем порций варьируется в зависимости от возраста детей.

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1,5 до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
1	2	3
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-200	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200

Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично должны быть включены пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом должна обязательно проводиться количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В ДО должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1,5-3 лет - 35 мг, для детей 3-7 лет - 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов должны добавлять в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов должны проводить 1 раз в десять дней.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

Для обеспечения преемственности питания родителей необходимо информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДО, медицинского работника.

Результаты контроля должны регистрироваться в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи должна отбираться суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы должен осуществлять ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

Меню разработано на основании следующих нормативных документов:

- СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

- Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002 г.

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

- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005.

- МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»

Технологические карты приготовления блюд к разработанному примерному циклическому меню для организации питания детей для МБДОУ «Преображенский детский сад «Малышок», расположенного по адресу Красноярский край, Назаровский район, п. Преображенский, ул. Школьная, 8 указаны в приложении 1.

Дети 3-7 лет, 12 часовое пребывание

День 2

№ ТК	Наименование блюда	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	Хлеб ржаной (ржано пшеничный)	Мука пшеничная хлебопекарная	Мука картофельная (крахмал)	Крупа (злаки) бобовые	Макаронные изделия группы А	Картофель *	Овощи, зелень *	Соки фруктовые (овощные)	Напитки витаминизированные (готовый напиток)	Фрукты (плоды) свежие	Фрукты (плоды) сухие	Кондитерские изделия	Сахар	Масло коровье сладкосливочное	Масло растительное	Яйцо куриное диетическое	Молоко, кисломолочные продукты	Творог, творожные изделия	Колбасные изделия	Мясо *	Птица (пыльга-бройлеры I категории потр.)	Рыба *	Сметана	Сыр	Чай	Кофейный напиток	Какао-порошок	Соль	Дрожжи хлебопекарные	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	
Завтрак																																
84	Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»					20									4	4																
15	Какао с молоком														12															1,2		
16	Бутерброд с маслом	30														6																
	Итого	30	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	16	10	0	0	250	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,2	0	0	
2 завтрак																																
ГП	Сок фруктовый (овощной)									100																						
	Итого		0	0	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Обед																																
24	Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым								58								3															
97	Свекольник, с мясом и со сметаной							43	93						1,25	2	2					16										
95	Плов с птицей					53			24							2,5	2,5						141									
9	Компот из сухофруктов												26		15																	
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	40																														
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)		50																													
	Итого	40	50	0	0	53	0	43	175	0	0	0	26	0	16,25	4,5	7,5	0	0	0	0	16	141	0	7	0	0	0	0	0	0	

Полдник																															
21	Кисломолочный продукт																		164												
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники)												30																		
	Итого	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	164	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ужин																															
49	Сырники с морковью с молоком сгущенным			18		3								12	7			6	20	106											
76	Чай с молоком													12					50											0,65	
ГП	Груша											120																			
	Итого	0	0	18	0	3	0	0	33	0	0	120	0	0	24	7	0	6	70	106	0	0	0	0	0	0	0,65	0	0	0	0
	Норма соли пищевой поваренной на весь день																														6
	Итого за день	70	50	18	0	76	0	43	208	100	0	120	26	30	56,25	21,5	7,5	6	484	106	0	16	141	0	7	0	0,65	0	1,2	6	0

	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	Хлеб ржаной (ржано пшеничный)	Мука пшеничная хлебопекарная	Мука картофельная (крахмал)	Крупа (злаки) бобовые	Макаронные изделия группы А	Картофель *	Овощи, зелень *	Соки фруктовые (овощные)	Напитки витаминизированные (готовый напиток)	Фрукты (плоды) свежие	Фрукты (плоды) сухие	Кондитерские изделия	Сахар	Масло коровье сладкосливочное	Масло растительное	Яйцо куриное диетическое	Молоко, кисломолочные продукты	Творог, творожные изделия	Колбасные изделия	Мясо *	Птица (цыплята-бройлеры 1 категории потр.)	Рыба *	Сметана	Сыр	Чай	Кофейный напиток	Какао-порошок	Соль	Дрожжи хлебопекарные
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Итого за 10 дней	1024	500	282	30	426	123	1434	2523	1000	480	1169	106,5	194,3	468,75	255	113,3	241	4353	399,5	71	563	252	389	112	65,5	5,85	12	6	60	4,8
Среднее значение за 10 дней	102,4	50	28,2	3	42,6	12,3	143,4	252,3	100	48	116,9	10,65	19,43	46,875	25,5	11,33	24,1	435,3	39,95	7,1	56,3	25,2	38,9	11,2	6,55	0,585	1,2	0,6	6	0,48
Норма продуктов питания согласно санитарным нормам и правилам	100	50	29	3	43	12	140	260	100	50	114	11	20	47	26	11	24	450	40	7	55	24	37	11	6,4	0,6	1,2	0,6	6	0,5
Процент удовлетворения от норм питания	102,40	100,00	97,24	100,00	99,07	102,50	102,43	97,03	100,00	96,00	102,54	96,82	97,15	99,73	98,08	103,00	100,42	96,73	99,88	101,43	102,36	105,00	105,14	101,82	102,34	97,50	100,00	100,00	100,00	96,00
Процент отклонения от норм питания	2,40	0,00	-2,76	0,00	-0,93	2,50	2,43	-2,97	0,00	-4,00	2,54	-3,18	-2,85	-0,27	-1,92	3,00	0,42	-3,27	-0,12	1,43	2,36	5,00	5,14	1,82	2,34	-2,50	0,00	0,00	0,00	-4,00

Примечание:* согласно приложения 6 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при формировании меню ведется подсчет норм нетто сырья продуктов питания – картофеля, овощей, мяса, птицы, рыбы.

1 – согласно требований приложения 6 СанПиНа 2.4.1.2660-10 допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания + - 5%.

При составлении меню-требования следует учитывать нормы продуктов брутто сырья согласно технологическим картам!!!

День: понедельник

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

№ ТК	Прием пищи. наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В 1	В 2	С	Ca	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
Завтрак											
65	Капша гречневая рассыпчатая	ISO	6,07	5,74	29,86	197,00	0,04	0,02	0,00	10,19	0,50
13	Чай с сахаром	180/12	0,00	0,00	11,98	43,00	0,00	0,00	0,00	0,35	0,06
16	Бутерброд с маслом	30/6	2,31	5,19	14,63	116,00	0,03	0,02	0,00	6,72	0,34
	Итого		8,38	10,93	56,47	356,00	0,07	0,04	0,00	17,26	0,90
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
88	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	0,72	2,82	4,62	46,80	0,02	0,02	5,76	19,20	0,48
41	Суп картофельный с мясными фрикадельками	215/35	6,50	5,30	14,52	191,00	0,14	0,08	10,52	31,07	1,60
19	Жаркое по-домашнему	220	9,13	11,78	18,21	205,30	0,14	0,02	10,11	74,35	1,20
20	Кисель	200	0,00	0,00	18,00	60,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	40	3,20	0,40	19,28	94,40	0,06	0,02	0,00	9,60	0,80
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		22,35	20,90	99,33	713,50	0,42	0,16	26,39	146,70	5,68

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
72	"Гнебешок" из дрожжевого теста	70	5,30	4,75	29,50	183,30	0,11	0,04	0,26	37,99	0,87
	Итого		9,94	9,87	35,90	277,70	0,15	0,32	1,38	229,99	1,03
Ужин ²											
58	Рыба, тушенная с овощами	90	8,62	4,47	38,98	91,13	0,07	0,09	3,57	33,85	0,70
17	Салат картофельный с зеленым горошком	60	1,22	3,18	7,90	66,00	0,06	0,05	9,80	8,48	0,49
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	30	2,40	0,30	14,46	70,80	0,05	0,02	0,00	7,20	0,60
2	Кофейный напиток с молоком	180	1,50	1,50	12,50	58,00	0,02	0,01	0,65	102,00	0,03
ГП	Яблоко ¹ (можно фрукты вылавять детям на второй завтрак)	120	0,43	0,43	10,34	49,64	0,03	0,02	10,56	16,90	2,32
	Итого		14,17	9,88	84,18	335,57	0,23	0,19	24,58	168,43	4,14
			Б	Ж	У	Эн/ц	в,	в ₂	С	Са	Fe
	Итого за день		55,04	51,68	285,98	1728,77	0,88	0,72	54,35	569,38	11,95
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		101,93	86,13	109,57	96,04	97,78	72,00	108,70	63,26	119,50

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

² - согласно требований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина.

Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

№п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Завтрак											
84	Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными "Геркулес"	200	6,36	9,34	20,88	191,00	0,13	0,10	1,95	189,05	0,82
15	Какао с молоком	150	1,50	1,60	12,10	60,00	0,02	0,01	0,65	100,00	0,02
16	Бутерброд с маслом	30/6	2,31	5,19	14,63	116,00	0,03	0,02	0,00	6,72	0,34
	Итого		10,17	16,13	47,61	367,00	0,18	0,13	2,60	295,77	1,18
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
24	Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым	60	1,46	3,08	4,29	50,00	0,05	0,03	5,80	13,80	0,43
97	Свекольник, с мясом и со сметаной	250/10/6	4,22	6,50	13,77	145,00	0,09	0,06	9,95	47,51	1,64
95	Плов с птицей	80	8,20	6,32	3,23	107,00	0,02	0,01	1,81	18,62	0,72
9	Компот из сухофруктов	200	0,55	0,00	26,12	107,00	0,00	0,00	0,50	55,80	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	40	3,20	0,40	19,28	94,40	0,06	0,02	0,00	9,60	0,80
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		20,43	16,90	91,39	619,40	0,28	0,14	18,06	157,33	5,19

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники)	30	0,90	1,20	21,00	87,18	0,02	0,01	0,00	3,60	0,24
	Итого		5,54	6,32	27,40	181,58	0,06	0,29	1,12	195,60	0,40
Ужин ²											
49	Сырники с морковью с молоком сгущенным	150/20	15,49	19,27	50,62	409,26	0,13	0,01	1,13	377,00	1,41
76	Чай с молоком	180/12	0,80	1,00	13,50	56,00	0,02	0,07	0,65	60,35	0,09
ГП	Груша' (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак)	120	0,44	0,33	11,13	50,76	0,02	0,03	5,40	20,52	2,49
	Итого		16,73	20,60	75,25	516,02	0,17	0,11	7,18	457,87	3,99
			Б	Ж	У	Эн/ц	В 1	В 2	С	Са	Fe
	Итого за день		53,07	60,05	251,75	1730,00	0,70	0,68	30,96	1113,57	10,96
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		98,28	100,08	96,46	96,11	77,78	68,00	61,92	123,73	109,60

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

² - согласно требований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: среда

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

МТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные в-ва		
			Б	Ж	У		В1	в 2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Завтрак											
68	Каша вязкая пшеничная молочная	200	6,48	8,36	24,40	196,00	0,11	0,10	1,95	186,67	0,98
2	Кофейный напиток с молоком	180	1,50	1,50	12,50	58,00	0,02	0,01	0,65	102,00	0,03
3	Бутерброд с маслом и сыром	30/6/11	4,84	8,38	14,63	156,00	0,03	0,02	0,18	116,72	0,46
	Итого		12,82	18,24	51,53	410,00	0,16	0,13	2,78	405,39	1,47
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
75	Салат из свеклы с сыром	60	1,68	3,49	4,43	57,33	0,01	0,00	4,43	57,21	0,77
47	Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы	250/15	6,50	5,20	22,09	150,00	0,21	0,08	6,10	35,89	1,30
26	Колбасные изделия отварные	70	7,98	10,30	0,84	140,30	0,03	0,06	0,00	18,20	1,10
91	Картофельное пюре	90	1,83	3,14	10,84	85,20	0,08	0,06	10,77	27,71	0,64
27	Капуста тушеная	90	1,80	2,74	5,41	61,40	0,03	0,03	15,40	51,43	0,69
87	Напиток витаминизированный "Валетек"	240	0,00	0,00	23,28	90,00	0,37	0,41	24,00	0,00	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	40	3,20	0,40	19,28	94,40	0,06	0,02	0,00	9,60	0,80
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		25,79	25,87	110,87	794,63	0,85	0,68	60,70	212,04	6,90

