

ТМК ОУ «Диксонская средняя школа»

Технологические карты

7- 11 лет

согласно рецептур.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН**

Номер рецептуры: **118**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	149,25	100	14,93	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	С, мг	24,00	Са, мг	30,60
Жиры, г	0,20			Mg, мг	11,70
Углеводы, г	7,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	41,70				

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**Номер рецептуры: **255**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	83,33	60	8,33	6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,4	11,4	1,14	1,14
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,4	16,4	1,64	1,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОУС ТОМАТНЫЙ №348		24,6		2,46
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,5	21,5	2,15	2,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,2	0,2	0,02	0,02
МОРКОВЬ	2	1,5	0,2	0,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,4	0,3	0,04	0,03
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	4,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	112,60				

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают.
Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Соус томатный №348

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г). Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 градусов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков - светло-серый, гарнира используемых овощей

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ**Номер рецептуры: **266**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	120,7	101,9	12,07	10,19
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,5	8,5	0,85	0,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8,5	8,5	0,85	0,85
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	10,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	2,40			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	147,80				

Технология приготовления:

В измельченное мясо добавляют соль, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, овощи в молочном соусе.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто-круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности - коричневый, на разрезе - от светло-серого до темно-серого

Вкус: жареного говяжьего мяса.

Запах: жареного мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**Номер рецептуры: **57**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,62	16	2,46	1,6
с 01.03 по 31.07	26,67	16	2,67	1,6
с 01.08 по 31.08	20	16	2	1,6
с 01.09 по 31.10	21,33	16	2,13	1,6
с 01.11 по 31.12	22,86	16	2,29	1,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
БУЛЬОН МЯСНОЙ		140		14
ГОВЯДИНА Б/К	29,62	25	2,962	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,8	2,4	0,28	0,24
МОРКОВЬ	3,1	2,4	0,31	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
СПЕЦИИ	1	1	0,1	0,1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,10	С, мг	6,70	Са, мг	38,60
Жиры, г	7,90			Mg, мг	25,80
Углеводы, г	9,50			Fe, мг	1,70
Энергетическая ценность, ккал	133,30				

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Бульон мясной

Предназначенные для варки бульона куски мяса нарезают массой не более 2 кг, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают и доводят до кипения. При правильной варке бульон получается прозрачным и не требует осветления. Для осветления 1000 г бульона необходимо взять моркови 100 г (массой нетто) и яйца (белки) 1 шт. Очищенную морковь натирают, добавляют белки яиц. Смесь тщательно перемешивают. В охлажденный до 70 °С бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют мелкошинкованный репчатый лук, накрывают котел крышкой и доводят до кипения, после закипания с поверхности снимают жир и пену и варят бульон при слабом кипении в течение 30 минут. После окончания варки бульон настаивают 30 минут, снимают жир с поверхности, затем его процеживают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ**Номер рецептуры: **467**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	26,2	26,2	2,62	2,62
САХАР ПЕСОК	4,6	4,6	0,46	0,46
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	3,4	3,4	0,34	0,34
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,6	4 шт.	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,6	2 шт.	0,06
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	3,30			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	22,90			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	130,10				

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто (рец. №453) готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**Номер рецептуры: **99**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	12,5	12,5	1,25	1,25
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	37,5	37,5	3,75	3,75
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	8,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	22,30			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	180,90				

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло намазывают на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 15 минут с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **96**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	13,2	12	1,32	1,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70	С, мг	0,05	Са, мг	103,00
Жиры, г	7,60			Mg, мг	7,65
Углеводы, г	17,10			Fe, мг	0,35
Энергетическая ценность, ккал	151,60				

Технология приготовления:

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, а сверху кладут ломтик сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 15 минут с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствуют виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **7**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	13,2	12	1,32	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	7,70			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	26,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	194,10				

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра и помещают в жарочный шкаф на 3—5 минут до образования румяной корочки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - слегка расплавленный сыр с румяной корочкой.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: золотистый.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: запеченного сыра в сочетании с хлебом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ**Номер рецептуры: **52**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ		50		5
КАРТОФЕЛЬ	14	10,5	1,4	1,05
СВЕКЛА	10	7,5	1	0,75
МОРКОВЬ	6,7	5	0,67	0,5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9,5	7,5	0,95	0,75
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	10,5	7,5	1,05	0,75
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	9,5	7,5	0,95	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	62,5	30	6,25	3
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,80	С, мг	8,80	Са, мг	38,40
Жиры, г	5,10			Mg, мг	19,20
Углеводы, г	3,10			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	77,50				

