

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Салат из моркови

Номер рецептуры 17

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь	60	50
Сахар	2	2
Масло растительное	2	2
Выход	-	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,605	0,00	3,545	4,845	52,96	1,63	0,03	0,03	2,75	0,33

Технология приготовления

Морковь промыть, очистить, нашинковать. Заправить сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь мелко нарезана. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови

Вкус: свойственный моркови

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Бутерброд с маслом сливочным**Номер рецептуры:** № 1**Вид обработки:** без тепловой обработки**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П.Могильного, В.А. Тутельяна – М.: ДеЛиПринт, 2019 – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	6	6	8	8
Хлеб пшеничный	30	30	40	40
Выход	-	30/6	-	40/8
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	30/6		40/8	
Белки, г	1,62		1,75	
Жиры, г	3,6		4,8	
Углеводы, г	12		16	
Калорийность, ккал	107,9		119,22	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	-		-	
В1	0,032		0,043	
В2	0,015		0,021	
Са	6,336		8,448	
Fe	0,360		0,480	

Технология приготовления

Ровные ломтики хлеба намазывают маслом сливочным.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным. Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла. Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта № 3**Наименование изделия:** Салат из свеклы**Номер рецептуры № 33.****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	60	47
Масло растительное	3	3
Выход	-	50

¹Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,71	0,00	3,04	4,18	46,95	4,75	0,009	0,019	17,57	0,66

Технология приготовления

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **208**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	40,6	40,6	4,06	4,06
Масло сливочное несоленое	1,8	1,8	0,18	0,18
Яйцо куриное пищевое столовое	0,5	0,5	50	0,05
Молоко питьевое 2,5% жирности	24,2	24,2	2,42	2,42
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	0,18	0,18
Масло сливочное несоленое	2	2	0,2	0,2
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,30
Жиры, г	8,40
Углеводы, г	28,90
Энергетическая ценность, ккал	212,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. При приготовлении блюда в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.
 Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.
 Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.
 Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.
 Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	101,69	66,1	10,17	6,61
с 01.03 по 31.07	110,17	66,1	11,02	6,61
с 01.08 по 31.08	82,63	66,1	8,26	6,61
с 01.09 по 31.10	88,13	66,1	8,81	6,61
с 01.11 по 31.12	94,43	66,1	9,44	6,61
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6	0,88	0,66
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6	0,83	0,66
Лук репчатый свежий	7,9	6,6	0,79	0,66
Томатное пюре	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6	0,16	0,16
Вода питьевая	115,7	115,7	11,57	11,57
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		18,2		1,82
Мясо говядины б/к (лопатка)	25,5	21,3	2,55	2,13
Лук репчатый свежий	2,2	1,8	0,22	0,18
Вода питьевая	1,8	1,8	0,18	0,18
Яйцо куриное пищевое	1,7	1,5	170	150
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 200/20				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,50
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	12,50
Энергетическая ценность, ккал	90,0

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки мясные:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Блины со сгущённым молоком

Номер рецептуры: № 34

Наименование сборника рецептов:

Беленова Т.И. Павлова Т.А. Организация рационального питания детей в ДОУ.
Воронеж, 2010.

с 3-х лет до 7-ми лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Масло растительное	5	5
Мука	40	40
Яйцо	5	5
Сахар	2	2
Дрожжи	3	3
Сгущённое молоко	20	20
Соль	1	1
Выход	120	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С
10	12,8	74,9	374,5	—

Технология приготовления: В теплом молоке растворить дрожжи, соль и сахар, добавить яйца, всыпать просеянную муку, тщательно размешать до получения однородной массы. Затем влить в тесто растопленное масло, снова размешать, накрыть тесто чистой тканью и поставить в темное место для брожения на 2-3 часа. Когда тесто поднимется, его необходимо перемешать и снова дать подойти. Чтобы блины были пористыми и пышными, в готовое тесто можно прибавить взбитые белки. Печь блины сразу же, как только подойдет тесто. К блинам подать сгущенное молоко.

