

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование изделия: ЧАЙ

Номер рецептуры: 113

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,6	0,6
Сахар	8	8
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
12	3,1	14	53,06	12	0,5	0,0004	0,006	6

Технология приготовления:

В кипящую воду опустить сахар довести до кипения. Затем добавить чай. Настоять 5 минут.

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Выдавать при температуре 45-50 градусов.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый, аромат и вкус чая, умеренно сладкий.

Технологическая карта № 4**Наименование изделия: Каша манная****Номер рецептуры: 88**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
Молоко	150	150
Вода	36	36
Сахар	5	5
Масса каши		197
Масло сливочное несоленное	3	3
Выход		200

Химический состав данного блюда (для детей с 3 до 7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,21	7,47	25,09	192	182,6 2	0,31	0,08	0,06	1,95

Технология приготовления

Крупу просеивают.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 3**Наименование изделия:** Суп молочный с изделиями макаронными**Номер рецептуры** 93.**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Молоко	150	150
Вода	30	30
Макароны	15	15
Сахар	2	2
Масло сливочное несоленое	2	2
Соль	1	1
Выход	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
7,18	4,99	6,51	23,54	182,00	1,13	0,10	0,25	202,02	0,63

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла — желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 2**Наименование изделия:** Каша пшенная**Номер рецептуры:****Наименования сборника рецептур:**

Азбука питания. Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. Составитель Н.А.Таргонская. –М.: ЛИНКА –ПРЕСС, 2002.

Наименование сборника рецептур: Организация детского питания в дошкольных учреждениях: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня –М.: АРКТИ –МИПКРО, 2003.

	3-7 лет	
	Брутто г.	Нетто г.
Крупа пшенная	20,0	20,0
Молоко	150,0	150,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Сахар-песок	6,0	6,0
Соль	1	1
Вода		
Выход	200	

Наименование	Пищевые вещества			витамины			Минеральн вещ		энерг
	белки	жиры	углев	B1	B2	C	Ca	Fe	ккал
Каша пшённая на молоке с маслом	6,78	6,76	25,99	0,076	0,23	2,25	183,72	0,41	191,92

Способ приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование:

Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая.

Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Температура подачи 65 С

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашниц Е.В., Коронка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.
Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	112	100
или груши	110	100
или банан	130	100
или апельсин	130	100
или мандарин	126	100
Выход	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
0.4	0.4	9.8	47	10
0.4	0.3	10.3	47	5
1.5	0.5	21.0	96	10
0.9	0.2	8.1	43	60
0.8	0.2	7.5	38	38

Технология приготовления: Подготовленные плоды подают на десертной тарелочке или вазочке.

Требования к качеству: Целые плоды уложены на десертную тарелочку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

наименование изделия: Яйцо вареное

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Капина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 шт	40	1 шт	40
Выход		40		40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
5,1	4,6	0,3	63	0

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

Температура подачи 20° С.

Срок реализации: не более трех часов с момента варки.

Требования к качеству: Круглоовальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет – белый, желтка – желтый. Вкус свежего вареного яйца, приятный; запах слабовыраженный сероводорода.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Капина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1 -3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кефир или ряженка	154	150	185	180
Выход		150		180

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,35	3,75	6	75	180	0,15	0,06	0,255	1,05

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,22	4,5	7,2	90	216	0,18	0,072	0,306	1,26

Технология приготовления

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

Можно отпускать с сахаром по 5-10г., а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15г на порцию.

Температура подачи не ниже +14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка – слегка кремовый, консистенция, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124

Наименование изделия: МОЛОКО

Номер рецептуры: 965

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания./ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	180	180
ВЫХОД:		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,22	4,5	8,64	97,2	216	0,2	0,07	0,28	2,34

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%.

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка. Цвет белый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72

Наименование изделия: КОТЛЕТА МЯСНАЯ

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешева. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭСБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 кат. на костях	93	69
Говядина 1 кат. бескостная	73	69
Яйцо	0,1 шт.	4
Лук	10	8
Хлеб пшеничный	5	5
Масло растительное	4	4
Молоко	10	10
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
11,1	10,42	4,28	155,4	10	1,6	0,05	0,09	0,67

Технология приготовления:

Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают через мясорубку вместе с луком 2 раза, добавляют замоченный в молоке белый хлеб и ещё раз пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца*, соль и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют котлеты, выкладывают на противень смазанный маслом, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования румяной корочки, затем поливают водой или мясным бульоном и тушат до готовности 15-20 минут. Готовность определяют по образовавшимся на поверхности изделия белым воздушным пузырькам и появлению светлого сока при прокалывании. У неготовых изделий выделяется розовый сок.