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый — полукольцами/Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

Винегрет овощной

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет полит растительным маслом; винегрет уложен горкой, по верху него уложено филе сельди;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом растительного масла;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая; сельди — нежная;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 319

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**Номер рецептуры: **319**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	99,8	99,8	9,98	9,98
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	44,1	44,1	4,41	4,41
КРУПА МАННАЯ	6,3	6,3	0,63	0,63
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	23,3	23,3	2,33	2,33
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	0,4
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,30	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	7,80			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	24,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	208,20				

Технология приготовления:

В горячую воду всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200°C до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов и ванилина.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **382**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	С, мг	0,50	Са, мг	99,50
Жиры, г	2,70			Mg, мг	22,50
Углеводы, г	14,20			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	94,20				

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**Номер рецептуры: **428**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Первалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	236,3	189	23,63	18,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4,8	3,6	0,48	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	1,29	1,08
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	14,4	14,4	1,44	1,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,30	С, мг	30,60	Са, мг	109,80
Жиры, г	2,60			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,60			Fe, мг	1,80
Энергетическая ценность, ккал	123,00				

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 мин. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

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

Примечание:

Капусту припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 20-30 г жира)

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**Номер рецептуры: **434**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	232,62	151,2	23,26	15,12
с 01.03 по 31.07	252	151,2	25,2	15,12
с 01.08 по 31.08	189	151,2	18,9	15,12
с 01.09 по 31.10	201,6	151,2	20,16	15,12
с 01.11 по 31.12	216	151,2	21,6	15,12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	2,88	2,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70	С, мг	12,30	Са, мг	43,30
Жиры, г	3,70			Mg, мг	34,50
Углеводы, г	25,30			Fe, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	149,70				

Технология приготовления:

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, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, 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 № 272

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ**Номер рецептуры: **272**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23,1	23,1	2,31	2,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,5	43,5	4,35	4,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	88,5	88,5	8,85	8,85
САХАР ПЕСОК	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,20	С, мг	0,50	Са, мг	103,30
Жиры, г	5,90			Mg, мг	37,10
Углеводы, г	21,70			Fe, мг	0,90
Энергетическая ценность, ккал	161,70				

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, йодированную соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 мин.
При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 179

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ С ИЗЮМОМ И ЯБЛОКАМИ**Номер рецептуры: **179**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	16,2	16,2	1,62	1,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77,6	77,6	7,76	7,76
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,7	38,7	3,87	3,87
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	2,9	2,9	0,29	0,29
ЯБЛОКИ	21,6	19,1	2,16	1,91
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	31,50			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	201,10				

Технология приготовления:

Предварительно просеянную крупу засыпают в кипящую воду с молоком, добавляют сахар при непрерывном помешивании и варят до готовности 20 минут при температуре 80-85 °С. Изюм перебирают, моют и замачивают в воде при температуре 30 °С в течение 20 минут. Яблоки очищают от кожуры и семенного гнезда, нарезают мелкими кубиками. Подготовленный изюм и яблоки смешивают с готовой кашей. Доводят до готовности при температуре 95-105 °С в течение 10-15 минут. При подаче поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, разварены

Консистенция: вязкая, без комочков, яблок и изюма - мягкая

Цвет: от бежевого до желтого

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302.1

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ**Номер рецептуры: **302.1**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ		180		18
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	80,7	79,9	8,07	7,99
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,8	119,8	11,98	11,98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	44,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	227,10				

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №171.

Каша рассыпчатая гречневая

Подготовленную крупу гречневую 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. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом (10 г) или посыпают сахаром (10 г). Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: каши гречневой - от светло-коричневого до коричневого; пшенной - желтоватый; рисовой - от белого до кремового; перловой - сероватый; пшеничной - желтовато-серый.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **274**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	23,3	23,1	2,33	2,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,5	43,5	4,35	4,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	88,5	88,5	8,85	8,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,70	С, мг	1,16	Са, мг	107,55
Жиры, г	8,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	29,40			Fe, мг	0,33
Энергетическая ценность, ккал	228,00				

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин, до размягчения. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане.

Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 527

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **527**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	17,1	17,1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,45	Са, мг	25,20
Жиры, г	0,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,80			Fe, мг	1,35
Энергетическая ценность, ккал	71,20				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации не более часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый или темно-коричневый

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **379**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20	С, мг	0,50	Са, мг	110,40
Жиры, г	2,40			Mg, мг	17,70
Углеводы, г	16,40			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	101,00				

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **209**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61	61	6,1	6,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	С, мг	0,00	Са, мг	4,64
Жиры, г	3,20			Mg, мг	8,11
Углеводы, г	31,70			Fe, мг	0,93
Энергетическая ценность, ккал	171,20				

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Правила оформления, подачи блюд:

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон со сливочным маслом;
- запах — сливочного масла;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **МАНДАРИН**Номер рецептуры: **118**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	135,14	100	13,51	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	С, мг	15,20	Са, мг	31,50
Жиры, г	0,20			Mg, мг	9,90
Углеводы, г	7,30			Fe, мг	0,10
Энергетическая ценность, ккал	36,90				

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**Номер рецептуры: **307**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,74 шт.	70	174 шт.	7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	46,2	46,2	4,62	4,62
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,10	С, мг	0,37	Са, мг	97,94
Жиры, г	7,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	7,60			Fe, мг	1,85
Энергетическая ценность, ккал	154,70				

Технология приготовления:

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, йодированную соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт и соединять с общей массой. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Перед подачей нарезают на порции, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**Номер рецептуры: **308**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,2 шт.	48,3	120 шт.	4,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	48	48	4,8	4,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	35,7	23,2	3,57	2,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,70	С, мг	1,44	Са, мг	89,60
Жиры, г	10,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,40			Fe, мг	1,44
Энергетическая ценность, ккал	190,90				

Технология приготовления:

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, йодированную соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт и соединять с общей массой. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате. Перед подачей нарезают на порции, посыпают мелко нарезанной зеленью..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест
Консистенция: нежная, пористая, зеленый горошек распределен равномерно
Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка
Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка
Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**Номер рецептуры: **255**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	86,02	80	8,6	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ №332		40		4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,40	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	9,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	5,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	153,80				

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.

Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

Соус сметанный с луком №332

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: печени - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 609
Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**Номер рецептуры: **609**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,13	С, мг	0,00	Са, мг	4,37
Жиры, г	1,48			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	11,21			Fe, мг	0,32
Энергетическая ценность, ккал	62,87				

Технология приготовления:

Печенье освобождают от промышленной упаковки, укладывают на десертную тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**Номер рецептуры: **312**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	84,27	75	8,43	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		50		5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	3,8	3,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 50/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,10	С, мг	9,00	Ca, мг	41,00
Жиры, г	9,30			Mg, мг	19,00
Углеводы, г	8,70			Fe, мг	1,00
Энергетическая ценность, ккал	158,90				

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы нарубают на порционные куски, посыпают солью и обжаривают. Обжаренные куски птицы кладут в сотейник, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат до готовности 30-35 мин.

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают вместе с соусом, в котором птица тушилась, и гарниром. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарнир — рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**Номер рецептуры: **96**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
БУЛЬОН ИЗ КУР		150		15
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	55,5	40,1	5,55	4,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,4	119,4	11,94	11,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2,1	0,24	0,21
МОРКОВЬ	2,6	2,1	0,26	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,9	5 шт.	4,13
МОРКОВЬ	3,5	2,7	0,35	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,20	С, мг	5,80	Са, мг	37,30
Жиры, г	9,50			Mg, мг	28,70
Углеводы, г	13,70			Fe, мг	1,40
Энергетическая ценность, ккал	178,30				

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Бульон из кур

Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. Для осветления бульона используют оттяжку из моркови. Бульон охлаждают до 50-60 °С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают. Из тушки курицы или индейки выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы или индейки заливают бульоном, доводят до кипения, хранят на мармите до отпуска. Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки, или с гренками, или с манной крупой, или с макаронными изделиями.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**Номер рецептуры: **315**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	64,9	64,3	6,49	6,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,00			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	27,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	164,00				

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 238

Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**Номер рецептуры: **238**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	119,23	80	11,92	8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,73	2,8	0,37	0,28
с 01.09 по 31.12	3,5	2,8	0,35	0,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,2	2,8	0,42	0,28
СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368		30		3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,80	С, мг	0,00	Са, мг	8,00
Жиры, г	7,70			Mg, мг	12,00
Углеводы, г	9,10			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	156,90				

Технология приготовления:

На смазанную растительным маслом поверхность противня или порционной сковородки кладут гарнир, а сверху - припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 80° С.