Котлета рубленая из говядины**Номер рецептуры** № 282**Вид обработки:** запекание

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.
/Под ред.М.П.Могильного, В.А. Тутельяна– М.:ДеЛи принт, 2019 – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мясо говядины на кости	65,0	50,0	70,0	55,0
Батон	9,85	9,85	14,4	14,4
Вода питьевая	11,92	11,92	16,7	16,7
Лук репчатый	9	7	11	8
Яйцо	3	3	4	4
Масло сливочное	1,4	1,4	2,0	2,0
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,7	0,7
Масло растительное	4	4	5	5
Выход	-	60	-	80
Наименование показателя,	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	60 г		80 г	
Белки, г	5,95		7,93	
Жиры, г	6		8	
Углеводы, г	7,28		8,71	
Калорийность, ккал	74,28		99,04	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0,63		0,88	
В1	0,08		0,12	
В2	0,12		0,18	
Са	21,27		29,77	
Fe	1,64		2,29	

Технология приготовления

Мясо и лук пропускают через мясорубку, добавляют размягченный в воде батон, соль и тщательно перемешивают. Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы панируют в муке с одним заостренным концом. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин.).

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. Вкус: мяса. Запах сливочного масла, мяса

Технологическая карта №8

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яблоко»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	104	110	104	110
ВЫХОД:			104	110

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,07	1,07	26,21	125,69	26,74
1,13	1,13	27,72	132,94	28,29

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Картофельное пюре

Номер рецептуры № 321

Вид обработки: Варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

/Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2019 – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	39,0	38,0	43,75	42,5
Картофель продовольственный	-	-	-	-
с 01.01 по 29.02	136,8	95	171	118
с 01.03 по 31.07	150.4	95	178	118
с 01.08 по 31.08	143.4	95	169.25	118
с 01.09 по 31.10	146	95	162.5	118
с 01.11 по 31.12	149	95	179	118
Масло сливочное	4,2	4,2	5.25	5.25
Соль пищевая йодированная	5.7	5.7	5.7	5.7
Выход	-	100	-	150
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	100 гр		150 гр	
Белки, г	2,1		3,1	
Жиры, г	3,3		4,95	
Углеводы, г	15,1		22,65	
Калорийность, ккал	77,6		116,4	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	8.24		10.3	
В1	0.16		0.2	
А	24.56		30.7	
Са	29.44		36.8	
Fe, Mg	23.55		29.4	
Р	69.04		86.3	
РР	1.12		1.4	

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 град С. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Температура подачи не ниже +65° С.

Требования к качеству

Внешний вид - протертая картофельная масса без кусочков непотертого картофеля и черных пятен, цвет - от светло-кремового до кремового; вкус, запах - характерный для свежего сваренного картофеля, молока и сливочного масла; консистенция - пышная, густая, однородная.

Срок реализации не более 2 часов.

Технологическая карта №10

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Оладьи, выпеченные в жарочном шкафу со сметаной»

Номер рецептуры: 432

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кефир	60	60	60	60
Мука	55	55	55	55
Масло растительное	12	12	12	12
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Сахар	6	8	6	8
Дрожжи	1	1	1	1
Сметана	12	12	12	12
ВЫХОД			98/12	100/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,12	8,12	56,81	332,00	0,48
9,12	8,12	57,01	332,00	0,48

Технология приготовления:

Яйца, сахар, кефир, дрожжи размешивают, добавляют муку, взбивают до получения однородной массы. Ставят в помещение с температурой 35-40 С на 2-2,5 час для брожения. Оладьи выпекают на разогретых толстостенных противнях в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-200 °С. Толщина готовых оладий должна быть не менее 2-3 см. Отпускают с повидлом.

Требования к качеству:

Внешний вид: две-три оладьи на мягкая, упругая, сочная, мягкая

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: жареных оладий

Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с молоком»
Номер рецептуры: 413
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	6	8	6	8
Молоко	87	115	87	115
Вода	60	60	60	60
ВЫХОД:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,65	2,33	11,31	77	1,19
2,67	2,34	14,31	89	1,20

Технология приготовления:
Молоко закипятить. Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

Требования к качеству:
Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: серовато-белого
Вкус: сладкий, с привкусом молока
Запах: свойственный молоку и чаю

Печенье

Вид обработки: без тепловой обработки

Печенье

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

/Под ред. М.П.Могильного, В.А. Тутельяна – М.: ДеЛипринт 2019 – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет			
	Масса, г					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печенье	12	12	20	20	30	30
Выход	-	12	-	20	-	30
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.					
	12гр		20гр		30гр	
Белки, г	0,7		1,17		1,76	
Жиры, г	1,99		3,32		4,98	
Углеводы, г	8,17		13,62		20,43	
Калорийность, ккал	56,04		93,4		140,1	
Витамины(мг), минеральные вещества						
С	-		-		-	
В1	0,009		0,001		0,02	
В2	0,006		0,01		0,15	
Ca	3,48		5,8		8,7	
Fe	0,25		0,42		0,63	

Технология приготовления

Печенье вынимают из упаковки, подают на тарелке.

