

## Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Борщ вегетарианский со сметаной**»

Номер рецептуры: **65**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Свекла             | 20                            | 16         |
| Капуста свежая     | 80                            | 56         |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Картофель          | 100                           | 75         |
| Томатная паста     | 5                             | 5          |
| Масло растительное | 2                             | 2          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| Сметана            | 5                             | 5          |
| Вода               | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,74             | 0,00    | 16,98       | 119,25                | 7,99          |

*Технология приготовления:*

В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, затем добавляют нашинкованную свежую капусту, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. Перед окончанием варки добавляют сметану и соль.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: на поверхности видны блески жиры, сметана.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона – малиново-красный, овощей, свойственный овощам

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

## Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Рассольник ленинградский со сметаной**»

Номер рецептуры: **82**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Картофель          | 100                           | 75         |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| Масло растительное | 2                             | 2          |
| Огурцы соленые     | 30                            | 30         |
| Крупа              | 5                             | 5          |
| Сметана            | 10                            | 10         |
| Вода               | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,18             | 5,12    | 23,66       | 121,50                | 29,30         |

*Технология приготовления:*

В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, подготовленную крупу, доводят до кипения, варят 10-15 минут, вводят пассированные овощи и припущенные огурцы варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

*Требования к качеству:*

**Внешний вид:** в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой, картофель брусочками.

**Консистенция:** овощей мягкая, овощи сохранили форму, крупа хорошо разварена, огурцы слегка хрустящие.

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

**Вкус:** умеренно-соленый с умеренной кислотностью

**Запах:** продуктов, входящих в состав блюда

### Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный с клецками»

Номер рецептуры: 91

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Картофель          | 100                           | 75         |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| Масло растительное | 3                             | 3          |
| Яйцо               | 1/7                           | 6          |
| Вода               | 25                            | 25         |
| Мука пшеничная     | 20                            | 20         |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,06             | 3,10    | 19,85       | 86,50                 | 5,75          |

*Технология приготовления:*

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Клецки: в кипящее молоко добавляют сливочное масло, соль, доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в три приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

*Требования к качеству:*

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

Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов, входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в состав супа

## Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Щи из свежей капусты со сметаной**»

Номер рецептуры: **73**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Картофель          | 100                           | 75         |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Капуста            | 70                            | 65         |
| Томатная паста     | 5                             | 5          |
| Масло растительное | 2                             | 2          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| Сметана            | 5                             | 5          |
| Вода               | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 1,74             | 4,89    | 13,59       | 84,75                 | 7,85          |

*Технология приготовления:*

В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, затем добавляют нашинкованную свежую капусту, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, и варят щи до готовности. Перед окончанием варки добавляют сметану и соль.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: в жидкой части щей нашинкованная капуста, нарезанный брусочками картофель.

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

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

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

Запах: продуктов, входящих в состав щей.

## Технологическая карта № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный»

Номер рецептуры: 83

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Картофель          | 100                           | 75         |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Масло сливочное    | 3                             | 3          |
| Вода               | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,34             | 2,83    | 21,61       | 101,25                | 12,00         |

*Технология приготовления:*

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

*Требования к качеству:*

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

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

Цвет: супа золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей, входящих в состав супа

## Технологическая карта № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный с бобовыми»

Номер рецептуры: 87

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|---|-------------------------------|------------|
|   | 1 порция                      |            |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|   | сад                           | сад        |
| Картофель   | 100                           | 75         |
| Фасоль, горох или чечевица лущенный, или (консервированный) | 25                            | 25         |
| Лук репчатый  | 5                             | 3          |
| Морковь   | 10                            | 6          |
| Масло растительное  | 3                             | 3          |
| Вода  | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>   |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 5,12             | 5,35    | 27,95       | 128,25                | 5,81          |

*Технология приготовления:*

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук, фасоль, горох или чечевица лущенный, или (консервированный) и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, нарезанный брусочками, фасоль в виде целых не разваренных зерен.

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

Цвет: светло-коричневый – супа.