Соус молочный № 368

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и запекшимся соусом. Рыбу, запеченную в порционных сковородах, подают к столу в них же, на подтарельниках. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнительно посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептуру и выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в молочном соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 254

Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ**Номер рецептуры: **254**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	97,22	70	9,72	7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	37,5	37,5	3,75	3,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,2	8,2	0,82	0,82
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,2	4,2	0,42	0,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	3,75	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,2	18 шт.	0,72
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	11,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	195,20				

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками. Часть рыбы выкладывают на смазанный маслом противень, заливают соусом молочным со взбитыми яйцами, сверху укладывают вторую часть рыбы, заливают оставшимся соусом, посыпают сухарями и запекают. Гарниры - каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекалывают на подогретые тарелки, вместе с запекшимся соусом. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнительно посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептуру и выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе в молочном соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ИЗЮМОМ**Номер рецептуры: **38**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,2	34,4	4,32	3,44
ЯБЛОКИ	19,2	13,6	1,92	1,36
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	13,6	13,6	1,36	1,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,53	6,4	0,85	0,64
с 01.09 по 31.12	8	6,4	0,8	0,64
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,10	С, мг	16,80	Са, мг	34,40
Жиры, г	5,20			Mg, мг	15,20
Углеводы, г	16,90			Fe, мг	1,12
Энергетическая ценность, ккал	122,80				

Технология приготовления:

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют лимонную кислоту. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, очищают, от кожицы и удаляют семенное гнездо. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают. Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой, доводят до кипения, воду сливают, изюм охлаждают.

К капусте добавляют яблоки и морковь, нарезанные соломкой или натертые на крупной терке, изюм, сахар, перед подачей заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для капусты и яблок с вкраплениями изюма;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый с привкусом изюма, характерный для капусты и использованного сорта яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная; капусты и яблок — сочная, упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ**Номер рецептуры: **4**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	51	40,8	5,1	4,08
ЯБЛОКИ	36,4	32	3,64	3,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	С, мг	15,12	Са, мг	24,80
Жиры, г	4,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,00			Fe, мг	0,96
Энергетическая ценность, ккал	100,10				

Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту тонко шинкуют соломкой (1,5х15 мм), бланшируют, посыпают солью, перетирают деревянным пестиком до появления сока. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные коробочки, нарезают на тонкие ломтики, сбрызгивают раствором лимонной кислоты и смешивают с капустой. Овощи заправляют растительным маслом и выносят на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Салат уложен горкой, капуста и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция капусты хрустящая, у яблок может быть мягкой. Вкус в меру соленый с ароматом входящих в салат продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**Номер рецептуры: **21**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	65,07	48,8	6,51	4,88
с 01.09 по 31.12	61	48,8	6,1	4,88
ЯБЛОКИ	27,3	24	2,73	2,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,70	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,60			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	102,10				

Технология приготовления:

Сырую, очищенную, морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой, бланшируют. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и яблок

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ И КЛЮКВОЙ**Номер рецептуры: **60**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	68	51	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	63,75	51	6,38	5,1
ЯБЛОКИ	28,6	20	2,86	2
КЛЮКВА	8,2	8	0,82	0,8
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	4,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	17,70			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	111,80				

Технология приготовления:

Морковь нарезают ломтиками, припускают. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом (отходы 30%) нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками и клюквой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: моркови - оранжевый, клюквы - красный

Вкус: свойственный моркови, яблокам и клюкве.