Требования к качеству

Внешний вид: целое печенье, без сколов. Консистенция: крошливая. Цвет: бежевый, без подгоревшего нижнего слоя. Вкус: сладкий. Запах: сладкий (ванили).

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры 45.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	80	71
Свекла	60	40
Морковь	20	16
Огурцы соленые ²	40	33
Капуста квашеная	40	35
Горошек консервированный	15	10

лук репчатый	10	8
Масло растительное	10	10
<i>Выход</i>	-	200

¹Масса отварных очищенных овощей

²С использованием огурцов консервированных без уксуса

³Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
Винегрет овощной с луком зеленым									
2,7	0,00	12,32	15,38	183,2	26,5	0,1	0,11	67,1	1,76

Винегрет овощной с луком репчатым

2,73	0,00	12,35	16,88	189,6	20,5	0,11	0,08	46,4	1,7
------	------	-------	-------	-------	------	------	------	------	-----

Технология приготовления

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: продуктов, входящих в винегрет

Запах: продуктов, входящих в винегрет

Технологическая карта № 14

Хлеб пшеничный

Вид обработки: без тепловой обработки

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тютельяна– М.: ДеЛиПринт, 2019.– 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	30	30	40	40
Выход	-	30	-	40
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	30гр		40гр	
Белки, г	2,01		2,64	
Жиры, г	0,27		0,36	
Углеводы, г	11,6		15,4	
Калорийность, ккал	79,6		106,14	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0,06	0,08		
В1	0,12	0,16		
В2	0,07	0,10		
Са	37,5	50,0		
Fe	1,08	1,44		

Технология приготовления

Хлеб нарезают на ломтики.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики. Консистенция: мягкий хлеб. Цвет: бежевый. Вкус: слабодрожжевой. Запах: свежего дрожжевого хлеба.

Какао с молоком**Номер рецептуры № 043****Вид обработки:** Варка**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

/Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2019 – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао-порошок	1	1	1.2	1.2
Сахар	5	5	6	6
Молоко	152	152	170	170
Вода питьевая	18	18	41,66	41,66
Выход	-	150	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	150 гр		200 гр	
Белки, г	3,1		4,1	
Жиры, г	2,6		3,5	
Углеводы, г	13		17,33	
Калорийность, ккал	89,1		118,8	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0,36		0,40	
В1	0,07		0,078	
В2	0,32		0,36	
Ca	205,2		228	
Fe	0,75		0,84	

Технология приготовления

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Цвет: светло-шоколадный. Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока. Запах: свойственный какао.

**Борщ с капустой и картофелем
на мясо костном бульоне со сметаной**

Номер рецептуры № 76

Тип приготовления: Варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.
/Под ред.М.П.Могильного, В.А. Тутельяна– М.:ДеЛи принт, 2019 – 628 с.

Наименование продуктов,	1-3 года	3-7 лет		
	Масса, г			

полуфабрикатов	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла свежая столовая	-	-	-	-
с 01.01 по 31.08	30,3	25,7	33,33	30
с 01.09 по 31.12	28.4	25.7	31,25	30
Капуста белокочанная свежая	60	30	66	33
Картофель	-	-	-	-
с 01.01 по 29.02	56	36	62	40
с 01.03 по 31.07	61	36	68	40
с 01.08 по 31.08	55	36	61	40
с 01.09 по 31.10	57	36	63	40
с 01.11 по 31.12	61	36	68	40
Морковь свежая столовая	-	-	-	-
с01.01по31.08	22	15	24	16
с01.09по31.12	26	15	29	16
Лук репчатый	18	15	19	16
Томатное пюре	4.2	4.2	4,7	4,7
Сахар	1,3	1,3	1,5	1,5
Сметана	5,0	5,0	5,0	5,0
Масло растительное	4.5	4.5	4,9	4,9
Бульон	135	135	150	150
Соль пищевая йодированная	0,67	0,67	0.8	0.8
Выход	-	150	-	200
Варка бульона	-	-	-	-
Говядина(мясо на кости)	54	54	60	60
Морковь	1.75	1.35	1.95	1.50
Лук репчатый	1.62	1.35	1.80	1.50
Вода	-	162	-	180
Выход бульона	-	135	-	150
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда			
	150		200	
Белки, г	3,36		4,48	
Жиры, г	8,1		9,7	
Углеводы, г	7,75		10,3	
Калорийность, ккал	98,6		134	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	5.7		6.27	
А	137.28		151	
Mg	20.4		22.44	
Fe	1.32		1.45	
P	63.3		69.63	
Ca	39.12		43	