Вкус: умеренно соленый, свойственный фасоли

Запах: продуктов, входящих в состав супа

## Технологическая карта № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп рыбный»

Номер рецептуры: **95**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Картофель          | 100                           | 75         |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| Масло растительное | 3                             | 3          |
| Рыба минтай с/м    | 45                            | 30         |
| Вода               | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 8,60             | 8,41    | 22,52       | 167,25                | 3,11          |

*Технология приготовления:*

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, Филе рыбы режут небольшими кусочками, опускают в кипящий бульон, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, нарезанный брусочками, сохранивший форму, небольшие кусочки рыбы.

Консистенция: овощи и рыба мягкие, сохранили форму.

Цвет: бульона золотисто серый, овощей натуральный.

Вкус: вкус рыбы и овощей в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в состав супа

## Технологическая карта № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный с пшеном»

Номер рецептуры: **86**

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

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|---|-------------------------------|------------|
|   | 1 порция                      |            |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|   | сад                           | сад        |
| Картофель                                 | 100                           | 75         |
| Лук репчатый                              | 5                             | 3          |
| Морковь                                   | 10                            | 6          |
| Масло сливочное                           | 2                             | 2          |
| Масло растительное                        | 2                             | 2          |
| Крупа (пшено, рис, ячневая или пшеничная) | 5                             | 5          |
| Вода                                      | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>                             |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,51             | 2,79    | 23,15       | 103,25                | 8,25          |

*Технология приготовления:*

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, овощи нарезанные брусочками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: вкус картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в состав супа



## Технологическая карта № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный с макаронными изделиями»

Номер рецептуры: 88

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Картофель          | 100                           | 75         |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| Масло растительное | 3                             | 3          |
| Макаронные изделия | 5                             | 15         |
| Вода               | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,15             | 2,27    | 13,71       | 83,80                 | 6,60          |

*Технология приготовления:*

В кипящий куриный бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук. Макароны добавляют в суп за 10-15 минут до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

*Требования к качеству:*

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

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

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

Вкус: вкус курицы, картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в состав супа

## Технологическая карта № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Борщ с картофелем**» (*Свекольник*)

Номер рецептуры: **64**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Картофель          | 100                           | 75         |
| Свекла             | 80                            | 60         |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Томатная паста     | 7                             | 7          |
| Масло растительное | 3                             | 3          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| Сметана            | 10                            | 10         |
| Вода               | 150                           | 150        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,04             | 5,01    | 19,11       | 109,75                | 3,79          |

*Технология приготовления:*

В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. Перед окончанием варки добавляют сметану и соль.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: на поверхности видны блески жиры, сметана.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона – малиново-красный, овощей, свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый.

Запах: продуктов, входящих в состав блюда.

# **БЛЮДА ИЗ МЯСА**

## Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Мясо тушеное с овощами в соусе**»

Номер рецептуры: **290**

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

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------------|-------------------------------|------------|
|                          | 1 порция                      |            |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                          | сад                           | сад        |
| Говядина бескостная      | 41                            | 25         |
| Картофель (35%)          | 145                           | 94         |
| Томатная паста           | 5                             | 5          |
| Морковь                  | 10                            | 6          |
| Лук репчатый             | 5                             | 3          |
| Масло растительное       | 5                             | 5          |
| Зеленый горошек (фасоль) | 8                             | 5          |
| Вода                     |                               | 57         |
| <b>ВЫХОД:</b>            |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 15,96            | 13,19   | 49,36       | 295,06                | 2,15          |

*Технология приготовления:*

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный.

Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

## Технологическая карта № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Котлеты, биточки, шницели говяжьи»**

Номер рецептуры: **299**

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

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------|-------------------------------|----------|
|                       | 1 порция                      |          |
|                       | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                       | сад                           | сад      |
| Мясо говядина         | 41                            | 25       |
| Хлеб пшеничный / вода | 10/10                         | 10/10    |
| Лук репчатый          | 5                             | 4        |
| Масло растительное    | 2                             | 2        |
| <b>ВЫХОД:</b>         |                               | 58/47    |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 10,48            | 10,89   | 18,05       | 257,92                | 15,26         |

*Технология приготовления:*

Котлета: мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами. Изделия, укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая с заостренными концами

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона – малиново-красный, овощей, свойственный овощам

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

### Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Тефтеля мясная**»

Номер рецептуры: **303**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Мясо говядина      | 75                            | 75       |
| Хлеб пшеничный     | 10                            | 10       |
| Яйцо               | 1/7                           | 6        |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Лук репчатый       | 5                             | 3        |
| Масло растительное | 2                             | 2        |
| Вода               | 10                            | 10       |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 89/24    |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 12,79            | 11,20   | 16,00       | 215,31                | 0,71          |

*Технология приготовления:*

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, отварной рассыпчатый рис, обработанное яйцо перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Изделия, укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.

Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном и растительном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 180-200 град.с.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – в зависимости от его вида

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

## Технологическая карта № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Тефтеля мясная**»

Номер рецептуры: **304**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Мясо говядина      | 75                            | 75       |
| Крупа рисовая      | 10                            | 28       |
| Яйцо               | 1/7                           | 6        |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Лук репчатый       | 5                             | 3        |
| Масло растительное | 2                             | 2        |
| Томат              | 5                             | 5        |
| Вода               | 10                            | 10       |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 89/24    |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 12,79            | 11,20   | 16,00       | 215,31                | 0,71          |

*Технология приготовления:*

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, отварной рассыпчатый рис, обработанное яйцо перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Изделия, укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.

Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном и растительном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 180-200 град.с.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – в зависимости от его вида

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

## Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Шницель мясной, соус томатный с овощами»**

Номер рецептуры: **299/367**

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|
|                     | 1 порция                      |          |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                     | сад                           | сад      |
| Мясо говядина       | 75                            | 75       |
| Хлеб пшеничный/вода | 10/6                          | 16       |
| Томатное пюре       | 5                             | 5        |
| Морковь             | 10                            | 7,5      |
| Лук репчатый        | 10                            | 8,4      |
| Масло растительное  | 3                             | 3        |
| Вода                | 10                            | 10       |
| <b>ВЫХОД:</b>       |                               | 79/24    |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 10,48            | 10,89   | 18,05       | 257,92                | 15,26         |

*Технология приготовления:*

**Шницель:** Мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия плоскооформенной формы, толщиной 1 см. Изделия, укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.

**Соус томатный с овощами.** Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 200-220 град.

*Требования к качеству:*

**Внешний вид:** форма шницеля плоскооформенная в томатно-овощном соусе

**Консистенция:** овощей мягкая, овощи сохранили форму.

**Цвет:** бульона – малиново-красный, овощей, свойственный овощам

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно-соленый

**Запах:** продуктов, входящих в состав блюда



## Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Биточек мясной, соус томатный с овощами»**

Номер рецептуры: **299/367**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Мясо говядина      | 75                            | 75       |
| Хлеб пшеничный     | 10                            | 10       |
| Яйцо               | 1/7                           | 6        |
| Яйцо               | 1/2                           | 20       |
| Томатное пюре      | 5                             | 5        |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Лук репчатый       | 10                            | 8,4      |
| Масло сливочное    | 3                             | 3        |
| Вода               | 10                            | 10       |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 100/24   |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 10,48            | 10,89   | 18,05       | 257,92                | 15,26         |

*Технология приготовления:*

Зраза: мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут 1/2 яйца, сваренного в крутую, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, перекладывают на противень, смазывают маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 мин. При температуре 250-280 гр.

Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 200-220 град. *Требования к качеству:*

Внешний вид: форма зразы овальная в томатно-овощном соусе

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона – малиново-красный, овощей, свойственный овощам

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

## Технологическая карта № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Котлета куриная**»

Номер рецептуры: 322

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

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|----------------------------|-------------------------------|----------|
|                            | 1 порция                      |          |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                            | сад                           | сад      |
| Куриное филе               | 60                            | 59       |
| Хлеб                       | 15                            | 15       |
| Молоко/Вода                | 21                            | 21       |
| Сухари                     | 8                             | 8        |
| <b>Масса полуфабриката</b> | -                             | 100      |
| Масло сливочное            | 3                             | 3        |
| <b>ВЫХОД</b>               |                               | 80       |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 15,08            | 11,39   | 5,73        | 184,15                | 0,13          |

*Технология приготовления:*

Подготовленное филе курицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и формируют котлеты, кладут на противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая с заостренными концами

Консистенция: мягкие и сочные

Цвет: бело серый

Вкус: продуктов входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Гарниры-каши рассыпчатые, пюре картофельное.