Запах: моркови, яблок и клюквы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КУРАГОЙ И ИЗЮМОМ**Номер рецептуры: **51**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	84,27	63,2	8,43	6,32
с 01.09 по 31.12	79	63,2	7,9	6,32
КУРАГА	4,5	4,5	0,45	0,45
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,90			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,80			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	82,10				

Технология приготовления:

Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанную курагу и изюм, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

Масса пропаренных кураги и изюма на 100 г салата - 5,6 и 6,2 г соответственно.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой. Салат уложен горкой.

Консистенция: свеклы, кураги и изюма мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле, кураге и изюму.

Запах: свеклы, кураги, изюма.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ**Номер рецептуры: **57**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	101,33	76	10,13	7,6
с 01.09 по 31.12	95	76	9,5	7,6
ЧЕСНОК	0,5	0,4	0,05	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	С, мг	4,40	Са, мг	29,60
Жиры, г	5,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	6,60			Fe, мг	1,12
Энергетическая ценность, ккал	76,70				

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растертый с йодированной солью и растительное масло. Всё тщательно перемешивают и подают.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат уложен горкой, нарезка сохранена.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

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

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ**Номер рецептуры: **54**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	81,87	61,4	8,19	6,14
с 01.09 по 31.12	76,75	61,4	7,68	6,14
ЯБЛОКИ	15,1	13,4	1,51	1,34
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,80			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	18,50			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	130,20				

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой яблоки, очищенные с удаленным семенным гнездом (отходы 30%), сахар. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле и яблокам

Запах: свеклы и яблок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 136

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК МЯСНОЙ**Номер рецептуры: **136**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		140		14
ГОВЯДИНА Б/К	29,8	25,2	2,98	2,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	15,75	15,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,3	1,1	0,13	0,11
МОРКОВЬ	1,4	1,1	0,14	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,7	6,7	0,67	0,67
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68,27	51,2	6,83	5,12
с 01.09 по 31.12	64	51,2	6,4	5,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9,1	1,07	0,91
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	52,92	34,4	5,29	3,44
с 01.03 по 31.07	57,33	34,4	5,73	3,44
с 01.08 по 31.08	43	34,4	4,3	3,44
с 01.09 по 31.10	45,87	34,4	4,59	3,44
с 01.11 по 31.12	49,14	34,4	4,91	3,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,60	С, мг	5,51	Са, мг	22,65
Жиры, г	8,30			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,80			Fe, мг	0,92
Энергетическая ценность, ккал	148,30				

Технология приготовления:

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

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов. Мясо подают по 10-15г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК ВИШНЕВЫЙ**Номер рецептуры: **537**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	15,10			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	65,60				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ**Номер рецептуры: **537**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК МУЛЬТИФРУКТОВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,20			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	23,20			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	95,30				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

Наименование изделия: **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **537**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	4,00	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,20			Mg, мг	8,00
Углеводы, г	19,80			Fe, мг	2,80
Энергетическая ценность, ккал	86,00				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ (МЯСНОЙ)**Номер рецептуры: **149**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		190		19
ГОВЯДИНА Б/К	27,84	23,5	2,784	2,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	213,7	213,7	21,37	21,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,4	0,17	0,14
МОРКОВЬ	1,9	1,4	0,19	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	6,03	6	0,6	0,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,90
Жиры, г	6,60
Углеводы, г	17,30
Энергетическая ценность, ккал	156,20

С, мг	34,70
-------	-------

Са, мг	76,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	3,70

Технология приготовления:

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

Бульон мясной детский

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

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

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

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: вареного гороха и пассерованных овощей.

Запах: вареного гороха и пассерованных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ**Номер рецептуры: **102**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СПЕЦИИ	0,3	0,3	0,03	0,03
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	35,2	28	3,52	2,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,77	30,4	4,68	3,04
с 01.03 по 31.07	50,67	30,4	5,07	3,04
с 01.08 по 31.08	38	30,4	3,8	3,04
с 01.09 по 31.10	40,53	30,4	4,05	3,04
с 01.11 по 31.12	43,43	30,4	4,34	3,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
ФАСОЛЬ	6,4	6,4	0,64	0,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	15,2	15,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	С, мг	10,40	Са, мг	38,40
Жиры, г	5,40			Mg, мг	21,60
Углеводы, г	15,10			Fe, мг	0,96
Энергетическая ценность, ккал	119,40				