Технология приготовления приготовление бульона

Подготовленную говядину на кости разделяют на кости и мякоть, кости заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят костный бульон при очень слабом кипении, периодически снимая жир, до готовности – примерно 2 часа, затем закладывают мякоть в кипящий костный бульон, и варят еще 2 часа. При варке мясокостного бульона также необходимо снимать выделяющийся из мяса жир. Для аромата в бульон за 40 мин до его готовности кладут сырые ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпечённые до слабо-золотистого колера на сухой сковороде, добавляют йодированную соль.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Свёклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий готовый бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, тушеную или припущенную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведённой бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща). Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками). Консистенция: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно солёный. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Тефтели крупяные из говядины

Номер рецептуры № 286

Вид обработки: Тушение

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

/Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2019. – 628 с.

Под ред. М. П. Могильного, В. А. Гутельяна. – М.: Деловый принт, 2019. – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мясо говяжье на кости	101	75	112.5	83
Масса мяса при т/о	-	50	-	55
Рис	11	11	13	13
Масса отварного риса	-	25	-	27
Лук репчатый	10.5	9.7	11.6	10.8
Масса пассерованного лука	-	7	-	8
Молокоили вода	9	9	10	10
яйцо	7	7	8	8
Мукапшеничная	4,2	4,2	5.25	5.25
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	1.1	1.1
Соус молочный (для запекания)	-	40	-	50
Молоко	22.5	22.5	25	25
мука	4.9	4.9	5.5	5.5
Масло сливочное	5.9	5.9	5.9	5.9
вода	22.5	22.5	25	25
Соль йодированная	0,1	0,1	0.2	0.2
Выход	-	100	-	180
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	100 гр		180 гр	
Белки, г	6,8		8,5	
Жиры, г	9		12	
Углеводы, г	9,1		15.2	

Калорийность, ккал	82,6	99,6
Витамины(мг), минеральные вещества		
С	1.45	1.59
В1	0.07	0.77
В2	0.14	0.15
Са	64.7	70.4
Fe,мг	6.2	6.8

Технология приготовления тефтелей

Мясо разделывают, мякоть пропускают через мясорубку, дважды, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, яйцо, воду или молоко, отварной до полуготовности рис, перемешивают и формируют шарики по 1 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до

полуготовности, затем заливают соусом молочным и тушат 15-20 минут до готовности при температуре 190 градусов. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом. Консистенция: тефтелей меру плотная, сочная. Цвет: тефтелей-коричневый, соуса-молочный. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно солёный. Запах: тушеного мяса, соуса.

Срок реализации не более 2 часов

Рыба запечённая

Номер рецептуры № 268

Вид обработки: запекание

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2019. – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	90	85	105	100
Масло сливочное	3	3	3,5	3,5
Яйцо	10	10	15	15
Морковь	-	-	-	-
с01.01по31.08	37	24	49	32
с01.09по31.12	30	24	39	32
Лук репчатый	20	16	25	21
Соль йодированная	0,2	0,2	0,22	0,22
Соус				
Сметана	5,0	5,0	6,0	6,0
Мука	27	27	37	37
Вода	7,0	7,0	10,0	10,0
Выход соуса	-	10	-	15
Масса полуфабриката	-	66,75	-	89
Масса запеченной рыбы	-	60	-	80
Выход	-	60	-	80
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	70гр добавила 10 г		80гр	
Белки, г	11,2		12,8	
Жиры, г	3,5		4	
Углеводы, г	1,02		1,36	
Калорийность, ккал	98		112	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0,99		1,32	
В1	0,02		0,03	
В2	0,05		0,07	
Са	0,9		1,3	
Fe	0,36		0,48	

Технология приготовления

Филе рыбы нарезают порционными кусками. Часть рыбы выкладывают на смазанный маслом противень, заливают соусом со взбитыми яйцами и солью, сверху укладывают вторую часть рыбы, заливают оставшимся соусом, посыпают сухарями и запекают до готовности.