Соус-сметанный, сметанный с луком

## Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Голубцы ленивые»

Номер рецептуры: 315

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

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|-------------------------|-------------------------------|------------|
|                         | 1 порция                      |            |
|                         | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                         | сад                           | сад        |
| Говядина                | 80                            | 80         |
| Рис отварной            | 6                             | 17         |
| Масло растительное      | 2                             | 2          |
| Лук репчатый            | 5                             | 3          |
| Капуста (отварная)/яйцо | 100                           | 72         |
| Масса готового продукта |                               | 179        |
| <b>ВЫХОД</b>            |                               | <b>152</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 5,84             | 6,94    | 5,66        | 118,44                | 15,70         |

*Технология приготовления:*

Мясо пропускают через мясорубку. Добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук. Рис. Яйца и соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы. Придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень. Заливают водой и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку

Консистенция: фарша-сочная, нежная, капусты-мягкая

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

## Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Плов с курицей»

Номер рецептуры: 321

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Птица охлажденная  | 120                           | 40         |
| Масло растительное | 5                             | 5          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Крупа рисовая      | 30                            | 84         |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | <b>140</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 20,67            | 10,27   | 41,83       | 342,00                | 0,51          |

*Технология приготовления:*

Отделяют мясо курицы от кости, нарезают кусочками, опускают в котел, варят в течение 1 часа, овощи шинкуют, пассируют. Мясо курицы и овощи заливают водой (2,1 на 1 кг крупы), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

*Требования к качеству:*

**Внешний вид:** мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

**Консистенция:** мяса – мягкая, риса - мягкая

**Цвет:** мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого

**Вкус:** тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

**Запах:** тушеного мяса птицы, риса и овощей

## Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Плов из мяса говядины»

Номер рецептуры: 322

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Мясо говядины      | 60                            | 37       |
| Масло растительное | 3                             | 3        |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Лук репчатый       | 5                             | 3        |
| Крупа рисовая      | 30                            | 84       |
| Вода               | 8,4                           | 8,4      |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 151      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 13,00            | 16,63   | 35,11       | 342,00                | 0,46          |

*Технология приготовления:*

Нарезанное кусочками мясо тушат в течение 1-1,5 часа, овощи шинкуют, пассируют. Мясо и овощи заливают водой (2,1 на 1 кг крупы), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса – мягкая, риса - мягкая

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, риса и овощей

## Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Капуста, тушенная с мясом**»

Номер рецептуры: 144

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Мясо говядины      | 60                            | 37       |
| Капуста свежая     | 150                           | 120      |
| Масло растительное | 3                             | 3        |
| Томатное пюре      | 5                             | 5        |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Лук репчатый       | 5                             | 3        |
| Вода               | 30                            | 30       |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 167      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 3,20             | 5,28    | 24,75       | 120,00                | 27,20         |

*Технология приготовления:*

Мясо промывают, нарезают на куски весом 20-30 грамм, заливают водой и тушат в течение 1,5 часа. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют 1 литр воды, тушат до полуготовности, периодически помешивая. Овощи чистят, шинкуют и пассируют на растительном масле с томатом и добавляют к капусте с мясом. Тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения солят.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты, мяса и томата

## Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Гуляш из отварного мяса»

Номер рецептуры: 293

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Мясо говядины      | 80                            | 49       |
| Масло растительное | 3                             | 3        |
| Томатное пюре      | 5                             | 5        |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Лук репчатый       | 5                             | 3        |
| Вода               | 50                            | 50       |
| Мука               | 4                             | 4        |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 120      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 3,20             | 5,28    | 24,75       | 120,00                | 27,20         |

*Технология приготовления:*

Отварное мясо нарезают кусочками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры-каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом. Гарнир расположен с боку

Консистенция: мяса-сочная, мягкая

Цвет: светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

## Технологическая карта № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Капуста тушеная»**

Номер рецептуры: 143

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Капуста свежая     | 150                           | 120        |
| Масло растительное | 3                             | 3          |
| Томатное пюре      | 5                             | 5          |
| Морковь            | 10                            | 6          |
| Лук репчатый       | 5                             | 3          |
| Вода               | 30                            | 30         |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | <b>115</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,97             | 5,57    | 19,25       | 118,50                | 26,48         |

*Технология приготовления:*

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (1 л), тушат до полуготовности, периодически помешивая. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на масле, добавляют томат кладут в капусту, протушивают в течение 10-15 минут.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты и томата



### Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Каша рассыпчатая (вязкая) со сливочным маслом»**

Номер рецептуры: 179

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

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---|-------------------------------|----------|
|   | 1 порция                      |          |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г |
|   | сад                           | сад      |
| Крупа гречневая <b>рассыпчатая (вязкая)</b> | 30                            | 122      |
| Каша рисовая <b>рассыпчатая (вязкая)</b>    | 30                            | 86       |
| Каша пшенная <b>рассыпчатая (вязкая)</b>    | 30                            | 122      |
| Крупа перловая <b>рассыпчатая (вязкая)</b>  | 30                            | 92       |
| Макаронные изделия                          | 30                            | 92       |
| Крупа ячневая <b>рассыпчатая (вязкая)</b>   | 30                            | 137      |
| Крупа пшеничная <b>(вязкая)</b>             | 30                            | 137      |
| Масло сливочное                             | 2                             |          |

Химический состав данного блюда

|           | Пищевые вещества |         |             | Энерг. ценность, ккал | Витамин С, мг |
|-----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
|           | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г |                       |               |
| Гречневая | 4,97             | 3,74    | 23,89       | 153,63                | 0,00          |
| Рисовая   | 2,39             | 2,78    | 26,56       | 133,39                | 0,00          |
| Пшенная   | 5,37             | 3,66    | 31,6        | 179,95                | 0,00          |
| Перловая  | 2,97             | 2,79    | 20,65       | 123,60                | 0,00          |
| Ячневая   | 3,19             | 2,84    | 20,55       | 124,68                | 0,00          |
| Пшеничная | 4,40             | 2,92    | 23,51       | 142,47                | 0,00          |

*Технология приготовления:*

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло растапливают, добавляют в кашу при отпуске. Для упревания рассыпчатой гречневой каши требуется – около 1,5-2 ч.

*Требования к качеству:*

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

**Консистенция:** однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

**Цвет:** свойственный гречневой крупе

**Вкус:** свойственный гречневой крупе (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой **Запах:** свойственный данному виду крупы

### Технологическая карта № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Каша рассыпчатая (вязкая) со сливочным маслом сладкая»

Номер рецептуры: 179

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

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---|-------------------------------|----------|
|   | 1 порция                      |          |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г |
|   | сад                           | сад      |
| Крупа гречневая <b>рассыпчатая (вязкая)</b> | 30                            | 127      |
| Каша рисовая <b>рассыпчатая (вязкая)</b>    | 30                            | 91       |
| Каша пшенная <b>рассыпчатая (вязкая)</b>    | 30                            | 127      |
| Крупа перловая <b>рассыпчатая (вязкая)</b>  | 30                            | 97       |
| Макаронные изделия                          | 30                            | 97       |
| Крупа ячневая <b>рассыпчатая (вязкая)</b>   | 30                            | 142      |
| Крупа пшеничная <b>(вязкая)</b>             | 30                            | 142      |
| Масло сливочное                             | 2                             |          |
| Сахар                                       | 5                             |          |

Химический состав данного блюда

|           | Пищевые вещества |         |             | Энерг. ценность, ккал | Витамин С, мг |
|-----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
|           | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г |                       |               |
| Гречневая | 4,97             | 3,74    | 23,89       | 153,63                | 0,00          |
| Рисовая   | 2,39             | 2,78    | 26,56       | 133,39                | 0,00          |
| Пшенная   | 5,37             | 3,66    | 31,6        | 179,95                | 0,00          |
| Перловая  | 2,97             | 2,79    | 20,65       | 123,60                | 0,00          |
| Ячневая   | 3,19             | 2,84    | 20,55       | 124,68                | 0,00          |
| Пшеничная | 4,40             | 2,92    | 23,51       | 142,47                | 0,00          |

*Технология приготовления:*

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло растапливают, добавляют в кашу при отпуске. Для упревания рассыпчатой гречневой каши требуется – около 1,5-2 ч.