Технология приготовления:

Капусту белокочанную нарезают шашками, картофель — кубиками; морковь, петрушку, лук — мелкими кубиками. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно спаренную фасоль.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеьев, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; зерна фасоли не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**Номер рецептуры: **77**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ		140		14
ГОВЯДИНА Б/К	29,62	25	2,962	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,8	2,4	0,28	0,24
МОРКОВЬ	3,1	2,4	0,31	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	138,46	90	13,85	9
с 01.03 по 31.07	150	90	15	9
с 01.08 по 31.08	112,5	90	11,25	9
с 01.09 по 31.10	120	90	12	9
с 01.11 по 31.12	128,57	90	12,86	9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,50	С, мг	7,80	Са, мг	25,80
Жиры, г	6,20			Mg, мг	29,30
Углеводы, г	16,00			Fe, мг	1,60
Энергетическая ценность, ккал	145,30				

Технология приготовления:

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

Бульон мясной

Предназначенные для варки бульона куски мяса нарезают массой не более 2 кг, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают и доводят до кипения. При правильной варке бульон получается прозрачным и не требует осветления. Для осветления 1000 г бульона необходимо взять моркови 100 г (массой нетто) и яйца (белки) 1 шт. Очищенную морковь натирают, добавляют белки яиц. Смесь тщательно перемешивают. В охлажденный до 70 °С бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют мелкошинкованный репчатый лук, накрывают котел крышкой и доводят до кипения, после закипания с поверхности снимают жир и пену и варят бульон при слабом кипении в течение 30 минут. После окончания варки бульон настаивают 30 минут, снимают жир с поверхности, затем его процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили форму.

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

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

Вкус: картофеля, овощей - умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 164

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**Номер рецептуры: **164**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	14	14	1,4	1,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	С, мг	6,10	Са, мг	13,54
Жиры, г	5,30			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,40			Fe, мг	0,83
Энергетическая ценность, ккал	107,70				

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

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

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

Вкус: картофеля, овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и макаронных изделий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 395

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ ("ЕЖИКИ")**Номер рецептуры: **395**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	52,8	39,6	5,28	3,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,3	6,3	0,63	0,63
КРУПА РИСОВАЯ	5,5	5,4	0,55	0,54
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,5	18,9	2,25	1,89
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ №365		27		2,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27	27	2,7	2,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
РИСОВАЯ МУКА	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,10	С, мг	0,80	Са, мг	21,04
Жиры, г	10,10			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	5,00			Fe, мг	1,50
Энергетическая ценность, ккал	143,30				

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порцию (по 42 г). Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 *С 10-15 мин.

Соус молочный для запекания №365

Просеянную рисовую муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят кипяченым молоком и варят 7-10 минут при постоянном помешивании, солят, доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**Номер рецептуры: **114**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90	С, мг	0,00	Са, мг	8,31
Жиры, г	0,30			Mg, мг	11,92
Углеводы, г	12,90			Fe, мг	0,74
Энергетическая ценность, ккал	61,90				

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**Номер рецептуры: **115**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ ИЗ ОБДИРНОЙ МУКИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	12,00			Fe, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	60,10				

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**Номер рецептуры: **377**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОН	11,7	7	1,17	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	С, мг	1,10	Са, мг	15,40
Жиры, г	0,00			Mg, мг	6,60
Углеводы, г	5,50			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	24,10				

Технология приготовления:

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

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65°C.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона
Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, с привкусом лимона
Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **378**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	6,67	6,67
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00	С, мг	0,50	Са, мг	116,60
Жиры, г	3,10			Mg, мг	17,40
Углеводы, г	9,90			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	80,00				

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**Номер рецептуры: **84**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50,4	40	5,04	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	С, мг	17,60	Са, мг	28,00
Жиры, г	6,30			Mg, мг	16,80
Углеводы, г	14,10			Fe, мг	0,64
Энергетическая ценность, ккал	129,90				

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи можно готовить с томатным пюре (3 г на 250 г супа).

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**Номер рецептуры: **118**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я. Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,64	100	11,36	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	4,00	Са, мг	14,40
Жиры, г	0,40			Mg, мг	7,20
Углеводы, г	9,50			Fe, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	45,60				

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция соответствует виду плодов.

Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.