Приготовление соуса

Сметану и муку смешивают с водой, доводят до кипения и проваривают 10-15 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: ровный кусок рыбы с соусом. Консистенция: мягкая, без костей. Цвет: мясо рыбы белый. Вкус: рыбы с томатным соусом. Запах: рыбы, без постороннего запаха.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Технологическая карта № 19

Номер рецептуры 318

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-й вариант	
	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	200	150
или картофель молодой	190	150
Масса картофеля отварного	-	145
<i>Выход</i>	-	<i>145</i>

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,9	0,04	4,4	2,08	146,0	21,5	0,15	0,09	15,01	1,18

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1кг

Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

Требования к качеству

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, умерен- но соленый

Запах: вареного картофеля

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20Наименование блюда
Источник рецептурыСалат из капусты с горошком
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

20

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	0,05	0,04
Сахар-песок	0,002	0,002
Соль поваренная пищевая	0,0007	0,000714
Масло подсолнечное	0,005	0,005
Морковь	0,006	0,005
Горошек зеленый. Консервы	0,02	0,015
Выход готового блюда	50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь натирают или тоже шинкуют, кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока, затем заправляют сахаром, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству:
Нарезка овощей аккуратная, сохранившая форму. Окраска овощей не изменилась.
Вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру солёный.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	43	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	7
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	13
Жиры (г)	4	ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	4	ВитаминЕ (г)	1		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	20		

Утверждаю:

Каша вязкая пшеничная с сахаром и маслом

Номер рецептуры № 179

Тип приготовления: Варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2019 – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
			Масса, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупашеничная	15	15	23	23
Маслосливочное	4.5	4.5	7.4	7.4
Вода	20	20	45	45
Молоко	115	115	125	125
Сахар	3	3	5	5
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	1.3	1.3
Выход	-	150	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН			Пищевая ценность, калорийность блюда	
	150 гр		200гр	
Белки, г	3.5		5.9	
Жиры, г	4.6		5.8	
Углеводы, г	35.4		47,2	
Калорийность, ккал	150.3		224,04	

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают, промывают до чистой воды. 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 № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Вареники ленивые со сметаной»

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	77	100	77	100
Мука пшеничная	30	40	30	40
Сахар	6	8	6	8
Яйца	1/7	1/7	6	6
Масло сливочное	2	3	2	3
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:			138	175

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
17,19	11,51	27,92	288,96	0,57
20,30	13,97	34,25	350,88	0,70

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем раскатывают жгутом толщиной 2 см и нарезают на кусочки шириной 1-1,5 см. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают с прокипяченным маслом, сахаром, сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки овальной формы.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящим в блюдо

Технологическая карта № 23**Наименование изделия: Яйца вареные****Номер рецептуры 213****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яйца (в шт.)	1	40
Выход	-	1 шт.

Химический состав данного блюда на 85 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,08	5,08	4,60	0,28	63	0,00	0,3	0,18	22,0	1,0

Технология приготовления

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

Подают яйца очищенными по 1 и ½ шт. на порцию.

Требования к качеству

Внешний вид: круглоовальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок – белый, желток – желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежи сваренным яйцам

Технологическая карта № 24

Напиток из кураги

Номер рецептуры № 704

Вид обработки: варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

/Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – М.: ДеЛиПринт, 2019 – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курага	10	10	12.2	12.2
Сахар	6	6	7.5	7.5
Вода	170	170	190	190
Выход:	-	180	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	150 гр		200 гр	
Белки, г	0,4		0,6	
Жиры, г	0		0	
Углеводы, г	7,95		14,6	
Калорийность, ккал	52.74		58,6	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0,2		0,36	
В1	0,006		0,010	
В2	0,01		0,36	
Са	0,2		0,36	
Fe	0,22		0.39	

Технология приготовления

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды и ягоды не переварены, жидкая часть компота - прозрачная. Консистенция: ягоды сочные, хорошо проваренные. Цвет: оранжево-желтый. Вкус: сладкий или кисло-сладкий. Запах: аромат кураги.

Пирожки печёные с картофелем

Номер рецептуры 511/536

Вид обработки: выпечка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. /Под ред.Н.Э. Харченко 2020.– 680 с.