*Требования к качеству:*

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный гречневой крупе

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

### Технологическая карта № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Пюре картофельное со сливочным маслом»

Номер рецептуры: 339

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Картофель          | 160                           | 120      |
| Молоко             | 25                            | 25       |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 149      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 3,06             | 2,80    | 28,52       | 137,25                | 8,15          |

*Технология приготовления:*

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

*Требования к качеству:*

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, кипяченого молока и сливочного масла

### Технологическая карта № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Макаронные изделия отварные с маслом**»

Номер рецептуры: 219

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Макаронные изделия | 30                            | 90       |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        |
| <i>Выход</i>       |                               | 92       |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 4,03             | 2,70    | 24,34       | 121,35                | 0,00          |

*Технология приготовления:* Макароны отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам

Запах: отварных макарон

### Технологическая карта № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Рыба, тушенная с овощами**»

Номер рецептуры: 261

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Минтай с/м         | 115                           | 93,15    |
| Вода               | 20                            | 20       |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Томатное пюре      | 5                             | 5        |
| Лук репчатый       | 5                             | 3        |
| Масло растительное | 2                             | 2        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 103      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 15,81            | 7,41    | 4,29        | 122,9                 | 0,26          |

*Технология приготовления:*

Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в посуду в один слой, Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на растительном масле, добавляют томат, заливают рыбу протушивают в течение 25 -30 минут при температуре 220-250градусов. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая у трески, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти.

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

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

### Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Зраза рыбная с яйцом»

Номер рецептуры: 281

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Минтай             | 137                           | 122      |
| Яйцо               | 0,5                           | 20       |
| Яйцо в фарш        | 1/7                           | 6        |
| Лук репчатый       | 5                             | 3        |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Масло растительное | 2                             | 2        |
| Хлеб               | 5                             | 5        |
| Вода               | 10                            | 10       |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 126/24   |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 13,68            | 6,98    | 27,18       | 198,00                | 2,90          |

*Технология приготовления:*

Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут 1/2 яйца, сваренного вкрутую, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, перекладывают на противень, смазывают маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 мин. При температуре 250-280 гр. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на растительном масле, добавляют томат, заливают зразу, протушивают в течение 10-15 минут при температуре 250-280гр.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овально-приплюснутая, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная, корочки - хрустящая.

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

Вкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука и отварного яйца.

Запах: свойственный жареной рыбной массе.

### Технологическая карта № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Пудинг рыбный запеченный»

Номер рецептуры: 285

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Минтай             | 80                            | 75       |
| Яйцо               | 10                            | 10       |
| Масло растительное | 2                             | 2        |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        |
| Хлеб               | 10                            | 10       |
| Вода               | 10                            | 10       |
| ВЫХОД:             |                               |          |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 14,84            | 6,41    | 3,29        | 128                   | 0,26          |

*Технология приготовления:*

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают и запекают 15-20 мин.

Гарниры-макаронные изделия отварные; картофель; пюре картофельное; капуста тушеная.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная, корочка хрустящая.

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

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

### Технологическая карта № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Рыба, запеченная в омлете»

Номер рецептуры: 263

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Минтай             | 80                            | 75       |
| Молоко             | 20                            | 20       |
| Мука               | 10                            | 10       |
| Яйцо               | 20                            | 20       |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        |
| Масло растительное | 2                             | 2        |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 113      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 15,74            | 9,37    | 10,25       | 188,7                 | 0,26          |

*Технология приготовления:*

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают в противень, смазанный маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. в течение 15-20 мин.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная, корочка хрустящая.

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

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.



### Технологическая карта № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Запеканка из творога»

Номер рецептуры: 251

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|
|                     | 1 порция                      |          |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                     | сад                           | сад      |
| Творог              | 100                           | 100      |
| Крупа манная        | 10                            | 10       |
| Или мука пшеничная  | 12                            | 12       |
| Сахар               | 5                             | 5        |
| Яйца                | 10                            | 10       |
| Масло сливочное     | 2                             | 2        |
| Масса полуфабриката |                               | 132      |
| <b>ВЫХОД:</b>       |                               | 112      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 26,6             | 6,30    | 21,30       | 21,30                 | 0,50          |

*Технология приготовления:*

Протертый творог смешивают манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-280 гр. С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускается со сгущённым молоком.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: творога и продуктов, входящим в блюдо.

Запах: творога и продуктов, входящим в блюдо.