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
43	Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем	70	5,09	5,49	28,31	185,00	0,08	0,07	10,30	35,25	0,78
	Итого		9,73	10,61	34,71	279,40	0,12	0,35	11,42	227,25	0,94
Ужин ²											
67	Суп-уха *	250	5,30	6,50	25,30	150,30	0,14	0,080	12,05	26,62	1,20
13	Чай с сахаром	180/12	0,00	0,00	11,98	43,00	0,00	0,00	0,00	0,35	0,06
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	30	2,40	0,30	14,46	70,80	0,05	0,02	0,00	7,20	0,60
ГП	Банан ¹ (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак)	120	1,09	0,37	15,12	69,12	0,02	0,05	7,20	5,76	0,42
	Итого		8,79	7,17	66,86	333,22	0,21	0,15	19,25	39,93	2,28
			Б	Ж	У	Эн/ц	В 1	В 2	С	Ca	Fe
	Итого за день		57,33	61,99	274,07	1863,25	1,35	1,32	96,15	891,61	11,79
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		106,17	103,32	105,01	103,51	150,00	132,00	192,30	99,07	117,90

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

²- согласно требований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: четверг

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

№ Т К	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Завтрак											
32	Каша вязкая манная молочная	200	6,22	8,30	24,36	196,00	0,08	0,10	1,95	182,71	0,31
15	Какао с молоком	180	1,50	1,60	12,10	60,00	0,02	0,01	0,65	100,00	0,02
16	Бутерброд с маслом	30/6	2,31	5,19	14,63	116,00	0,03	0,02	0,00	6,72	0,34
	Итого		10,03	15,09	51,09	372,00	0,13	0,13	2,60	289,43	0,67
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
82	Салат из моркови с чесноком	60	0,77	3,06	4,20	47,00	0,030	0,02	2,93	29,76	0,41
5	Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной	250/10/6	3,52	5,98	9,78	117,00	0,05	0,03	9,74	43,14	1,09
35	Гуляш	50/50	7,50	9,50	3,09	206,00	0,05	0,03	1,00	4,74	0,23
30	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4,35	6,30	30,83	205,95	0,06	0,02	3,56	15,75	0,99
20	Кисель	200	0,00	0,00	18,00	60,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	40	3,20	0,40	19,28	94,40	0,06	0,02	0,00	9,60	0,80
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		22,14	25,84	109,88	846,35	0,31	0,14	17,23	115,47	5,12

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
28	Булочка творожная с изюмом	70	6,48	4,96	39,39	168,30	0,08	0,07	0,22	47,72	0,87
	Итого		11,12	10,08	45,79	262,70	0,12	1 0,35	1,34	239,72	1,03
Ужин ²											
74	Омлет с зеленым горошком	140	9,20	12,18	5,19	165,00	0,08	0,06	3,53	104,30	1,64
76	Чай с молоком	180/12	0,80	1,00	13,50	56,00	0,02	0,07	0,65	60,35	0,09
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	30	2,40	0,30	14,46	70,80	0,05	0,02	0,00	7,20	0,60
ГП	Яблоко ¹ (можно выдавать детям на второй завтрак)	120	0,43	0,43	10,34	49,64	0,03	0,02	10,56	16,90	2,32
	Итого		12,83	13,91	43,49	341,44	0,18	0,17	14,74	188,75	4,65
			Б	Ж	У	Эн/ц	В 1	В 2	С	Са	Fe
	Итого за день		56,32	65,02	260,35	1868,49	0,75	0,80	37,91	840,37	11,67
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения (уточной потребности)		104,30	108,37	99,75	103,81	83,33	80,00	75,82	93,37	116,70

Примечание: ГП-готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

² - согласно требований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: пятница

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

М Т К	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В 1	В 2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Завтрак											
39	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,85	5,81	19,99	155,00	0,08	0,14	1,00	188,00	0,36
2	Кофейный напиток с молоком	180	1,50	1,50	12,50	58,00	0,02	0,01	0,65	102,00	0,03
3	Бутерброд с маслом и сыром	30/6/11	4,84	8,38	14,63	156,00	0,03	0,02	0,18	116,72	0,46
	Итого		12,19	15,69	47,12	369,00	0,13	0,17	1,83	406,72	0,85
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
83	Салат из моркови с зеленым горошком	60	1,11	3,08	4,04	48,00	0,04	0,03	3,90	23,38	0,41
46	Суп "Харчо" с мясом и со сметаной	250/10/6	4,16	5,80	19,69	143,80	0,15	0,06	7,87	26,74	1,22
64	Тефтели из говядины	70	8,98	9,49	7,31	150,50	0,04	0,04	0,79	4,59	0,23
7	Соус красный основной	50	0,69	1,95	3,09	31,00	0,01	0,10	0,00	0,00	0,39
66	Свекла тушеная	160	3,06	11,86	15,09	184,62	0,04	0,02	14,40	79,05	2,41
80	Напиток из пшопника	200	0,24	0,10	18,33	100,00	0,01	0,00	15,00	4,50	0,23
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	50	4,00	0,50	24,10	118,00	0,08	0,03	0,00	12,00	1,00
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		25,04	33,38	116,35	891,92	0,43	0,30	41,96	162,26	7,49

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники)	30	0,90	1,20	21,00	87,18	0,02	0,01	0,00	3,60	0,24
	Итого		5,54	6,32	27,40	181,58	0,06	0,29	1,12	195,60	0,40
Ужин ²											
44	Рыба по-польски	80	9,50	5,30	50,48	125,00	0,08	0,090	0,31	50,74	1,10
8	Картофельное пюре	150	3,05	5,24	18,06	142,00	0,14	0,10	17,95	46,18	1,06
31	Чай с лимоном	180/12/5	0,04	0,00	12,13	47,00	0,00	0,00	2,00	2,35	0,09
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	30	2,40	0,30	14,46	70,80	0,05	0,02	0,00	7,20	0,60
ГП	Груша ¹ (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак)	120	0,44	0,33	11,13	50,76	0,02	0,03	5,40	20,52	2,49
	Итого		15,43	11,17	106,26	435,56	0,29	0,24	25,66	126,99	5,34
			Б	Ж	У	Эн/д	В 1	В2	С	Са	Fe
	Итого за день		36,16	33,88	215,58	1148,14	0,55	0,73	30,61	748,31	8,39
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		66,96	56,47	82,60	63,79	61,11	73,00	61,22	83,15	83,90

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

² - согласно тербований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюод ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: понедельник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Завтрак											
85	Макаронные изделия, запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259,00	0,07	0,02	0,19	128,17	0,96
12	Чай без сахара	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00	0,00	0,11	0,02
16	Бутерброд с маслом	30/6	2,31	5,19	14,63	116,00	0,03	0,02	0,00	6,72	0,34
ГП	Конфеты (или пастила, или мармелад, или зефир, или шоколад)	15	0,60	3,95	8,90	60,30	0,01	0,01	0,00	4,00	0,04
	Итого		10,79	17,97	59,41	435,30	0,11	0,05	0,19	139,00	1,36
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10 ^	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
33	Сельдь с луком репчатым	60	8,30	7,08	0,91	101,00	0,01	0,01	1,00	41,50	0,61
25	Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной	250/10/6	4,10	7,16	20,93	145,00	0,11	0,07	8,20	29,69	1,07
71	Голубцы ленивые	80	6,57	5,09	4,79	91,01	0,03	0,05	9,97	27,09	0,69
7	Соус фасный основной	50	0,69	1,95	3,09	31,00	0,01	0,10	0,00	0,00	0,39
8	Картофельное пюре	150	3,05	5,24	18,06	142,00	0,14	0,10	17,95	46,18	1,06
20	Кисель	200	0,00	0,00	18,00	60,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	40	3,20	0,40	19,28	94,40	0,06	0,02	0,00	9,60	0,80
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		28,71	27,52	109,76	780,41	0,42	0,37	37,12	166,54	6,22

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники)	30	0,90	1,20	21,00	87,18	0,02	0,01	0,00	3,60	0,24
	Итого		5,54	6,32	27,40	181,58	0,06	0,29	1,12	195,60	0,40
Ужин ²											
68	Запеканка морковная с молоком сгущенным	200/25	9,16	14,08	51,15	366,62	0,16	0,03	4,62	243,32	2,04
86	Бутерброд с джемом	30/8	2,32	0,24	20,08	92,00	0,03	0,02	0,01	6,96	0,41
15	Какао с молоком	180	1,50	1,60	12,10	60,00	0,02	0,01	0,65	100,00	0,02
ГП	Банан ¹ (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак)	120	1,09	0,37	15,12	69,12	0,02	0,05	7,20	5,76	0,42
	Итого		14,07	16,29	98,45	587,74	0,23	0,11	12,48	356,04	2,89
			Б	Ж	У	Эн/ц	В 1	В ₂	С	Са	Fe
	Итого за день		59,31	68,20	305,12	2031,03	0,83	0,83	52,91	864,18	11,07
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		109,83	113,67	116,90	112,84	92,22	83,00	105,82	96,02	110,70

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов- можно производить их замену.

²- согласно требований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной- 6 гр.

День: вторник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

ЖТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
Завтрак											
50	Каша вязкая рисовая молочная	200	5,91	8,35	28,63	212,00	0,70	0,10	1,95	180,73	0,36
2	Кофейный напиток с молоком	180	1,50	1,50	12,50	58,00	0,02	0,01	0,65	102,00	0,03
3	Бутерброд с маслом и сыром	30/6/11	4,84	8,38	14,63	156,00	0,03	0,02	0,18	116,72	0,46
	Итого		12,25	18,23	55,76	426,00	0,75	0,13	2,78	399,45	0,85
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
4	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	1,19	3,08	4,72	51,00	0,03	0,02	5,80	18,06	0,67
52	Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом птицы	250/15	4,50	8,30	24,72	163,00	0,26	0,36	8,35	25,50	1,42
53	Капуста, тушеная с мясом	250	3,82	8,02	15,60	159,00	0,06	0,04	29,81	97,81	1,53
9	Компот из сухофруктов	200	0,55	0,00	26,12	107,00	0,00	0,00	0,50	55,80	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	50	4,00	0,50	24,10	118,00	0,08	0,03	0,00	12,00	1,00
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		16,86	20,50	119,96	714,00	0,49	0,47	44,46	221,17	6,22

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
36	Сушка на сметане	70	5,25	11,37	29,07	182,30	0,08	0,09	0,22	31,07	0,55
	Итого		9,89	16,49	35,47	276,70	0,12	0,37	1,34	223,07	0,71
Ужин ²											
61	Картофельная запеканка (рулет) с овощами и рыбой	170	16,07	9,29	21,15	261,00	0,03	0,01	7,25	44,90	1,00
89	Соус сметанный	20	0,27	2,58	1,54	29,33	0,00	0,00	0,02	4,73	0,03
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	30	2,40	0,30	14,46	70,80	0,05	0,02	0,00	7,20	0,60
54	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0,16	15,89	60,00	0,01	0,01	6,60	6,64	0,92
ГП	Яблоко ¹ (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак)	120	0,43	0,43	10,34	49,64	0,03	0,02	10,56	16,90	2,32
	Итого		19,33	12,76	63,38	470,77	0,12	0,06	24,43	80,37	4,87
			Б	Ж	У	Эн/ц	В1	В2	С	Са	Fe
	Итого за день		58,53	68,08	284,67	1933,47	1,49	1,04	75,01	931,06	12,85
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		108,39	113,47	109,07	107,42	165,89	104,30	150,02	103,45	128,50

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

² - согласно требований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной – 6 гр.