продукт икулинарных изделий. /Под ред.Н.Э. Харченко 2020.— 680 с.				
Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Дрожжевое тесто				
Мука пшеничная хлебопекарная	29	29	29	29
Сахар	1,3	1,3	1,3	1,3
Масло сливочное	1.5	1.5	1.5	1.5
Яйца куриные	3	3	3	3
Дрожжи хлебопекарные сушеные	0,8	0,8	0,8	0,8
Вода питьевая	13	13	13	13
Соль иодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масса теста	-	43	-	43
Фарш картофельный с луком				
картофель продовольственный	57	27*3=81	32.6	27
Масло сливочное	1.2	1.2	1.2	1.2
лук	2	1.6	2	1.6
Масса пассерованного лука	-	1.6	-	1.6
Мука	0.2	0.2	0.2	0.2
Соль иодированная	0.2	0.2	0.2	0.2
Масса фарша	-	20	-	20
Мука на подпыл	1	1	1	1
Яйца на смазку	1	1	1	1
Масло растительное рафинированное на смазку	0,4	0,4	0,4	0,4
Выход	-	180	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	180		200	
Белки, г	14,8		18	
Жиры, г	16,5		22,67	
Углеводы, г	38		42	
Калорийность	476		568	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	1.3		3.9	
Р	12		36	
Mg	6		18	
Ca	9		27	
A	4		12	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 43 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем делают пирожки, которое заполняют фаршем печеночным. После полной расстойки пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-14 мин.

Приготовление фарша: очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают и смешивают с пассированным луком. Солят и добавляют нужные специи.

Требования к качеству

Внешний вид - форма пирожка, корочки тонкие, в середине начинка.

Вкус и запах свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой

Консистенция: пористость мелкая равномерная

Цвет золотисто-желтый.

Чай с сахаром

Номер рецептуры № 391

Вид обработки: варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

/Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – М.: ДеЛипринт, 2019 – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай высшего или 1-го сорта (сухой)	0,7	0,7	0,85	0,85
Сахар	6	6	7	7
Вода	180	180	200	200
Выход	-	180	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	180гр		200гр	
Белки, г	0,18		0,2	
Жиры, г	0,09		0,1	
Углеводы, г	9,9		11,0	
Калорийность, ккал	37,2		41	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0		0	
В1	0		0	
В2	0		0	
Са	10,9		12,0	
Fe	0,72		0,8	

Технология приготовления

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком и сахар. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная жидкость. Консистенция: однородный, без скопления не заваренного сухого чая на поверхности. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий. Запах: ароматный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	154,0	113,0	15,4	11,3
Морковь свежая столовая	29,0	23,3	2,9	2,33
Лук репчатый свежий	14,0	11,7	1,40	1,17
Масло сливочное несоленое	4,7	4,7	0,47	0,47
Мука пшеничная хлебопекарная	3,5	3,5	0,35	0,35
Вода питьевая	46,7	46,7	4,67	4,67
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70/70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	9,1
Жиры, г	11,30
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	196,80

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

Плов из говядины

Номер рецептуры № 304

Вид обработки: варка, запекание

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.
/Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2019. – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина на кости	78	68	75	65,0
Масло подсолнечное рафинированное	8.1	8.1	9.7	9.7
Морковь				
с 01.01 по 31.08	20	17.5	24,5	21,4
с 01.09 по 31.12	22.9	17.5	28,1	21,4
Лук репчатый свежий	9.6	8.8	11,8	10,8
Рис шлифованный	20	20	37.2	37.2
Вода	40	40	80	80

Соль йодированная	0,1	0,1	0,3	0,3
Выход		170	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	170 г		200 г	
Белки, г	9,89		9,01	
Жиры, г	10,01		12,78	
Углеводы, г	4,58		5,39	
Калорийность, ккал	140		287	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0,37		0,43	
В1	0,11		0,12	
В2	0,07		0,09	
Са	27,0		31,2	
Fe	2,25		2,59	

Технология приготовления

Лук и морковь очищают, промывают проточной водой. Подготовленное мясо нарезают, кладут в емкость и добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого емкость с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф, при температуре 160-180°C.

Требования к качеству

Внешний вид: плов уложен горкой, сверху мясо, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга; Консистенция: рассыпчатый рис, мясо мягкое. Цвет: светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
Вкус: характерный для тушеного мяса с рисом и специями.

Каша рисовая молочная жидкая

Номер рецептуры № 190

Тип приготовления: Варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2019. – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	15	15	26	
Вода	21	21	51	51
молоко	105	105	149	149
Соль йодированная	0.9	0.9	1.5	1.5
Сахар	2,5	2,5	4	4
Масло сливочное	5.7	5.7	6.6	6.6
Выход	-	150	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда			
	150 гр		200 гр	
Белки, г	4,6		6,14	
Жиры, г	5,8		7.59	
Углеводы, г	30,5		39,09	
Калорийность, ккал	146		156	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0.46		0.60	
Fe	0.34		0.44	
Mg	20		26	
Ca	88		115	
A	36		47.5	
PP	0.34		0.44	

Технология приготовления

Крупуварят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид - зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму. Цвет – соответствует виду каши; вкус – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла; запах - соответствует виду каши в сочетании смолком и маслом.