### Технологическая карта № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Лапшевник из творогом»

Номер рецептуры: 226

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|
|                     | 1 порция                      |          |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                     | сад                           | сад      |
| Макаронные изделия  | 10                            | 30       |
| Творог              | 100                           | 100      |
| Сахар               | 5                             | 5        |
| Яйца                | 10                            | 10       |
| Масло сливочное     | 2                             | 2        |
| Масса полуфабриката |                               | 152      |
| <b>ВЫХОД:</b>       |                               | 130      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 27,9             | 5,40    | 27,30       | 274,00                | 0,50          |

*Технология приготовления:*

Макаронные изделия варят, откидывают. Протертый творог смешивают с яйцами и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20 -30 минут при температуре 220-280 градусов. При подаче нарезают на порции.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, мягкая, сочная.

Цвет: корочки золотистый, на разрезе - от светло - кремового до кремового.

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый.

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

### Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Вареники ленивые»

Номер рецептуры: 243-244

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|
|                     | 1 порция                      |          |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                     | сад                           | сад      |
| Творог              | 100                           | 100      |
| Мука пшеничная      | 20                            | 20       |
| Сахар               | 5                             | 5        |
| Яйца                | 10                            | 10       |
| Масло сливочное     | 2                             | 2        |
| Масса полуфабриката |                               | 142      |
| <b>ВЫХОД:</b>       |                               | 149      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 27,90            | 5,40    | 27,30       | 274,00                | 0,50          |

*Технология приготовления:*

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

*Требования к качеству:*

Внешний вид: кусочки овальной формы.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящим в блюдо

### Технологическая карта № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Омлет натуральный»

Номер рецептуры: 229

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Яйца               | 1                             | 40       |
| Молоко             | 30                            | 30       |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 66       |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 10,30            | 17,00   | 1,6         | 200,00                | 0,00          |

*Технология приготовления:*

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль и муку. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5- 3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 180-200<sup>0</sup>С до готовности.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: поверхность омлета подрумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

### Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яйцо вареное»

Номер рецептуры: 227

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |               |
|--------------------|-------------------------------|---------------|
|                    | 1 порция                      |               |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г      |
|                    | сад                           | сад           |
| Яйца (в шт.)       | 1 шт                          | 40            |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 1 шт. (40 г.) |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 5,10             | 4,60    | 0,30        | 63,00                 | 0,00          |

*Технология приготовления:*

Обработанные яйца погружают в холодную воду и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же погружают в холодную воду.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: круглоовальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно-плотная

Цвет: белок – белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежее-сваренным яйцам

### Технологическая карта № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Икра свекольная»

Номер рецептуры: 55

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Свекла             | 150                           | 117      |
| Морковь            | 10                            | 6        |
| Лук репчатый       | 5                             | 3        |
| Масло растительное | 3                             | 3        |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 131      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Вита<br>мин<br>С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|----------------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |                      |
| 2,30             | 6,8     | 11,70       | 11,7                  | 6,6                  |

2% потери свеклы при варке, 20 %, 25 % потери свеклы и моркови при очистке соответственно сезону (до 1 января и 1% с 1 января) стр.482

*Технология приготовления:*

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый и морковь шинкуют и пассируют. Измельченную свеклу соединяют с пассированными овощами, прогревают в течение 10-15 минут.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### Технологическая карта № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Икра кабачковая промышленного производства»

Номер рецептуры: 57

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

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--|-------------------------------|----------|
|  | 1 порция                      |          |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г |
|  | сад                           | сад      |
| Икра кабачковая промышленного производства | 62                            | 60       |
| <i>Выход</i>                               |                               | 60       |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 0,96             | 3,58    | 6,16        | 62                    | 6             |

*Технология приготовления:*

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: однородная

Цвет: бульона – светло-коричневый

Вкус: сладковатый

Запах: вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов

### Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Каша жидкая»