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

№ Т К	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В 1	В 2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
Завтрак											
37	Омлет натуральный с маслом	110	6,19	7,98	35,70	280,50	0,06	0,10	0,54	88,59	1,32
38	Зеленый горошек или кукуруза консер. отварные	60	3,00	0,12	4,98	33,00	0,20	0,11	6,00	15,60	0,42
15	Какао с молоком	180	1,50	1,60	12,10	60,00	0,02	0,01	0,65	100,00	0,02
16	Бутерброд с маслом	306	2,31	5,19	14,63	116,00	0,03	0,02	0,00	6,72	0,34
	Итого		13,00	14,89	67,41	489,50	0,31	0,24	7,19	210,91	2,10
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
69	Овощи натуральные соленые (или свежие)	60	0,48	0,06	1,50	8,40	0,02	0,02	6,00	13,80	0,36
57	Суп картофельный с клецками, с мясом птицы или суп-лапша с мясом птицы	250/15	5,20	7,10	19,09	198,30	0,15	0,20	5,35	29,70	1,37
29	Котлеты, биточки, пшеницели рыбные	80	7,80	4,35	28,30	114,00	0,06	0,09	0,42	44,10	0,88
7	Соус красный основной	50	0,69	1,95	3,09	31,00	0,01	0,10	0,00	0,00	0,39
59	Рис отварной с овощами	150	2,85	6,30	31,43	215,00	0,05	0,05	3,56	5,27	0,77
20	Кисель	200	0,00	0,00	18,00	60,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	40	3,20	0,40	19,28	94,40	0,06	0,02	0,00	9,60	0,80
ГП	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		23,02	20,76	145,39	837,10	0,41	0,50	15,33	114,95	6,17

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники)	30	0,90	1,20	21,00	87,18	0,02	0,01	0,00	3,60	0,24
	Итого		5,54	6,32	27,40	181,58	0,06	0,29	1,12	195,60	0,40
Ужин ²											
92	Рагу из овощей	250	3,85	8,46	15,35	161,25	0,09	0,09	17,00	87,35	0,30
76	Чай с молоком	180/12	0,80	1,00	13,50	56,00	0,02	0,07	0,65	60,35	0,09
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	30	2,40	0,30	14,46	70,80	0,05	0,02	0,00	7,20	0,60
ГП	Груша ¹ (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак)	120	0,44	0,33	11,13	50,76	0,02	0,03	5,40	20,52	2,49
	Итого		7,49	10,09	54,44	338,81	0,18	0,21	23,05	175,42	3,48
			Б	Ж	У	Эн/ц	В 1	в 2	С	Са	Fe
	Итого за день		49,25	52,16	304,74	1892,99	0,97	1,25	48,69	703,88	12,35
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		91,20	86,93	116,76	105,17	107,78	125,00	97,38	78,21	123,50

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микрону триентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

² - согласно требований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: четверг

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В 1	В ₂	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Завтрак											
22	Запеканка из творога с молоком сгущенным	140/40	19,60	16,70	43,10	475,30	0,10	0,20	0,54	299,52	1,00
2	Кофейный напиток с молоком	180	1,50	1,50	12,50	58,00	0,02	0,01	0,65	102,00	0,03
3	Бутерброд с маслом и сыром	30/6/11	4,84	8,38	14,63	156,00	0,03	0,02	0,18	116,72	0,46
	Итого		25,94	26,58	70,23	689,30	0,15	0,23	1,37	518,24	1,49
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого ,		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
81	Салат из свеклы с чесноком	60	0,89	3,06	5,24	51,00	0,010	0,01	5,83	21,64	0,81
34	Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной	250/10/6	3,68	7,07	8,58	118,00	0,06	0,04	19,41	46,81	0,85
6	Котлеты, биточки, пшеницы из говядины	80	11,76	9,76	8,48	166,86	0,05	0,02	0,87	26,07	1,01
7	Соус красный основной	50	0,69	1,95	3,09	31,00	0,01	0,10	0,00	0,00	0,39
93	Горошница	150	12,00	4,71	30,75	238,50	0,15	0,20	0,00	64,62	1,00
87	Напиток витаминизированный "Валетек"	240	0,00	0,00	23,28	90,00	0,37	0,41	24,00	0,00	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	50	4,00	0,50	24,10	118,00	0,08	0,03	0,00	12,00	1,00
ГП	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		35,82	27,65	128,22	929,36	0,79	0,83	50,11	183,14	6,66

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
11	Пирог открытый с яблоками	70	4,58	2,69	36,99	190,00	0,09	0,08	3,67	30,07	0,00
	Итого		9,22	7,81	43,39	284,40	0,13	0,36	4,79	222,07	0,16
Ужин ²											
45	Каша вязкая пшеничная молочная	200	7,02	8,92	27,41	217,00	0,14	0,10	1,95	185,44	0,77
16	Бутерброд с маслом	30/6	2,31	5,19	14,63	116,00	0,03	0,02	0,00	6,72	0,34
13	Чай с сахаром	180/12	0,00	0,00	11,98	43,00	0,00	0,00	0,00	0,35	0,06
	Итого		9,33	14,11	54,02	376,00	0,17	0,12	1,95	192,51	1,17
			Б	Ж	У	Эн/ц	В 1	В 2	С	Са	Fe
	Итого за день		80,51	76,25	305,96	2325,06	1,25	1,55	60,22	1122,96	9,68
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		149,09	127,08	117,23	129,17	138,89	155,00	120,44	124,77	96,80

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

² - согласно тербований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

День: пятница

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание

МТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Са	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
Завтрак											
1	Суп молочный с крупой	200	5,76	6,63	18,28	156,00	0,07	0,09	1,17	199,75	0,22
15	Какао с молоком	180	1,50	1,60	12,10	60,00	0,02	0,01	0,65	100,00	0,02
16	Бутерброд с маслом	30/6	2,31	5,19	14,63	116,00	0,03	0,02	0,00	6,72	0,34
63	Яйцо отварное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	0,18	0,00	22,00	0,09
	Итого		14,67	18,02	45,31	395,00	0,15	0,30	1,82	328,47	0,67
2 завтрак											
ГП	Сок фруктовый (овощной)	100	0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
	Итого		0,20	0,10	10,10	46,00	0,01	0,01	2,00	7,00	0,20
Обед											
56	Салат из соленых огурцов с луком репчатым	60	0,53	2,72	1,75	34,67	0,01	0,00	3,47	14,39	0,33
18	Суп крестьянский с мясом и со сметаной	250/10/6	4,11	6,70	15,08	132,50	0,14	0,03	12,03	44,25	0,91
40	Рыба, тушенная в сметанном соусе	80/30	19,02	15,42	4,61	234,00	0,18	0,01	2,55	43,55	0,86
8	Картофельное пюре	150	3,05	5,24	18,06	142,00	0,14	0,10	17,95	46,18	1,06
9	Компот из сухофруктов	200	0,55	0,00	26,12	107,00	0,00	0,00	0,50	55,80	0,00
ГП	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	50	4,00	0,50	24,10	118,00	0,08	0,03	0,00	12,00	1,00
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	2,80	0,60	24,70	116,00	0,06	0,02	0,00	12,00	1,60
	Итого		34,06	31,18	114,42	884,17	0,61	0,19	36,50	228,17	5,76

Полдник											
21	Кисломолочный продукт	160	4,64	5,12	6,40	94,40	0,04	0,28	1,12	192,00	0,16
ГП	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники)	30	0,90	1,20	21,00	87,18	0,02	0,01	0,00	3,60	0,24
	Итого		5,54	6,32	27,40	181,58	0,06	0,29	1,12	195,60	0,40
Ужин ¹											
55	Вареники ленивые с маслом сливочным	180/6	12,30	16,50	30,30	444,30	0,10	0,01	0,37	164,18	0,50
76	Чай с молоком	180/12	0,80	1,00	13,50	62,00	0,02	0,07	0,65	60,35	0,09
ГП	Апельсин (можно фрукты выдавать детям на второй завтрак)	120	0,75	0,16	6,81	36,12	0,16	0,03	18,00	28,56	0,25
	Итого		13,85	17,66	50,61	542,42	0,28	0,11	19,02	253,09	0,84
			Б	Ж	У	Эн/ц	В 1	в 2	С	Са	Fe
	Итого за день		68,32	73,28	247,84	2049,17	1,11	0,90	60,46	1012,33	7,87
	Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		126,52	122,13	94,96	113,84	123,33	90,00	120,92	112,48	78,70

Примечание: ГП - готовый продукт.

¹ - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов. При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

²- согласно требований п 16.4 СанПиНа 2.4.1.2660-10 при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина. Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 6 гр.

Средние показатели содержания пищевых веществ, энергетической ценности и микронутриентов рациона питания детей 3-7 лет									
	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные в-ва	
	Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
Итого за 10 дней	573,84	610,59	2736,06	18570,37	9,88	9,82	547,27	8797,65	108,58
Итого за 1 дней	57,38	61,06	273,61	1857,04	0,99	0,98	54,73	879,77	10,86
Суточная потребность	54,00	60,00	261,00	1800,00	0,90	1,00	50,00	900,00	10,00
Процент удовлетворения суточной потребности	106,27	101,77	104,83	103,17	109,81	98,23	109,45	97,75	108,58
Процент отклонения от расчетных данных 2	6,27	1,76	4,83	3,17	9,81	-1,77	9,45	-2,25	8,58

- Согласно п. 16.2 СанПиНа 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях" отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

ВВЕДЕНИЕ

Пищевые продукты, поступающие в дошкольные организации, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории дошкольных организациях, допустимо использовать в питании детей, которые должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей дошкольного возраста.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

Крупы, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см. расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше $+10$ град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше $+12$ град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мисорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате: при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.:

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5- минутной варки с момента начала кипения).

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

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°С: холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Фрукты, включая citrusовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использовать йодированную поваренную соль.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 5 настоящих санитарных правил;

- изготовление на пищеблоке дошкольных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки),

форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов:

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

В дошкольных организациях должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкции) изготовителя.

Для разработки технологических карт использованы следующие документы:

- СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

- Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002 г.

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

- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. I часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1996 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

В рецептурах блюд и изделий указаны: нормы вложения продуктов массой брутто, нормы вложения продуктов массой нетто, выход отдельных готовых компонентов и блюда в целом.

Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при использовании сырья и рыбы специальной разделки

Наименование рыб, способы промышленной и кулинарной разделки и тепловой обработки	Рыба (сырье)						Рыба специальной разделки (полуфабрикат*)		Масса сырья нетто полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто и полуфабриката	Выход готового изделия, г
	крупная		средняя		мелкая		Масса сырья, брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья, брутто			
	Масса сырья, брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья, брутто	Масса сырья, брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья, брутто	Масса сырья, брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья, брутто					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Горбуша неразделенная											
Непластованная кусками:											
Отварная			136	31					94	20	75
			181	31					125	20	100
			226	31					156	20	125
припущенная			136	31					94	20	75
			181	31					125	20	100
			226	31					156	20	125
жареная			120	31					89/94	20	75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			172	31					119/125	20	100
			216	31					149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями:											
отварное			149	39			102	11	91	18	75
			200	39			137	11	122	18	100
			249	39			171	11	152	18	125
припущенное			149	39			102	11	91	18	75
			200	39			137	11	122	18	100
			249	39			171	11	152	18	125
жареное			146	39			100	11	89/94	20	75
			195	39			134	11	119/125	20	100
			244	39			167	11	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей:											
припущенное			157	42			107	15	91	18	75
			210	42			144	15	122	18	100
			262	42			179	15	152	18	125
жаренье			153	42			105	15	89/94	20	75
			205	42			140	15	119/125	20	100
			257	42			175	15	149/156	20	125
Филе без кожи и костей:											
припущенное			165	45			112	19	91	18	75
			222	45			151	19	122	18	100
			276	45			188	19	152	18	125
жареное			162	45			110	19	89/94	20	75
			216	45			147	19	119/125	20	100
			2271	45			184	19	149/156	20	125

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Горбуша потрошенная с головой											
Непластованная кусками:											
отварная											
			156	19					94	20	75
			154	19					125	20	100
			193	19					156	20	125
припущенная											
			116	19					94	20	75
			154	19					125	20	100
			193	19					156	20	125
жареная											
			110	19					89/94	20	75
			147	19					119/125	20	100
			184	19					149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями:											
отварное											
			125	27					91	18	75
			167	27					122	18	100
			208	27					152	18	125
припущенное											
			125	27					91	18	75
			167	27					122	18	100
			208	27					152	18	125
жареное											
			122	27					89/94	18	75
			162	27					119/125	18	100
			204	27					149/156	18	125
Филе с кожей, без костей:											
отварное											
			134	30					94	20	75
			179	30					125	20	100
			223	30					156	20	125

Минтай спинка (балычок)											
Целые балычки:											
отварные			96	5					91	18	75
			128	5					122	18	100
			160	5					152	18	125
припущенные			94	5					89	16	75
			125	5					119	16	100
			157	5					149	16	125
жареные			87	5					83/88	15	75
			118	5					112/118	15	100
			147	5					140/147	15	125
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареная					156	43			89/94	20	75
					209	43			119/125	20	100
					261	43			149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями:											
отварное					190	52	103	12	91	18	75
					254	52	139	12	122	18	100
					317	52	173	12	152	18	125
припущенное					190	52	103	12	91	18	75
					254	52	139	12	122	18	100
					317	52	173	12	152	18	125
жареное					185	52	101	12	89/94	20	75
					248	52	135	12	119/125	20	100
					310	52	169	12	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей:											
припущенное					198	54	105	13	91	18	75
					265	54	140	13	122	18	100