Требования к качеству:

Котлета должна сохранить форму. Изделия приплюснуто-овальной формы, поверхность румяная, края без трещин. На разрезе сероватого цвета. Консистенция сочная, однородная. Вкус и запах свойственные мясным изделиям из котлетной массы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74

Наименование изделия: ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешева. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 кат. на костях	84	62
Говядина 1 кат. бескостная	64	60
Яйцо	0,1 шт.	4
Лук	7	5,6
Морковь	5	4
Масло растительное	2	2
Рис	10	10
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,85	6,64	4,53	118,11	6	1,4	3,31	0,08	0,56

Технология приготовления:

Рис отваривают. Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают через мясорубку вместе с луком и морковью 2 раза. Мясной фарш соединяют с рисом и сырыми яйцами*, солят и хорошо вымешивают. Из подготовленной массы формируют тефтели, выкладывают на противень смазанный маслом, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования румяной корочки, затем поливают водой или мясным бульоном и тушат до готовности 15-20 минут. Готовность определяют по образовавшимся на поверхности изделия белым воздушным пузырькам и появлению светлого сока при прокалывании. У неготовых изделий выделяется розовый сок.

Требования к качеству:

Тефтели должны сохранить форму. Изделия круглой формы, поверхность румяная, края без трещин. Консистенция сочная, однородная. Вкус и запах свойственные тушёному мясу.

* СанПиН 2.4.1.3049-13. п. 15. 14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных ёмкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- 1 – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- 2 – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- 3 – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую, промаркированную посуду.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: ПЛОВ С ПТИЦЕЙ

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Н.В. Злобина, Н.А. Киселёва. Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./ РИЦ «Мир Кубани», г. Краснодар, 2007 г. – 182 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	65	65
Цыплята-бройлеры 1 к. пот.	50	47
Лук	10	8
Морковь	10	8
Масло растительное	3	3
Соль йодированная	1,5	1,5
ВЫХОД:		230

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,45	5,85	26,88	195,15	12	0,4	0,04	0,06	0

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезать (1-2 кусочка на порцию), сложить в посуду, добавить воду и тушить 20-25 минут. Рис перебрать, промыть. Лук и морковь припускают в бульоне с добавлением масла, соединяют с мясом, добавить горячий бульон или воду, довести до кипения, добавить рис, варить до загустения.

Требования к качеству:

Тушеное мясо светло-серого цвета, порционные кусочки мяса должны сохранить свою форму. Консистенция мяса мягкая, сочная. Мясо легко разжевывается. Рис хорошо проварен. Овощи равномерно распределены.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

Наименование изделия: СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешева, Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.06-30.06	65	39
Картофель с 01.07-31.10	52	39
Лук	8	6,4
Морковь	10	8
Свекла	30	24
Томат	7	7
Сметана	11	11
Масло сливочное	2	2
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,74	3,54	10,18	87,78	50	1	0,09	0,08	9,88

Технология приготовления:

Очищенную и вымытую свеклу* нарезать соломкой или нашинковать. Сложить в кастрюлю, добавить воды, томат, сливочное масло, тушить, закрыв крышкой. Морковь, лук* нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. В кипящую воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель*, варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные свеклу, лук, морковь. Варят до готовности. В готовый суп кладут сметану, доводят до кипения и свекольник готов.

Требования к качеству:

Овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, имеют мягкую консистенцию, цвет блюда малиновый, вкус кисло-сладкий. Не допустим привкус сырой свеклы.

* СанПин 2.4.1.3049-13. п.15.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование изделия: МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешева. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны	65	65
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,9	8,11	31,29	229,76	7	0,8	0,06	0,02	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (в соотношении не менее 1:6) и отварить до готовности. Готовые макароны откинуть на сито, дать стечь воде, затем заправить прокипячённым сливочным маслом, перемешать.