Каша геркулесовая молочная

Номер рецептуры № 189

Вид обработки: варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2019. – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлопья овсяные «Геркулес»	20	20	27	27
Вода питьевая	21,3	21,3	38,4	38,4
Молоко	106,5	106,5	132,0	132,0
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	0,9	0,9
Сахар	7.9	7,9	9.9	9.9
Масло сливочное	5	5	5.6	5.6
Выход	-	150	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	150 г		200 г	
Белки, г	5,0		6,7	
Жиры, г	7,2		9,7	
Углеводы, г	18,3		24,4	
Калорийность, ккал	158,2		211,0	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	1,91		2.3	
В1	0,12		0.14	
В2	0,21		0.25	
Са	169,9		205	
Fe	0,71		0.84	

Технология приготовления

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности (10-15 мин), добавляют соль, сахар, сливочное масло.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму; Консистенция: жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. Цвет: соответствует виду каши; Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла; Запах соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Суп картофельный на курином бульоне со сметаной

Номер рецептуры №77

Вид обработки: варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна- М.: ДеЛипринт, 2019.- 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель				
с 01.09-31.10	100	80	128	106.5
с 31.10-31.12	109	80	136.5	106.5
с 31.12-28.02	114	80	142.5	106.5
с 29.02-01.09	120	80	151	106.5
Морковь	-	-	-	-
с01.01по31.08	22	15	24	16
с01.09по31.12	26	15	29	16
Лук репчатый	18	15	19	16
Масло растительное	4	4	4.5	4.5
Курица	25,0	25,0	30,0	30,0
Бульон	-	150	-	187,5
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,4	0.4
Сметана	-	5	-	5
Выход	-	180	-	200
варка бульона				
Курица	60	54	66,6	60
Морковь	2,1	1,62	2,33	1,8
Лук репчатый	1,94	1,62	2,1	1,8
Вода	-	190	-	210
Выход бульона	-	150	-	200

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.	
	150 г	200 г
Белки, г	9,1	10,1
Жиры, г	4,8	5,4
Углеводы, г	18,0	20,0
Калорийность, ккал	148,4	163,6
Витамины(мг), минеральные вещества		
С	2,6	2,7
В1	0,18	0,22
В2	0,06	0,07
Са	26,84	32,01
Fe	1,51	1,81

Технология приготовления приготовления бульона

Подготовленные туши кур заливают холодной водой, добавляют морковь и лук, доводят до кипения и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки тушек кур (окорочков) 1-1,5 часа. Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассируют или припускают. Картофель нарезают крупными кубиками. В кипящий бульон добавляют картофель, пассированные овощи, мякоть отварных кур и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут соль. Подают со

сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками. Консистенция: овощи мягкие, мясо мягкое. Цвет: бульона – светло-желтый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый. Запах: картофеля, мяса.

Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры № 171

Вид обработки: варка

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

/Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна - М.: ДеЛиПринт, 2019 - 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет			
	Масса, г					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	20,0	20,0	22	22	25	25
Вода	120	120	140	140	190	190
Масло сливочное	3	3	4	4	6.4	6.4
Соль йодированная	0,9	0,1	1.22	1.22	0,84	0,84
Выход	-	130	-	150	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.					
	130гр		150гр		200гр	
Белки, г	4,18		4,83		6,44	
Жиры, г	3,85		4,45		5,94	
Углеводы, г	60,01		71,25		92,34	
Калорийность, ккал	200,9		295		390,68	
Витамины(мг), минеральные вещества						
С	0		0		0	
В1	0,13		0,15		0,2	
В2	0,06		0,07		0,1	
Ca	10,9		12,6		16,8	
Fe	2,47		2,85		3,8	

Технология приготовления

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. Затем добавляют сливочное масло. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Требования к качеству

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: коричневый. Вкус: гречневой каши со сливочным маслом (без привкусов прогорклости и затхлости). Запах: гречневой каши и сливочного масла.