					330	54	175	13	152	18	125
жареное					193	54	102	13	89/94	20	75
					259	54	137	13	119/125	20	100
					324	54	171	13	149/156	20	125
запеченное					193	54	102	13	89/94	20	75
					259	54	137	13	119/125	20	100
					324	54	171	13	149/156	20	125
Филе без кожи и костей:											
припущенное					217	58	107	15	91	18	75
					290	58	144	15	122	18	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
припущенное			130	30					91	18	75
			174	30					122	18	100
			217	30					152	18	125
жареное			127	30					89/94	20	75
			170	30					119/125	20	100
			213	30					149/156	20	125
Филе без кожи и костей:											
отварное			140	33					94	20	75
			187	33					125	20	100
			233	33					156	20	125
припущенное			136	33					91	18	75
			182	33					122	18	100
			227	33					152	18	125
жареное			133	33					89/94	20	75
			178	33					119/125	20	100
			222	33					149/156	20	125

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Порционные куски:											
отварные			96	5					91	18	75
			128	5					122	18	100
			160	5					152	18	125
припущенные			94	5					89	16	75
			125	5					119	16	100
			157	5					149	16	125
жареные			87	5					83/88	15	75
			118	5					112/118	15	100
			147	5					140/147	15	125
Минтай неразделенный											
Непластованный кусками:											
отварной			152	40					91	18	75
			203	40					122	18	100
			253	40					152	18	125
припущенные			152	40					91	18	75
			203	40					122	18	100
			253	40					152	18	125
жареный			143	40					86/91	18	75

			193	40					116/122	18	100
			242	40					145/152	18	125
Филе с кожей, без костей:											
отварное			186	40					93	19	75
			246	40					123	19	100
			308	40					154	19	125
припущенное			186	40					93	19	75
			246	40					123	19	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			308	40					154	19	125
жареное			168	40					84/89	19	75
			226	40					113/119	19	100
			284	40					142/149	19	125
Филе без кожи и костей:											
отварное			202	54					93	19	75
			267	54					123	19	100
			335	54					154	19	125
припущенное			202	54					93	19	75
			267	54					123	19	100
			335	54					154	19	125
жареное			183	54					84/89	19	75
			246	54					113/119	19	100
			309	54					142/149	19	125
Терпуг неразделанный											
Непластованный кусками:											
жареный			128	35					83/88	15	75
			172	35					112/118	15	100
			215	35					140/147	15	125
Треска неразделанная											
Непластованная кусками:											
отварная					160	43			91	18	75
					214	43			122	18	100
					267	43			152	18	125
припущенная					160	43			91	18	75
					214	43			122	18	100
					267	43			152	18	125

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
					362	58	179	15	152	18	125
жареное					212	58	105	15	89/94	20	75
					283	58	140	15	119/125	20	100
					355	58	175	15	149/156	20	125
запеченное					212	58	105	15	89/94	20	75
					283	58	140	15	119/125	20	100
					355	58	175	15	149/156	20	125
Треска потрошенная обезглавленная											
Непластованная кусками:											
отварная	105	13			107	15			91	18	75
	140	13			144	15			122	18	100
	175	13			179	15			152	18	125
припущенная	105	13			107 j	15			91	18	75
	140	13			144	15			122	18	100
	175	13			179	15			152	18	125
жареная	102	13			105	15			89/94	20	75
	137	13			140	15			119/125	20	100
	171	13			175	15			149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями:											
отварное	118	23			121	25	103	12	91	18	75
	158	23			163	25	139	12	122	18	100
	197	23			203	25	173	12	152	18	125
припущенное	118	23			121	25	103	12	91	18	75
	158	23			163	25	139	12	122	18	100
	197	23			203	25	173	12	15	18	125
жареное	116	23			119	25	101	12	89/94	20	75
	155	23			159	25	135	12	119/125	20	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	И	12
	194	230			199	25	169	12	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей											
припущенное	120	24			125	27	105	13	91	18	75
	161	24			167	27	140	13	122	18	100
	200	24			208	27	175	13	152	18	125
жареное	117	24			122	27	102	13	89/94	20	75
	157	24			163	27	137	13	119/125	20	100
	196	24			204	27	171	13	149/156	20	125
запеченное	117	24			122	27	102	13	89/94	20	75
	157	24			163	27	137	13	119/125	20	100
	196	24			204	27	171	13	149/156	20	125
Филе без кожи и костей											
припущенное	125	27			132	31	107	15	91	18	75
	167	27			177	31	144	15	122	18	100
	208	27			220	31	179	15	152	18	125
жареное	122	27			129	31	105	15	89/94	20	75
	163	27			172	31	140	15	119/125	20	100
	204	27			216	31	175	15	149/156	20	125
запеченное	122	27			129	31	105	15	89/94	20	75
	163	27			172	31	140	15	119/125	20	100
	204	27			216	31	175	15	149/156	20	125
Филе трески обесшкуренное, выпускаемое промышленностью											
отварное			101	6					95	21	75
			135	6					127	21	100
			168	6					158	21	125

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
припущенное			97	6					91	18	75
			130	6					122	18	100
			162	6					152	18	125
жареное			95	6					89/94	20	75
			127	6					119/125	20	100
			159	6					149/156	20	125
Филе трески необесшкуренное, выпускаемое промышленностью											
отварное			99	4					95	21	75
			132	4					127	21	100
			165	4					158	21	125
припущенное			95	4					91	18	75
			127	4					122	18	100
			158	4					152	18	125
жареное			93	4					89/94	20	75
			124	4					119/125	20	100
			155	4					149/156	20	125
Судак неразделенный											
Непластованная кусками:											
отварной	145	35			140	33			94	20	75
	192	35			187	33			125	20	100
	240	35			233	33			156	20	125
припущенный	140	35			136	33			91	18	75
	188	35			182	33			122	18	100
	234	35			227	33			152	18	125
жареный	132	35			128	33			86/91	18	75
	178	35			173	33			116/122	18	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	И	12
	223	35			21	33			145/152	18	125
Филе с кожей и реберными костями:											
отварное	171	45			165	43	112	16	94	20	75
	227	45			219	43	149	16	125	20	100
	284	45			274	43	186	16	156	20	125
припущенное	165	45			160	43	108	16	91	18	75
	222	45			214	43	145	16	122	18	100
	276	45			267	43	181	16	152	18	125
жареное	156	45			151	43	102	16	86/91	18	75
	211	45			204	43	138	16	116/122	18	100
	264	45			254	43	173	16	145/152	18	125
запеченное	156	45			151	43	102	16	86/91	18	75
	211	45			204	43	138	16	116/122	18	100
	264	45			254	43	173	16	145/152	18	125
Филе с кожей, без костей:											
припущенное	178	49			175	48	118	23	91	18	75
	239	49			235	48	158	23	122	18	100
	298	49			292	48	197	23	152	18	125
жареное	169	49			165	48	112	23	86/91	18	75
	227	49			223	48	151	23	116/122	18	100
	284	49			279	48	188	23	145/152	18	125
запеченное	169	49			165	48	112	23	86/91	18	75
	227	49			223	48	151	23	116/122	18	100
	284	49			279	48	188	23	145/152	18	125
Филе без кожи и костей:											
припущенное	190	52			186	51	126	28	91	18	75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	254	52			249	51	169	28	122	18	100
	317	52			310	51	211	28	152	18	125
жареное	179	52			176	51	119	28	86/91	18	75
	232	52			237	51	151	28	116/122	18	100
	302	52			296	51	201	28	145/152	18	125
запеченное	179	52			176	51	119	28	86/91	18	75
	242	52			237	51	151	28	116/122	18	100
	302	52			296	51	201	28	145/152	18	125
Филе судака, выпускаемое промышленностью											
припущенное			99	8					91	18	75
			133	8					122	18	100
			165	8					152	18	125
жареное			93	8					86/91	18	75
			126	8					116/122	18	100
			158	8					145/152	18	125
запеченное			93	8					86/91	18	75
			126	8					116/122	18	100
			158	8					145/152	18	125

*-в нормы отходов и потерь при холодной обработке включены потери при размораживании-2%. При поступлении рыбы незамороженной нормы отходов и потерь при холодной обработке уменьшаются на 2 %.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
К РАЗРАБОТАННОМУ ПРИМЕРНОМУ ЦИКЛИЧНОМУ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ С 3-7 ЛЕТ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«Преображенский ДЕТСКИЙ САД «Малышок»
(КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, НАЗАРОВСКИЙ РАЙОН, УЛ.Школьная, 8.)**

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 43

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	180
Вода	30	30
Или сухое молоко	23	23
И вода для разведения сухого молока	162	162
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	15	15
Или ячневая, гречневая, угловая, пшено	15	15
Сахар	4	4
Масло коровье сладкосливочное	1	1
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
5,76	6,63	18,28	156	199.75	0.22	0,07	0,09	1,17

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. Кипяченой воды (60-70°).

При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Крупы 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. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 253

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	100
Вода	95	95
Или сухое молоко	13	13
И вода для разведения сухого молока	90	90
Сахар	12	12
Или молоко сгущенное с сахаром	25	25
Или сахар	9	9
Или вода	171	171
Выход		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, Г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	с
1,5	1,5	12,5	58	102	0,03	0,02	0,01	0,65

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются, растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в

небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко (или сгущенное молоко), сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60.. +65° 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 № 3

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Масло коровье сладкосливочное	6	6
Сыр твердый	12	И
Выход с маслом и сыром		30/6/11

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
4,84	8,38	14,63	156	116,72	0,46	0,03	0,02	0,18

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы. Температура подачи 15° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

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

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

Запах: сыра в сочетании со свежел: хлебом (батона).

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Салат из свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры: 53

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	47	47
С 1 января	50	50
Масса отварной очищенной свеклы		38
Горошек зеленый консервированный	34	34
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		20
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,19	30,8	4,72	51	18,06	0,67	0,03	0,02	5,8

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается

Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 5**Наименование изделия: Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:27****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Свекла		
До 1 января	50	40
С 1 января	53	40
Капуста свежая	25	20
Картофель		
с 01.09-31.10	27	20
с 31.10-31.12	29	20
с 31.12-28.02	31	20
с 29.02-01.09	33	20
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13

Лук репчатый	6	5
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Лимонная кислота	0,25	0,25
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход супа с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
3,52	5,98	9,78	117	43,14	1,09	0,05	0,03	9,74

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. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 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.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, раствор лимонной кислоты, 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, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

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

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

Вкус: кисло - сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Номер рецептуры: 161

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	65	59
Или говядина 1 категории на костях	80	59
Лук репчатый	8	7
Сухари	5	5
Яйца	1/11 шт.	3,5
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	14	14
Масса полуфабриката	0	98
Масло растительное	5	5
Масса готовых изделий		80
Выход		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
11,76	9,76	8,48	166,86	26,07	1,01	0,05	0,02	0,87

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.

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

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

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1 -го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Технологическая карта № 7**Наименование изделия: Соус красный основной****Номер рецептуры: 228****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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	3	3
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Томатное пюре	2	2
Лук	4	3
1 Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Бульон или вода	50	50
Выход		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,69	1,95	3,09	31	0,01	0,1	0	0	0,39

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.

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

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой.

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л С., доц. Добросердова И. 11. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	170	128
с 31.10-31.12	183	128
с 31.12-28.02	197	128
с 29.02-01.09	214	128
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%	24	24
Масса кипяченого молока		23
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, к кал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,05	5,24	18,06	142	46,18	1,06	0,14	0,10	17,95

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

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 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 обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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 № 9

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры:241

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	26	26
Или курага	26	26
Или чернослив	26	26
Или урюк	26	26
Или изюм	26	26
Или яблоки сушеные	26	26
Или груши сушеные	26	26
Сахар-песок	15	15
Вода	190	190
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	с
0,55	0	26,12	107	55,80	0	0	0	0,5

Технология приготовления

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

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 час яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 255

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	210	210
Масса молока кипяченого		200
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
5,8	5,0	9,6	108	240	0,2	0,08	0,3	2,6

Технология приготовления

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи не ниже +15° С. **Требования к качеству**

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Пирог открытый с яблоками

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	38
Сахар	8
Масло коровье сладкосливочное	2
Яйцо	2
Дрожжи хлебопекарные	1
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	16
Мука на подпыл	1
Масса теста	60
Яблоки	30/21
Масло растительное для смазки листов	1
Яйцо для смазки пирога	1 или 1/40 шт.
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,58	2,69	36,99	190	30,07	0	0,09	0,08	3,67

Технология приготовления

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

Яблоки моют, удаляют кожицу и семенные гнезда.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной 1 см, кладут на смазанный маслом растительным лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают слоем яблок с сахаром. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформированным пирогам дают расстояться, после чего смазывают яйцом и выпекают при температуре 220- 250° С 10-15 минут.