Требования к качеству:

Макаронные изделия хорошо набухшие, разварены. Консистенция мягкая, без комков. Цвет, вкус и запах свойственные отварным макаронам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

Наименование изделия: ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 51

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешева. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.06-30.06.	207	124
Картофель с 01.07-31.10	165	124
Говядина 1 кат. бескостная	64	60
Лук	10	8
Морковь	15	12
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		230

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
19,02	17,23	20,05	322,6	40	3,5	0,16	0,18	9,2

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезать (1-2 кусочка на порцию), сложить в посуду, добавить воду и тушить 20-25 минут. Картофель, репчатый лук и морковь* нарезают кубиками. Лук и морковь припускают в бульоне с добавлением масла, соединяют с мясом. Картофель укладывают сверху мяса, добавляют соль. Доливают воду так, чтобы бульон закрывал картофель. Жаркое тушат 20 минут.

Требования к качеству:

Тушеное мясо светло-серого цвета, порционные кусочки мяса должны сохранить свою форму. Консистенция мяса и картофеля мягкая, сочная. Мясо легко разжевывается.

* СанПин 2.4.1.3049-13. п. 15.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

Наименование изделия: ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 51

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с01.06-30.06.	207	124
Картофель с 01.07-31.10	165	124
Говядина 1 кат. бескостная	64	60
Лук	10	8
Морковь	15	12
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД:		230

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
19,02	17,23	20,05	322,6	40	3,5	0,16	0,18	9,2

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезать (1-2 кусочка на порцию), сложить в посуду, добавить воду и тушить 20-25 минут. Картофель, репчатый лук и морковь* нарезают кубиками. Лук и морковь припускают в бульоне с добавлением масла, соединяют с мясом. Картофель укладывают сверху мяса, добавляют соль. Доливают воду так, чтобы бульон закрывал картофель. Жаркое тушат 20 минут.

Требования к качеству:

Тушеное мясо светло-серого цвета, порционные кусочки мяса должны сохранить свою форму. Консистенция мяса и картофеля мягкая, сочная. Мясо легко разжевывается.

* СанПин 2.4.1.3049-13. п. 15.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 40

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	15,5	15,5
Сахар	9	9
Витамин «С»	0,05	0,05
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,31	0,01	24,37	96,76	25	0,9	0,003	0,006	0,28

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, промывают в тёплой воде. Заливают кипятком и варят 10-20 минут, затем добавляют сахар и варят ещё 10-15 минут при слабом кипении. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Отвар прозрачный. Цвет светло-коричневый или коричневый. Консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, со специфическим ароматом вареных сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свежие фрукты	30	26,4
Сахар	9	9
Крахмал	7,5	7,5
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,7	7,7	17,9	69	15	0,8	0,005	0,004	3,2

Технология приготовления:

Фрукты* перебирают, моют в тёплой воде. Удаляют семена и семенные гнёзда, нарезают дольками. В горячую воду кладут сахар, размешивают, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут. В подготовленный горячий сироп погружают фрукты и варят 8-10 минут. Крахмал разводят в небольшом количестве холодной кипяченой воды, вливают в готовый сироп, размешивают и доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Цвет соответствует набору фруктов. Консистенция киселя вязкая, фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные набору продуктов. Фрукты должны сохранять форму нарезки.

* СанПин 2.4.1.3049-13. п.15.20. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие, или	32,1	30	53,5	50
Огурцы свежие	31,5	30	52,5	50
Выход		30		50

Химический состав - помидоры (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,3	0,1	1,1	7,2					7,5

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,6	0,1	1,9	12					12,5

Химический состав – огурцы (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,2	0,03	0,8	4,2					3

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,4	0,1	1,3	7					5

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

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая. Цвет огурцов – зеленый, помидоров – красный. Вкус и запах свойственные огурцам и помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование изделия: КАКАО

Номер рецептуры: 22

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭСБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао	1,5	1,5
Молоко	120	120
Сахар	9	9
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,2	6,2	25,34	181,18	220	0,8	0,08	0,28	2,34

Технология приготовления:

Какао-порошок соединить с сахаром, добавить немного кипятка и растереть до однородной массы. Затем при непрерывном помешивании влить в горячее молоко и довести до кипения, кипятить 5 минут.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипячённого молока, умеренно сладкий.