Булочка домашняя

Номер рецептуры №02

Вид обработки: выпечка

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная хлебопекарная	35	35	35	35
Сахар	5	5	5	5
Масло сливочное	3	3	3	3
Яйца куриные	5	5	5	5
Дрожжи хлебопекарные сушеные	0,67	0,67	0,67	0,67
молоко	30	30	30	30
Соль пищевая иодированная	0.3	0.3	0.3	0.3
Масло растительное рафинированное на смазку	0,2	0,2	0,2	0,2
Яйца на смазку	1	1	1	1
Масло растительное рафинированное на смазку	0,4	0,4	0,6	0,6
Выход	-	50	-	50
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	50 гр		50 гр	
Белки, г	0,61		0,61	
Жиры, г	0,61		0,61	
Углеводы, г	15,4		15,4	
Калорийность	67,98		67,98	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	4		4	
Р	16.8		16.8	
Mg	9.4		9.4	
Ca	39.7		39.7	
Fe	9.4		9.4	
А	19		19	

Технология приготовления:

Дрожжи

развести в теплом молоке, добавить 1/4 нормы муки, немного сахара, хорошо вымесить. Посуду закрыть, поставить в теплое место и дать тесту подняться в 3-4 раза по сравнению с первоначальным объемом, затем добавить тесто оставшееся в теплом молоке, сахар, яйца, масло и остальную муку, хорошо вымесить до тех пор, пока тесто не отстанет от рук. Готовое тесто разделить на булочки, дать расстояться затем смазать сверху яйцом и выпекать в духовке. Выпекать 10-12 минут при 200-220 градусах.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, края гладкие, корочки тонкие. Вкус и запах свойственный изделиям из дрожжевого теста. Консистенция: пористость мелкая равномерная. Цвет золотисто-желтый.

Суп гороховый с картофелем

Номер рецептуры № 102

Вид обработки: варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.
/Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2019. – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель				
с 01.09-31.10	100,0	90,0	111,1	94
с 31.10-31.12	109,9	90,0	119,8	94
с 31.12-28.02	130,3	90,0	140,1	94
с 29.02-01.09	148,2	90,0	158,3	94
Морковь				
с01.01по31.08	22	15	24	16
с01.09по31.12	26	15	29	16
Горох	15	15	20	20
Лук репчатый	18	15	19	16
Масло растительное	4.2	4.2	4.5	4.5
Бульон	175,0	175,0	190,0	190,0
Соль йодированная	0,8	0,8	0.9	0.9
Выход	-	150	-	200
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	150 г		200	
Белки, г	4,38		6,38	
Жиры, г	5,05		6,74	
Углеводы, г	16,8		22,4	
Калорийность, ккал	132		156	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	2,8		3,2	
В1	0,23		0,26	
В2	0,09		0,11	
Са	31,01		34,46	
Fe	1,81		2,02	
Варка бульона куриного				
говядина на кости	54	54	60	60
Морковь	1,75	1,35	2,1	1,62
Лук репчатый	1,62	1,35	1,94	1,62
Вода	-	160,0	-	190
Выход бульона	-	175	-	190

Технология приготовления приготовления бульона

Подготовленные туши цыплят бройлеров заливают холодной водой, добавляют морковь и лук, доводят до кипения и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки тушек кур (окорочков) 1-1,5 часа.

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассируют или припускают. Картофель нарезают крупными кубиками. В кипящий бульон или кладут подготовленный горох (промытый проточной водой), добавляют картофель, пассированные овощи, мякоть отварных кур и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут соль.

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, горох разварен. Консистенция: овощи мягкие, горох-пюреобразный. Цвет: бульона – светло-желтый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый. Запах: гороха.

Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры № 171

Вид обработки: варка

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2019. – 628 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	20,0	20,0	22	22
Вода	120	120	140	140
Масло сливочное	3	3	4	4
Соль йодированная	0,9	0,1	1.22	1.22
Выход	-	130	-	150
Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Пищевая ценность, калорийность блюда.			
	130гр		150гр	
Белки, г	4,18		4,83	
Жиры, г	3,85		4,45	
Углеводы, г	60,01		71,25	
Калорийность, ккал	200		295	
Витамины(мг), минеральные вещества				
С	0		0	
В1	0,13		0,15	
В2	0,06		0,07	
Са	10,9		12,6	
Fe	2,47		2,85	

Технология приготовления

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. Затем добавляют сливочное масло. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Требования к качеству

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: коричневый. Вкус: гречневой каши со сливочным маслом (без привкусов прогорклости и затхлости). Запах: гречневой каши и сливочного масла.