Охлажденные пироги нарезают на порционные куски массой 50-75 г.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная, пышная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Чай без сахара

Номер рецептуры: 263, 264

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,65	0,65
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Вода	150	150
Выход с сахаром		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
0	0	0	0	0,11	0,02	0	0	0

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, заливают кипятком.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 263, 264

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,65	0,65
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Сахар	12	12
Вода	130	130
Выход с сахаром		180/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	11,98	43	0,35	0,06	0	0	0

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Каша вязкая молочная «Дружба»

Номер рецептуры: 84

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	13	13
Крупа пшено	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	35	35
Или сухое молоко	20	20
И вода для разведения сухого молока	135	135
Сахар	4	4
Масса каши		196
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
6,21	7,73	27,71	201	182,36	0,5	0,1	0,1	1,95

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается.

Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Крупы 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.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 248

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао	1,2	1,2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	100
Вода	85	85
Или сухое молоко	13	13
И вода для разведения сухого молока	90	90
Сахар	12	12
Или молоко сгущенное с сахаром	34	34
Или сахар	3	3
Или вода	158	158
Выход		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
1,5	1,6	12,1	60	100	0,02	0,02	0,01	0,65

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается.

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Масло коровье сладкосливочное	6	6
Выход		30/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
231	5,19	14,63	116	6,72	0,34	0,03	0,02	0

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим (батонном).

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: 23

Номер рецептуры: Салат картофельный с зеленым горошком

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	53	40
с 31.10-31.12	57	40
с 31.12-28.02	62	40
с 29.02-01.09	67	40
Лук репчатый	10	8
Горошек зеленый консервированный	17	17
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		10
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,22	3,18	7,9	66	8,48	0,49	0,06	0,05	9,8

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.

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество воды кипящей, добавляют соль, закрывают крышкой и варят до готовности. Отвар сливают. Горошек зеленый консервированный кипятят в собственном соку. Лук репчатый шинкуют, бланшируют. Все овощи охлаждают, перемешивают, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}$ С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствующих овощей

Вкус: овощей, входящих в блюдо.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 18**Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:42****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Капуста белокочанная	38	30
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	10	10
Картофель		
с 01.09-31.10	34	25
с 31.10-31.12	36	25
с 31.12-28.02	39	25
с 29.02-01.09	41	25
Морковь		
До 1 января	13	10
С 1 января	14	10
Лук репчатый	12	10

Масло коровье сладкосливочное	2,5	2,5
Масло коровье сладкосливочное	2,5	2,5
Бульон или вода	213	213
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
4,11	6,7	15,08	132,5	44,25	0,91	0,14	0,03	12,03

Технология приготовления

Крупы 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.

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. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-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 кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассированных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 19**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему****Номер рецептуры: 153****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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	107	97
Или говядина 1 категории на костях	132	97
Картофель		
с 01.09-31.10	160	120
с 31.10-31.12	172	120
с 31.12-28.02	184	120
с 29.02-01.09	200	120
Лук репчатый	18	15
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Томатное пюре	3	3
Морковь		
До 1 января	36	31
С 1 января	39	31
Масса готового тушеного мяса		61
Масса готовых овощей		160
Выход		220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,13	11,78	18,21	205,3	74,35	1,2	0,14	0,02	10.11

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.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных концентратах

Номер рецептуры: 233

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисель из концентрата*	24	24
Сахар	3	3
Вода	190	190
Выход		200

Примечание: * - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31% -7,5 гр.

Сахара 62 % -15 гр.

Фруктово - ягодного экстракта 7% - 2 гр.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
0	0	18	60	0,48	0,07	0	0	0

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.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих ягод или плодов.

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Кисломолочный продукт

Номер рецептуры: 251

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 %	164	160
Выход		160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,64	5,12	6,4	94,4	192	0,16	0,04	0,28	1,12

Технология приготовления

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

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

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 117

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	132	131
Крупа манная	9	9
Вода или молоко с м-Д.ж. 2,5-3,2 % для каши	34	34
Или мука пшеничная	11	11
Сахар	9	9
Яйцо	1/10 шт.	4
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Сухари	5	5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5
Масса готовой запеканки		140
Молоко сгущенное	40	40
Выход с молоком сгущенным		140/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
19,6	16,7	43,1	475,3	299,52	1	0,1	0,2	0.54

Технология приготовления.

Крупы просеивают.

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

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. 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. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: Каша вязкая ячневая молочная

Номер рецептуры:99

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	35	35
Или сухое молоко	20	20
И вода для разведения сухого молока	135	135
Сахар	4	4
Масса каши		196
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	с
6,65	8,42	27,15	208	198,55	0,55	0,12	0,10	1,95

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается.

Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для

лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым

Номер рецептуры:

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный или кукуруза консервированная	79	79
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)		48
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,46	3,08	4,29	50	13,8	0,43	0,05	0,03	5,8

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

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

Консервированный зеленый горошек (кукурузу) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма - горошка зеленого, кукурузы - продолговатая.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № 25**Наименование изделия: Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:33****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Картофель		
с 01.09-31.10	100	75
с 31.10-31.12	107	75
с 31.12-28.02	116	75
с 29.02-01.09	125	75
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	5
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Лук репчатый	6	5
Огурцы соленые	27	15

Или томаты в собственном соку	16	15
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,1	7,16	20,93	145	29,69	1,07	0,11	0,07	8,2

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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.

Крупы 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. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

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. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 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.

Крупку 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. Вместо огурцов можно использовать томаты в собственном соку.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупку, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы (или томаты в собственном соку. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

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, мяса - 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 № 26

Наименование изделия: Колбасные изделия отварные

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Колбасные изделия (для питания дошкольников)	71	70
Выход		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки. г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,98	10,3	0,84	140,3	18,2	1,1	0,03	0,06	0

Технология приготовления

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят с момента начала кипения 5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

При отпуске колбасные изделия гарнируют.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: колбасные изделия уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус.

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло - розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: свежeproгретых колбасных изделий.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 200

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	119	95
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Томатное пюре	7	7
Морковь		
До 1 января	4,5	4
С 1 января	5	4
Лук репчатый	5	4
Мука пшеничная	1	1
Сахар	3	3
Выход		90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,8	2,74	5,41	61,4	51,43	0,69	0,03	0,03	15,4

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.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см. добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Булочка творожная с изюмом

Номер рецептуры: 289

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.

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты, г
	в натуре
Мука пшеничная высшего сорта	38
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
Сахар-песок	7
Масло коровье сладкосливочное	2
Яйцо	3 или 1/13 шт.
Творог	12,5/12
Изюм	8,5/8
Дрожжи	1,8
Яйцо (для смазки)	1 или 1/40 шт.
Молоко	12
Масло растительное (для смазки)	1
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,48	4,96	39,39	168,3	47,72	0,87	0,08	0,07	0,22

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные

Номер рецептуры: 134

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	115	53
Или терпуг неразделанный	96	53
Или судак неразделанный	111	53
Или горбуша неразделанная или кета неразделанная	96	53
Или треска неразделанная	126	53
Или лосось неразделанный	93	53
Или терпуг без головы потрошенный	83	53
Или горбуша без головы потрошенная	80	53
Или филе	61	53
Хлеб пшеничный	14	14
Лук репчатый	7	6
Яйца	1/6 шт.	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%	11	11
Масса полуфабриката		93
Сухари	5	5
Масло растительное	5	5
Масса готовых изделий		80
Выход		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
7,8	4,35	28,3	114	44,1	0,88	0,06	0,09	0,42

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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

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

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль. тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус. Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Технологическая карта № 30**Наименование изделия: Макароны отварные с овощами****Номер рецептуры: 195****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	44	44
Вода	264	264
Масса отварных макаронных изделий		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Морковь		
До 1 января	33	27
С 1 января	36	27
Лук репчатый	15	13
Томат-пюре	2	2
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	3	3
Масса пассерованных овощей		30
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
4,35	6,3	30,83	205,95	15,75	0,99	0,06	0,02	3.56

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.

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

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см. заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры :200,264

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 - го сорта	0,65	0,65
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Сахар	12	12
Лимон свежий	6	5
Вода	130	130
Выход		180/12/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
0,04	0	12,13	47	2,35	0,09	0	0	2

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут.

В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. 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. Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита **в** стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: Каша вязкая манная молочная

Номер рецептуры: 88

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	36	36
Или сухое молоко	20	20
И вода для разведения сухого молока	135	135
Сахар	4	4
Масса каши		196
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,22	8,3.	24,36	196	182,7	0,31	0,08	0,1	1,95

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания

белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, 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 № 33

Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым

Номер рецептуры: 24

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь неразделанная	100	48
Чисто филе сельди	51	48
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
8,3	7,08	0,91	101	41,5	0,64	0,01	0,01	1

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.

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

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочкам, сверху посыпают бланшированным репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита луком репчатым

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: приятный.

Вкус: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Запах: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Технологическая карта № 34**Наименование изделия: Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:56****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Капуста белокочанная	63	50
Картофель		
с 01.09-31.10	40	30
с 31.10-31.12	43	30
с 31.12-28.02	46	30
с 29.02-01.09	50	30
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	3	3

Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	200	200
Выход		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,68	7,07	8,58	118	46,81	0,85	0,06	0,04	19,41

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка бульона: 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. Более длительна* варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

Технологическая карта № 34
Технология приготовления бульона № 34
Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями
Ингредиенты: Петрушка (корень), лук репчатый и морковь, говяжье мясо, картофель, капуста, лук репчатый, морковь, сметана, сливочное масло, соль, специи.
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 шашками, картофель - дольками.

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

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

Технологическая карта №35**Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями****Номер рецептур: 44****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	91	83
Или говядина 1 категории на костях	113	83
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	5	4
Морковь		
До 1 января	5	4
С 1 января	5,3	4
Томатное пюре	7	7
Мука пшеничная	2	2
Масса тушеного мяса		50
Масса соуса		50
Выход с соусом		50/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,5	9,5	3,09	206	4,74	0,23	0,05	0,03	1

Технология приготовления

Технологическая карта № 36

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

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями
Номер рецептуры: 44

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

Обжаренные крупные куски тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куски на порцию, заливают соусом и доводят 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 мясу отварной говядины.

Технологическая карта №36**Наименование изделия: Сушка на сметане****Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями****Номер рецептуры: 274**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Сметана с м. д.ж. не более 15%	27
Мука пшеничная	35
Масло коровье сладкосливочное	3
Яйцо	10 или 1/4 шт.
Сахар	10
Сода пищевая	0,23
Масса полуфабриката	85
Масла растительное (для смазки листов)	1
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,25	11,37	29,07	182,3	31,07	0,55	0,08	0,09	0,22

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

Технологическая карта № 37

менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду, не допуская слипания изделий поставщика в упаковке. Срок хранения яиц в кассетницах не более 44 дней.

Номер рецептуры: 44

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло, соду пищевую и замешать тугое тесто, формуют сушки и выпекают при температуре 250° С 20-30 минут.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: Омлет натуральный с маслом

Номер рецептуры: 110

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 1/8 шт.	45
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	65	65
Масса омлетной смеси		110
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса готового омлета		107
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход с маслом сливочным		110

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	с
6,19	7,98	35,70	280,5	88,59	1,32	0,06	0,1	0,54

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

Технологическая карта №37 минут с последующим выкладыванием в чистую посуду. При жарке не допускать, хранить в кассетницах. При жарке не допускать, хранить в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Номер рецептуры: 44

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

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 38

Технологическая карта №38

Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные

Номер рецептуры

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый или кукуруза консервированные	100	100
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)		60
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
3	0,12	4,98	33	15,6	0,42	0,2	0,11	66

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: мягкая.

Технологическая карта: 39, 40

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 44

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	154	154
Вода	30	30
Или сухое молоко	20	20
И вода для разведения сухого молока	139	139
Макаронные изделия группы А	16	16
Масло коровье сладкосливочное	1	1
Сахар	2	2
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,85	5,81	19,99	155	188	0,36	0,08	0,14	1

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают

остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта №40**Наименование изделия: Рыба, тушенная в сметанном соусе****Номер рецептуры: 139****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	208	96
Или терпуг неразделанный	175	96
Или судак неразделанный	201	96
Или горбуша неразделанная или кета неразделанная	175	96
Или треска неразделанная	232	96
Или лосось неразделанный	172	96
Или терпуг без головы потрошенный	150	96
Или горбуша без головы потрошенная	160	96
Или филе	111	96
Лук репчатый	19	16
Морковь		
До 1 января	35	28
С 1 января	37	28
Масло растительное	7	7
Соус сметанный		
Мука пшеничная	2	2
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Овощной отвар или вода	23	23
Масса соуса		23

Сметана	8	8
Выход		30
Масса тушеной рыбы		80
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		110
Выход		80/30

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проб.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
19,02	15,42	4,61	234	43,55	0,86	0,18	0,01	2,55

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Порционные куски рыбы, нарезанные на кусочки под углом 90° С, укладывают в лоток или противень, смаханный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный.

Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут, за 3 мин до готовности кладут лавровый лист.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110- 120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают с сливочным маслом,вливают постепенно горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут

прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку с овощами, полит соусом сметанным.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Технологическая карта №41**Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками****Номер рецептуры: 39** **Изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	114	86
с 31.10-31.12	123	86
с 31.12-28.02	132	86
с 29.02-01.09	144	86
Морковь		
До 1 января	11	9
С 1 января	12	9
Лук репчатый	5	4
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	151	151
Выход		215
Фрикадельки мясные готовые		35
Фарш для фрикаделек:		
Говядина 1 категории бескостная	44	40
Или говядина 1 категории на костях	55	40
Лук репчатый	5	4
Вода	4	4
Яйца	1/13 шт.	3
Масса полуфабриката		47

Выход		35
Выход с мясными фрикадельками		215/35

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
6,5	5,3	14,52	191	31,07	1,6	0,14	0,08	10,52

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.

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

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Для приготовления фрикаделек:

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

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.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 42**Наименование изделия: Суфле из птицы****Номер рецептуры: 183****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	140	124
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	129	115
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	114	105
Отварная мякоть птицы без кожи		47
Яйцо	1/13 шт.	3
Соус молочный для запекания:		20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	15	15
Вода или бульон	3	3
Мука пшеничная	3	3
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса полуфабриката		75
Масло коровье сладкосливочное на смазку	1	1
Масса готового суфле		70
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход		70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,5	11,2	3,42	250,3	31,96	1,4	0,1	0,08	0,09

Технология приготовления

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

Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть. Мякоть вареных кур дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100° С в течение 5 минут, охлаждают до температуры 50°С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и варят при температуре 220-250°С на пару 25-30 мин. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделяется от стенок формы или противня.

Для приготовления соуса молочного: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (зепеченное), полито маслом.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: беловато-серый.

Вкус: отварной птицы, с привкусом молока.

Запах: отварной птицы.

Технологическая карта №43

Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем

Номер рецептуры: 294, 299, 302, 303

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

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	35
Сахар	2
Масло коровье сладкосливочное	4
Яйцо	4 или 1/10 шт.
Дрожжи хлебопекарные	1
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	9
Мука на подпыл	1
Фарш	25
Жир для смазки листов	1
Яйцо для смазки	2 или 1/20 шт.
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,09	5,49	28,31	185	32,25	0,78	0,08	0,07	10,3

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно

использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают 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 растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски 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 форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

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

Требования к качеству

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

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

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

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

Фарш картофельный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	28	22
с 31.10-31.12	31	22
с 31.12-28.02	34	22
с 29.02-01.09	36	22
Лук репчатый	4,	3
Масло растительное	0,7	0,7
Выход		25

*- Масса овощей после тепловой обработки.

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.

Очищенные картофель, корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Фарш из свежей капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	37	29
Масло растительное	0,7	0,7
Масса готовой капусты		22
Лук репчатый	5	4
Масло растительное	0,7	0,7
Масса пассерованного лука		3
Зелень	0,7	0,7
Выход		25

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.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом и слегка жарят с растительным маслом. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Солить капусту до жарки, а также не охлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Фарш морковный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	34	28
С 1 января	37	28
Масса припущенной моркови		25
Сахар	0,7	0,7
Масло коровье сладкосливочное	0,7	0,7
Выход		25

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.

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

Морковь очищают, промывают и припускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды с маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар и перемешивают.

Технологическая карта № 44**Наименование изделия: Рыба по-польски****Номер рецептуры: 138****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	146	67
Или терпуг неразделанный	122	67
Или судак неразделанный	140	67
Или горбуша неразделанная или кета неразделанная	121	67
Или треска неразделанная	160	67
Или лосось неразделанный	118	67
Или терпуг без головы потрошенный	105	67
Или горбуша без головы потрошенная	112	67
Или филе	77	67
Масло растительное	4	4
Яйца	1/3 шт.	16
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	11	11
Мука пшеничная	2	2
Масса омлета		26
Масса полуфабриката		86
Выход		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
9,5	5,3	50,48	125	50,74	1,10	0,08	0,09	0,31

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 °С теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыб} осетровых пород.

Порционные куски рыбы панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь - желтого цвета.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах: рыбный.

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Каша вязкая пшеничная молочная

Номер рецептуры: 96

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%	150	150
Вода	35	35
Или сухое молоко	20	20
И вода для разведения сухого молока	135	135
Или сухое молоко	20	20
И вода для разведения сухого молока	135	135
Сахар	4	4
Масса каши		196
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
7,02	8,92	27,41	217	185,44	0,77	0,14	0,10	1,95

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Крупы 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.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 46**Наименование изделия: Суп «Харчо», с мясом и со сметаной****Номер рецептуры:101****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Картофель		
С 1 сентября по 31 октября	100	75
С 1 ноября по 31 декабря	107	75
С 1 января по 28-29 февраля	116	75
С 1 марта'	125	75
Крупа рисовая	6	6
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	3	3

Чеснок	4	3,5
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Говядина отварная		10
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
4,16	5,8	19,69	143,8	26,74	1,22	0,15	0,06	7,8

Технология приготовления

Крупы 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.

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. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 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 кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

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

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

Технологическая карта № 47**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы****Номер рецептуры :36****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	45	40
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	42	37
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	37	34
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Картофель		
с 01.09-31.10	67	50
с 31.10-31.12	72	50
с 31.12-28.02	77	50
с 29.02-01.09	84	50
Горох лущеный	21	20
Или фасоль сухая	21	20
Или фасоль консервированная	20	20

Или горошек зеленый консервированный	31	20
Морковь		
До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	175	175
Выход супа		250
Отварная мякоть птицы без кожи		15
Выход с мясом птицы		250/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
6,5	5,2	22,09	150	35,89	1,3	0,21	0,08	6,10

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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 разрубает вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной 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.

Горох (или фасоль) подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох), на 5-8 часов (фасоль). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

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

Зеленый горошек или фасоль (консервированные) добавляют в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; бобовые в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло - желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта № 48**Наименование изделия: Птица в соусе с томатом****Номер рецептуры: 179****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	160	139
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	147	131
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	130	120
Отварная мякоть птицы без кожи		62
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Лук репчатый	7	6
Томатное пюре	7	7
Мука пшеничная	1	1
Чеснок	1	1
Сметана с м. д.ж. не более 15%	3	2
Морковь.		
До 1 января	10	7
С 1 января	11	7
Вода или бульон	35	17
Выход		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	с
8,2	6,32	3,23	107	18,62	0,72	0,02	0,01	1,81

Технология приготовления

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

Птицу отваривают и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре, пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук - проваривают 15-20 минут, вводят томатное пюре, варят, закладывают мякоть индейки и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: несколько кусочков мяса, залиты соусом со сметаной, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса индейки.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу индейки.

Технологическая карта № 49**Наименование изделия: Сырники с морковью с молоком****сгущенным Номер рецептуры:132****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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	106	105
Морковь		
До 1 января	41	33
С 1 января	44	33
Масло сливочное	2	2
Крупа манная	3	3
Яйца	1/7 шт.	6
Сахар	12	12
Мука пшеничная	18	18
Масса полуфабриката		170
Масло сливочное	5	5
Масса готовых сырников		150
Молоко сгущенное	20	20
Выход с молоком сгущенным		150/20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
15,49	19,27	50,62	409,26	377	1,41	0,13	0,01	1,13

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.

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

Крупы просеивают.

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

Очищенную морковь нарезают тонкой соломкой, припускают до размягчения в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Затем всыпают крупу и помешивая проваривают 10-15 минут. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, с сырыми яйцами сахаром и 2/3 частями муки.

Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280°C до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога с морковью.

Запах: слабовыраженный запах творога в сочетании с морковью.

Технологическая карта № 50**Наименование изделия: Каша вязкая рисовая молочная****Номер рецептуры: 173****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150
Вода	36	36
Или сухое молоко	20	20
И вода для разведения сухого молока	135	135
Сахар	4	4
Масса каши		196
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Выход с маслом и сахаром		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,91	8,35	28,63	212	180,7	0,36	0,70	0,10	1,95

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой

массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

Крупы 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.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: Икра морковная

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	59	59
С 1 января	62	62
Масса отварной моркови		47
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	5	5
Масло растительное	3	3
Сахар	0,72	0,72
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,93	4,88	5,53	70	26,52	0,49	0,03	0,01	2,2

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Морковь измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: моркови, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

Запах: моркови с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта № 52**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом птицы****Номер рецептуры:38****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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	45	40
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	42	37
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	37	34
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Макаронные изделия группы А	10	10
Картофель		
с 01.09-31.10	100	75
с 31.10-31.12	107	75
с 31.12-28.02	116	75
с 29.02-01.09	125	75
Морковь		

До 1 января	16	13
С 1 января	17	13
Лук репчатый	12	10
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	188	188
Выход		250
Отварная мякоть птицы без кожи		15
Выход с мясом птицы		250/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	с
4,5	8,3	24,72	163	25,5	1,42	0,26	0,36	8,35

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.

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

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 литра 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 спиной 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.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 53**Наименование изделия: Капуста, тушенная с мясом****Номер рецептуры: 200**

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	122	111
Или говядина 1 категории на костях	151	111
Говядина отварная		70
Капуста свежая	238	190
Масло коровье сладкосливочное	7	7
Томатное пюре	14	14
Морковь		
До 1 января	9	7
С 1 января	10	7
Лук репчатый	13	И
Мука пшеничная	2	2
Сахар	5	5
Выход		180
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,82	8,02	15,6	159	97,81	1,53	0,06	0,04	29,81

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-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.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см. добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: **Компот из свежих фруктов**

Номер рецептуры :240

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	45	40
Или груши	45	41
Сахар-песок	13	13
Вода	170	170
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
0,16	0,16	15,893	60	6,64	0,92	0,013	0,013	6,6

Технология приготовления

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстрорастваривающиеся сорта варят 3-5 минут.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

Запах: фруктов.

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным

Номер рецептуры: 116

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	149	148
Мука пшеничная	22	22
Сахар	14	14
Яйца	1/3 шт.	14
Вареники ленивые (полуфабрикат)		172
Масса вареных вареников		180
Масло коровье сладкосливочное	6	6
Выход		180/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
12,3	16,5	30,3	444,3	164,18	0,5	0,1	0,01	0,37

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2 теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели

дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Салат и соленых огурцов с луком репчатым

Номер рецептуры: 15

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	87	48
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
0,53	2,72	1,75	34,67	14,39	0333	0,01	0	3,47

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы очищают от кожицы и нарезают тонкими ломтиками, добавляют бланшированный репчатый лук, салат заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый с белыми вкраплениями лука репчатого.

Вкус: соленых огурцов, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Запах: соленых огурцов, лука репчатого.

Технологическая карта № 57**Наименование изделия: Суп картофельный с клецками, с мясом птицы****Номер рецептуры:37****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	45	40
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	42	37
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	37	34
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Клецки		
Мука пшеничная	10	10
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Яйца	1/16 шт.	2,5
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	15	15
Масса теста		28
Выход клецек		30
Суп картофельный с клецками		

Картофель		
с 01.09-31.10	59	44
с 31.10-31.12	63	44
с 31.12-28.02	68	44
с 29.02-01.09	73	44
Морковь		
До 1 января	11	9
С 1 января	12	9
Лук репчатый	11	9
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Клецки готовые		31
Бульон или вода	175	175
Выход супа		250
Отварная мякоть птицы без кожи		15
Выход с мясом птицы		250/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
5,2	7Л	19,09	19,09	29,7	1,37	0,15	0,2	5.35

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе

кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной

водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

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 спиной 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 воду или молоко кладут масло коровье сладкосливочное, соль и доводят до кипения. 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 № 58**Наименование изделия: Суп - лапша домашняя с птицей****Номер рецептуры:47****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	45	40
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	41	37
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	36	34
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Лапша домашняя		
Мука пшеничная	18	18
Мука на подпыл	8	8
Яйца	1/8 шт.	5
Вода	4	4
Выход подсушенной лапши		23
Масса вареной лапши		50
Лук репчатый	11	9
Морковь		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,33	4,64	15,7	115,15	21,41	0,98	0,12	0,05	6,3

Технология приготовления

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

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 спиной 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.

Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое

тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

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

Отпускают суп с отварной птицей.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: лука - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.

Запах: пассерованных овощей и лапши.

Технологическая карта № 59

Наименование изделия: Рыба, тушенная с овощами

Номер рецептуры: 144

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	119	55
Или терпуг неразделанный	100	55
Или судак неразделанный	115	55
Или горбуша неразделанная или кета неразделанная	100	55
Или треска неразделанная	132	55
Или лосось неразделанный	97	55
Или терпуг без головы потрошенный	86	55
Или горбуша без головы потрошенная	92	55
Или филе	64	55
Вода или бульон	17	17
Морковь		
До 1 января	20	16
С 1 января	21	16
Лук репчатый	11	9
Томатное пюре	6	6
Масло растительное	5	5
Сахар	1,5	1,5
Лавровый лист	0,005	0,005
Гвоздика	0,005	0,005
Корица	0,005	0,005

Масса тушеной рыбы		45 1
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		90
Выход		90

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,62	4,47	38,98	91,13	33,85	0,70	0,07	0,09	3,57

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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.

Порционные куски рыбы, нарезанные под углом 90° С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта № 60**Наименование изделия: Рис отварной с овощами****Номер рецептуры:191****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доп. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	45	45
Вода	94	94
Масса отварного риса		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Морковь		
До 1 января	33	27
С 1 января	36	27
Лук репчатый	15	13
Томат-пюре	2	2
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	3	3
Масса пассерованных овощей		30
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,85	6,3	31,43	215	5,27	0,77	0,05	0,05	3,56

Технология приготовления

Крупы 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.

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Технологическая карта №61**Наименование изделия: Коржик молочный****Номер рецептуры: 279****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего сорта	37
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
Сахар-песок	20
Масло коровье сладкосливочное	9
Яйцо	2 или 1/20 шт.
Яйцо (для смазки)	1 или 1/40 шт.
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	7
Натрий двууглекислый	0,525
Ванилин	0,0117
Масса полуфабриката	77
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,79	8,76	47,55	288	18,98	0,65	0,06	0,02	0,009

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в

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

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм. наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, изделия круглой формы.

Консистенция: рассыпчатая, слегка жесткая.

Цвет: светло-желтый.

Вкус и запах: приятный.

Технологическая карта № 62**Наименование изделия: Картофельная запеканка (рулет) с овощами и рыбой****Выход
Номер рецептуры: 157****170****Наименование сборника рецептур: 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Или терпуг без головы потрошенный	47	30
Или горбуша без головы потрошенная	50	30
Консерва рыбная	30	30
Лук репчатый	14	12
Морковь		
До 1 января	38	30
С 1 января	40	30
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса пассерованного лука и моркови		21
Картофель		
с 01.09-31.10	187	165
с 31.10-31.12	237	165
с 31.12-28.02	253	165
с 29.02-01.09	275	165
Масса отварного протертого картофеля		143
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Яйца	1/10 шт.	4
Масса полуфабриката		200
Масса запеченного блюда		170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
16,07	9,29	21,15	261	44,9	1,0	0,03	0,01	7,25

Технология приготовления

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

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

Рыбу отваривают, разделяют на чистое филе, пропускают через мясорубку, кладут на смазанный маслом противень и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180°C в течение 8-10 минут. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек.. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем рыбу, пассерованные овощи, а сверху остывшую часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220- 280 °С. Запеканку можно формировать в виде рулета. Отпускают готовую запеканку (рулет) с соусом сметанным

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочки. *Консистенция:* рыхлая, не тягучая, фарш сочный. *Цвет:* белый, на разрезе соответствует продукта, входящим в блюдо. *Вкус:* рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо, солоноватый. *Запах:* рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо.

Технологическая карта №63⁶³**Наименование изделия: Запеканка из круп с молоком сгущённым^М****Номер рецептуры: 102¹²****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
Или крупа рисовая	20	20
Или пшено	22	22
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	40	40
Вода на кашу манную	33	33
Или рисовую	34	34
Вода на кашу пшеничную	32	32
Сахар	4	4
Сухари пшеничные	2	2
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Изюм (или курага, или чернослив)	15,3	15
Сметана с м. д.ж. не более 15%	1	1
Яйца	1/13 шт.	3
Масса полуфабриката		112
Масса гфтовой запеканки		100
Молоко сгущенное	50	50
Выход с молоком 1 сгущенным		100/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B ₂	C
6,63	6,27	45,3	220,3	273,39	0,89	0,07	0,07	1,03

Технология приготовления

Крупы 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. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

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

Варят вязкую кашу охлаждают до 55-60 С, добавляют сахар, яйца. Противень смазывают маслом и посыпают сухарями. Половину каши укладывают ровным слоем в 1.5 см, на нее кладут предварительно подготовленные сухофрукты. Сверху раскладывают второй слой каши в 1.5 см (слой должен быть не более 2,5-3 см), поверхность смазывают смесью сырых яиц со сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220- 280° С 20-30 мин до образования золотистой корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки аккуратно нарезаны, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый или желтоватый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: крупы в сочетании с сухофруктами с молоком сгущенными.

Технологическая карта №64, 63

Наименование изделия: Яйцо отварное

Номер рецептуры: 209₂₀₉

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт. 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40
Выход		40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,1	4,6	0,3	63	22	0,09	0,03	0,18	0

Технология приготовления

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

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта №65**Наименование изделия: Тефтели из говядины****Номер рецептуры: 174****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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	50	45
Или говядина 1 категории на костях	61	45
Вода	7	7
Крупа рисовая	6	6
Масса готового рассыпчатого риса		18
Лук репчатый	21	18
Яйцо	1/13 шт.	3
Масло растительное	2	2
Масса пассерованного лука		8
Мука пшеничная	4	4
Масса полуфабриката		83
Масло растительное	4	4
Выход		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,98	9,49	7,31	150,5	4,59	0,23	0,04	0,04	0,79

Технология приготовления

Крупы 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.

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

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

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: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта № 65

Технологическая карта №66 Запеканка молочная с молоком сгущенным

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 186

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69	69
Вода	103	103
Масса каши		145
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход с маслом		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,07	5,74	29,86	197	10,19	0,5	0,04	0,02	0

Технология приготовления

Крупы 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.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке

(растапливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: Свекла тушеная

Номер рецептуры: 214

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта №67

Наименование изделия: Свекла тушеная

Номер рецептуры: 214 карта № 66

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	214	214
С 1 января	229	229
Масса вареной очищенной свеклы		169
Лук репчатый	11	10
Масло сливочное	9	9
Масса пассерованного лука		5
Сметана	20	20
Выход		160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,06	11,86	15,09	184,62	79,05	2,4	0,04	0,02	14,4

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или кубиками, прогревают с маслом сливочным и тушат 10 минут при слабом нагреве до готовности.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла тушеная уложена горкой

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: малиновый.

Вкус: свеклы.

Запах: свеклы.

Технологическая карта №68**Наименование изделия: Суп-уха****Номер рецептуры: 41** изделия: **Свекла тушеная****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	40	40
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес»	6	6
Бульон или вода	175	175
Картофель		
с 01.09-31.10	85	75
с 31.10-31.12	107	75
с 31.12-28.02	116	75
с 29.02-01.09	125	75
Морковь		
До 1 января	13	10
С 1 января	14	10
Лук репчатый	13	10
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
5,3	6,5	25,3	150,3	26,62	1,2	0,14	0,08	12,05

Технология приготовления

Крупы 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. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта №69**Наименование изделия: Запеканка морковная с молоком сгущённым****Номер рецептуры: 155****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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	272	217
С 1 января	289	217
Масло сливочное	11	11
Молоко	35	35
Масса припущенной моркови	0	200
Крупа манная	20	20
Сахар	7	7
Сухари	5	5
Сметана	5	5
Яйца	11 шт.	11
Масса полуфабриката		233
Масса готовой запеканки		200
Молоко сгущенное	25	25
Выход с молоком сгущенным		200/25

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
9,16	14,08	51,15	366,62	243,32	2,04	0,16	0,03	4,62

Технология приготовления

Крупу манную просеивают.

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

Морковь, нарезанную тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом до готовности, в конце припускания всыпают манную крупу, соль, перемешивают, проваривают 15 минут. Массу охлаждают до 40-50° С. перемешивают, выкладывают в противни, смазанные маслом и посыпанные сухарями ровным слоем 3-4 см, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования легкой румяной корочки на поверхности изделия в течение 20 минут.

При отпуске готовую запеканку поливают молоком сгущенным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность равномерно окрашена, без подгорелых мест, трещин.

Консистенция: рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и непроваренной каши.

Цвет: оранжевый - запеканки.

Вкус: моркови в сочетании с молоком сгущенным, сладкий.

Запах: моркови в сочетании с молоком сгущенным, сладкий.

Технологическая карта №70**Наименование изделия: Овощи натуральные солёные или свежие****Номер рецептуры: 70** **Изделия: запеканка морковная с молоком сгущенным****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. -М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые	109	60
Или огурцы соленые	109	60
Помидоры свежие	61	60
Или огурцы свежие	61	60
Или помидоры в собственном соку	62	60
Или перцы свежие сырые	80	60
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,48	0,06	1,5	8,4	13,8	0,36	0,02	0,02	6

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.

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

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный, перцев соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

Технологическая карта №71

Наименование изделия: Бульон из кур прозрачный

Номер рецептуры: 29

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	178	158
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	181	141
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	164	151
Масса тушек вареных кур		113
Морковь		
До 1 января	6	5
С 1 января	7	5
Лук репчатый	2,4	2
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	с
1,25	0,25	0	7,5	12,5	0	0,03	0,03	0

Технология приготовления

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.

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 - для приготовления плова.

Готовый бульон процеживают.

К бульону подают отварное яйцо и гренки.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный.

Консистенция: жидкая.

Цвет: супа - золотистый.

Вкус: слабосоленый, с выраженным запахом мяса курицы.

Запах: бульон с выраженным запахом мяса курицы.

Технологическая карта №72 71**Наименование изделия: Голубцы ленивые с молоком сгущенным****Номер рецептуры: 15155****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	35	32
Или говядина 1 категории на костях	44	32
Крупа рисовая	5	5
Масса отварного риса		11
Лук репчатый	6	5
Масло растительное	1	1
Масса пассерованного лука		2
Капуста белокочанная	61	48
Масса отварной капусты		45
Масса полуфабриката		90
Масло растительное	6	6
Масса готовых голубцов		80
Выход		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
6,57	5,09	4,79	91,01	27,09	0,69	0,03	0,05	9,97

Технология приготовления

Крупы 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.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250° С.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: мяса и капусты

Технологическая карта №73**Наименование изделия: «Гребешок» из дрожжевого теста****Номер рецептуры: 417****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт. 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья, в г.
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	44
Сахар	4
Масло коровье сладкосливочное	2
Яйцо	2 или 1/20 шт.
Дрожжи хлебопекарные	1,0
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	18
Масса теста дрожжевого	70
Мука на подпыл	1
Повидло	16,3/16
Масло растительное для смазки листов	1
Яйца для смазки листов	1 или 1/40 шт.
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,3	4,75	29,5	183,3	37,99	0,87	0,11	0,04	0,26

Технология приготовления

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

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают 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 растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом или безопарным способом, делят на куски массой 70 г., формируют шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на половину которой кладут начинку, защипывая края, по краям делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200° С 15-20 минут. Изделия можно выпекать в виде ватрушки, или рогалика, или пирожка.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма, с повидлом.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

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

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

Технологическая карта №74 73

Наименование изделия: Котлеты капустные ¹³³ная с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 66

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	307	245
Молоко	46	46
Крупа манная	23	23
Яйца	3/4 шт.	31
Мука пшеничная	18	18
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Масса полуфабриката		276
Масло растительное	5	5
Масса готовых котлет		230
Выход		230

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
11,64	17,5	32,45	448	191,34	1,8	0,11	0,10	13,3

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Крупы 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. Дробленые крупы не промывают.

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Капусту мелко рубят или нарезают тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом до полуготовности, затем всыпают манную крупу и варят, помешивая, 110 мин, охлаждают до 40-50°C, добавляют сырые яйца, соль, вымешивают и формируют котлеты, панируют в муке. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С в течение 20 минут до образования румяной корочки. Отпускают котлеты с соусом сметанным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровная поверхность, без трещин.

Консистенция: мягкая, однородная, без крупных кусочков капусты.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, капусты.

Технологическая карта №75

Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: 111

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 1/2 шт.	60
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	52	52
Масло коровье сладкосливочное	6	6
Горошек зеленый консервированный	43	28
Выход		140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,2	12,18	5,19	165	104,3	1,64	0,08	0,06	3,53

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной

водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: омлетная масса с зеленым горошком.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Технологическая карта №76

Наименование изделия: Салат из свеклы с сыром

Номер рецептуры: 22

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	69	69
С 1 января	73	73
Масса отварной очищенной свеклы		55
Сыр твердых сортов	4,7	4
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
1,68	3,49	4,43	57,33	57,21	0,77	0,01	0	4,43

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожицы, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр очищают от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}$ С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями белого сыра.

Вкус: свеклы, сыра, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, сыра, в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта №77

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: 261

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,65	0,65
Вода	50	50
Чай-заварка		50
Сахар	12	12
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	50	50
Вода	80	80
Выход с сахаром		180/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,8	1	13,5	56	60,35	0,09	0,02	0,07	0,65

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком и добавляют горячее кипяченое молоко. Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

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 №78 № 78**Наименование изделия:** Гренки-теканка морковная с молоком сгущенным**Номер рецептуры:** 58_г: 155**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	64	55
Выход		35

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	с
2,52	0,28	15,82	63	7,7	0,56	0,04	0,01	0

Технология приготовления

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная, без изломов.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: хлеба.

Технологическая карта №79 № 79

Наименование изделия: булочка домашняя овсяная с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 274 155

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.

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты, г
	в натуре
Мука пшеничная высшего сорта	46
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
Сахар-песок	8
Сахар-песок (для отделки)	2
Яйцо	4 или 1/10 шт.
Масло коровье сладкосливочное	11
Яйца (для смазки)	1,4 или 1/54 шт.
Дрожжи	1,2
Молоко	20
Масса полуфабриката	85
Масло растительное (для смазки)	0,2
Выход	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,05	9,63	33,52	177,7	30,75	0,44	0,09	0,04	0,27

Технологическая карта №80_б 79

Наименование изделия: Морковь припущенная с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 136155

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт. 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	267	196
С 1 января	284	196
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса готовых овощей		180
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Выход		180/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,51	9,68	13,42	147,6	2,35	0,09	0	0	2

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.

Морковь нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают небольшом количестве бульона или воды с

добавлением масла сливочного. При подаче готовую морковь заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: припущенные овощи сохранили форму нарезки. *Консистенция:* мягкая, сочная. *Цвет:* оранжевый.

Вкус и запах: припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

Технологическая карта №81

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 256 карта № 80

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник	20	20
Сахар	15	15
Вода	230	230
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,24	0,10	18,33	100	4,5	0,23	0,01	0	15

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Технологическая карта №82

Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком

Номер рецептуры: 22

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений

Наименование источника: Салат из свеклы с чесноком. Добросердова И. И. и др. Уралский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		
До 1 января	74	74
С 1 января	78	78
Масса отварной очищенной свеклы		58
Чеснок	0,4	0,3
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,89	3,06	5,24	51	21,61	0,81	0,01	0,01	5,83

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед

варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка № 83
Генеральный директор ООО «Сибирский Картофель»
Имя: _____
Подпись: _____
Дата: _____

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком

Отваренные для салата овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: свекла - мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, грецким орехом, растительным маслом.

Технологическая карта №83

Наименование изделия: салат из моркови с чесноком

Номер рецептуры: 9

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептур
Наименование учреждения: Салат из моркови с чесноком
Наименование учебного заведения: Учреждение образования «Уральский региональный центр питания»
Номер рецептуры: 9
Ф.И.О. разработчика: Фед. ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др..
Год издания: Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	73	73
С 1 января	78	78
Масса отварной очищенной моркови		58
Чеснок	0,4	0,3
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,77	3,06	4,2	47	29,76	0,41	0,03	0,02	2,93

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Технологическая карта № 83

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Номер рецептуры: 10

Подготовленную морковь нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока.

Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: морковь - мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный моркови, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании с морковью, грецким орехом, растительным маслом.

Технологическая карта №84**Наименование изделия: Салат из моркови с зелёным горошком****Номер рецептуры: 11****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.****Номер рецептуры: 11**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		
До 1 января	47	47
С 1 января	51	51
Масса отварной очищенной моркови		38
Горошек зелёный консервированный	34	34
Горошек зелёный консервированный отварной (без жидкой части)		20
Масло растительное	3	3
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,11	3,08	4,04	48	23,38	0,41	0,04	0,03	3,9

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: моркови - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 85

Наименование изделия: Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»

Номер рецептуры: 93

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%	150	150
Вода	36	36
Или сухое молоко	20	20
И вода для разведения сухого молока	135	135
Сахар	4	4
Масса каши		196
Масло коровье сладкосливочное	4	4
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,36	9,34	20,88	191	189,05	0,82	0,13	0,10	1,95

Примечание: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания

белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Технология приготовления

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

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 86

Наименование изделия: Макароны изделия, запеченные сыром

Номер рецептуры :204

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	53	53
Вода	318	318
Масса отварных макаронных изделий		150
Масло коровье сладкосливочное	6	6
Сыр	12,8	11,6
Масса полуфабриката		167,6
Масса запеченных макарон		150
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,88	8,83	35,88	259	128,17	0,96	0,07	0,02	0,19

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта №87**Наименование изделия: Бутерброд с джемом****Номер рецептуры: 2-ая карта № 86****Наименование сборника рецептур: ~~Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт. 2005.~~ **Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт. 2005.****

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Джем	8	8
Выход		30/8

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,32	0,24	20,08	92	6,96	0,41	0,03	0,02	0,01

Технология приготовления

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) и джема.

Вкус: джема в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: джема в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Технологическая карта №88

Наименование изделия: **Витаминизированный напиток «Валетек»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухая с витаминами для напитка (промышленного производства)	24	24
Вода	240	240
Выход		240

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	23,28	90	0	0	0,37	0,41	24

Технология приготовления

Смесь сухую растворить в кипяченой или бутылированной воде комнатной температуры.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: соответствующий.

Запах: соответствующий.

Технологическая карта № 89**Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)****Номер рецептуры: 256**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	63	60
Выход		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,72	2,82	4,62	46,8	19,2	0,48	0,02	0,02	5,76

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта №90**Наименование изделия: Соус сметанный**

Номер рецептуры: 226

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях ~~Технологическая карта № 89~~ под ред. доц. Коровка П. С. доц. Лобросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.
~~Наименование изделия: Напиток из шиповника~~
Номер рецептуры: 226

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	2	2
Масло коровье сладкосливочное	2	2
Овощной отвар или вода	19	19
Масса соуса		19
Сметана	7	7
Выход		20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,27	2,58	1,54	29,33	4,73	0,03	0	0	0,02

Технология приготовления

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110- 120° С, на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¹А горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

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

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком. *Вкус:* сметаны.

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Технологическая карта №91**Наименование изделия: Рагу из овощей****Номер рецептуры: 77ая карта № 90**

Наименование сборника рецептур: 100% из инноватора
Номер рецептуры: 256 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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	114	86
с 31.10-31.12	123	86
с 31.12-28.02	132	86
с 29.02-01.09	144	86
Морковь		
До 1 января	36	29
С 1 января	39	29
Лук репчатый	17	14
Капуста свежая белокочанная	45	36
Вода	95	95
Масло растительное	3	3
Масло сливочное	3	3
Выход		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,67	4,82	12,19	104	60,14	1,01	0,06	0,05	17,2

Технология приготовления

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

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 256

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.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта №92

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 206я карта № 91

Наименование сборника рецептур: ~~Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.~~ **Сборник из пищевого центра**
Номер рецептуры: 256

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	102	77
с 31.10-31.12	110	77
с 31.12-28.02	119	77
с 29.02-01.09	129	77
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	14	14
Масса кипяченого молока		13
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Выход		90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,83	3,14	10,84	85,2	27,71	0,64	0,08	0,06	10,77

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

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.

Технологическая карта № 92
Наименование изделия: Напиток из шиповника
Номер рецептуры: 256
Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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 №93**Наименование изделия Рагу из овощей****Номер рецептуры 77****Наименование сборника рецептур: 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..****Номер рецептуры: 256****Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		
с 01.09-31.10	66	50
с 31.10-31.12	71	50
с 31.12-28.02	78	50
с 29.02-01.09	84	50
Морковь	0	0
До 1 января	50	40
С 1 января	54	40
Лук репчатый	24	20
Капуста свежая белокочанная	156	125
Вода	131	131
Масло растительное	4	4
Масло сливочное	4	4
Выход		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
3,85	8,46	15,35	161,25	87,35	0,3	0,09	0,09	17

Технология приготовления

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

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Номер рецептуры: 256

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

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Горошница

Номер рецептуры: 211, карта № 93

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох лущенный	72	72
Масло сливочное	5	5
Выход		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
12	4,71	30,75	238,5	64,62	1	0,15	0,2	0

Технология приготовления

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность 60-90 минут.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых.

После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, оставляют их на 15-20 минут, отвар сливают.

Готовые бобовые заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: бобовые уложены горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: умеренно соленый, бобовых отварных

Запах: отварных бобовых.

Технологическая карта №95

Наименование изделия: Напиток ягодный

Номер рецептуры 257

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И.

Технологическая карта № 95
Наименование изделия: Плов с птицей
и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква	22	20
Или брусника	22	20
Сахар	20	20
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0,09	21,6	85,33	5,4	0,13	0	0	3

Технология приготовления

Подготовленные ягоды моют, ошпаривают, протирают и отжимают сок, ставят в холодный шкаф при температуре +4-+6° С. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 минут, процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красный.

Вкус: сладкий, соответствующей ягоды.

Запах: соответствующей ягоды.

Технологическая карта №96**Наименование изделия: Плов с птицей****Номер рецептуры: 180****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, Технологическая карта №96 изделий для дошкольных образовательных учреждений Коровка Л С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	178	158
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	159	141
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	164	151
Масса тушек вареных кур		ИЗ
Масса отварной мякоти птицы без кожи		60
Масло растительное	2,5	2,5
Масло коровье сладкосливочное	2,5	2,5
Лук репчатый	14	12
Морковь		
До 1 января	15	12
С 1 января	16	12
Крупа рисовая	53	53
Бульон или вода	111	111
Масса готового риса с овощами		150
Выход		230

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,37	15,98	35,4	344	5,52	1,57	0,06	0,05	1,8

Технология приготовления

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.

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 - для приготовления плова.

У подготовленных тушек кур отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают на тарелку горкой, так чтобы была отварная мякоть кур.

Температура подачи +60.. +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: птица нарезана кубиками, морковь и лук - соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта № 97**Наименование изделия: Плов фруктовый****Номер рецептуры: 105** карта № 96

Наименование сборника рецептур: из пищевого
Номер рецептуры: 256
 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	72	72
Масса вареного риса		140
Изюм	18	17
Масса вареного изюма		26
Курага	18	17
Масса вареной кураги		28
Сахар	10	10
Масло коровье сладкосливочное	5	5
Масло растительное	5	5
Выход		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,1057	7,5086	40,757	246,86	16,26	0,5571	0,05143	0,017	0,0077

Технология приготовления

Крупы 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.

Изюм перебирают, отделяя от него веточки и посторонние примеси,

промывают в воде и подсушивают при температуре 50-70° С.

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу, добавляют сахар, изюм, курагу, масло, и варят. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане).

Требования к качеству

Внешний вид: плов рассыпчатый, с курагой и изюмом.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сладковатый.

Запах: риса в сочетании с сухофруктами.

Технологическая карта № 98**Наименование изделия: Свекольник, с мясом и со сметаной****Номер рецептуры :34****Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др.. Уральский региональный центр питания. 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона		
Говядина 1 категории бескостная	18	16
Или говядина 1 категории на костях	22	16
Морковь		
До 1 января	3,8	3
С 1 января	4	3
Лук репчатый	2,4	2
Вода	313	313
Выход бульона		250
Варка супа		
Свекла		
До 1 января	80	64
С 1 января	85	64
Картофель		
с 01.09-31.10	57	43
с 31.10-31.12	61	43
с 31.12-28.02	66	43
с 29.02-01.09	72	43
Морковь		
До 1 января	12,5	10
С 1 января	13,3	10
Лук репчатый	13	11

Масло коровье сладкосливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Сахар	1,25	1,25
Томат-пюре	3	3
Бульон или вода	200	200
Выход супа		250
Говядина отварная		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	7	7
Выход с мясом и со сметаной		250/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,22	6,5	13,77	145	47,51	1,64	0,09	0,06	9,95

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. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль.

Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 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.

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.