Номер рецептуры: 199

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

| Наименование сырья                             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--|-------------------------------|----------|
|  | 1 порция                      |          |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г |
|  | сад                           | сад      |
| Молоко   | 120                           | 120      |
| Вода   | 60                            | 60       |
| Крупы: рисовая, манная, кукурузная, «Геркулес» | 15                            | 15       |
| или ячневая, гречневая, перловая, пшено        | 16                            | 16       |
| Сахар  | 5                             | 5        |
| Масло сливочное                                | 2                             | 2        |
| <b>ВЫХОД</b>                                   |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Блюдо            | Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
|                  | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| С рисовой крупой | 3,60             | 3,80    | 14,60       | 108,00                | 0,60          |
| Манной           | 4,08             | 4,35    | 14,88       | 106,05                | 0,65          |
| Кукурузной       | 3,72             | 4,41    | 14,69       | 107,27                | 0,65          |
| «Геркулес»       | 4,05             | 5,00    | 12,21       | 103,74                | 0,65          |
| Ячневая          | 4,32             | 4,47    | 16,62       | 117,76                | 0,65          |
| Гречневой        | 4,72             | 4,78    | 15,97       | 119,38                | 0,65          |
| перловой         | 4,20             | 4,44    | 16,66       | 117,17                | 0,65          |
| пшеном           | 4,56             | 4,78    | 16,66       | 121,29                | 0,65          |

*Технология приготовления:*

Молоко довести до кипения, всыпать сахар, промытую крупу, постоянно помешивая, варить до загустения. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу



### Технологическая карта № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп молочный с макаронными изделиями»

Номер рецептуры: 100

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   |
|                    | сад                           | сад        |
| Молоко             | 120                           | 120        |
| Вода               | 60                            | 60         |
| Макаронные изделия | 15                            | 15         |
| Сахар              | 5                             | 5          |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 5,75             | 3,21    | 48,25       | 145,20                | 0,91          |

*Технология приготовления:*

Макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют 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 № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Капуста квашенная»

Номер рецептуры: 21

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Капуста квашенная  | 50                            | 50       |
| Масло растительное | 3                             | 3        |
| <i>Выход</i>       |                               | 53       |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 1,13             | 4,06    | 6,92        | 68,72                 | 7,95          |

*Технология приготовления:*

Ведро с квашеной капустой промывают проточной водой, протирают ветошью. Квашенную капусту отбросить на дуршлаг, слить рассол, добавить растительное масло, хорошо перемешать.

*Требования к качеству:*

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

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: входящим в блюдо продуктам

Запах: квашеной капусты с ароматом растительного масла

### Технологическая карта № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Нарезка из соленого огурца»

Номер рецептуры:

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Огурец соленый     | 50                            | 47       |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 47       |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 0,46             | 0,06    | 1,08        | 8,10                  | 3,01          |

*Технология приготовления:*

Ведро с солеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

*Требования к качеству:*

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный соленым огурцам

Вкус: соленых огурцов

Запах: соленого о огурца

### Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Нарезка из соленого помидора»

Номер рецептуры:

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Помидор соленый    | 48                            | 48       |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 48       |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 0,56             | 0,05    | 1,74        | 10,00                 | 8,00          |

*Технология приготовления:*

Ведро с солеными помидорами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Помидоры нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

*Требования к качеству:*

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный соленым помидорам

Вкус: соленых помидор

Запах: соленого помидора

### Технологическая карта № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Молоко кипяченое»

Номер рецептуры: 419

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Молоко             | 200                           | 200      |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 5,6              | 6,4     | 9,4         | 116                   | 2,0           |

*Технология приготовления:*

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

### Технологическая карта № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Кофейный напиток с молоком»

Номер рецептуры: 414

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Кофейный напиток   | 1                             | 1        |
| Сахар              | 5                             | 5        |
| Молоко             | 130                           | 130      |
| Вода               | 20                            | 20       |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 1,40             | 2,00    | 22,40       | 116,00                | 0,00          |

*Технология приготовления:*

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

### Технологическая карта № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Какао с молоком**»

Номер рецептуры: 416

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Какао порошок      | 1                             | 1        |
| Сахар              | 5                             | 5        |
| Молоко             | 130                           | 130      |
| Вода               | 20                            | 20       |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 3,52             | 3,72    | 25,49       | 145,2                 | 1,3           |

*Технология приготовления:*

Молоко с водой закипятить. Порошок какао смешать с сахаром и высыпать в кипящее молоко довести до кипения.

*Требования к качеству:*

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

### Технологическая карта № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с лимоном»

Номер рецептуры: 412

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Чай                | 0,02                          | 0,02     |
| Сахар              | 5                             | 5        |
| Лимон              | 10                            | 9        |
| Вода               | 180                           | 180      |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 0,20             | 0,00    | 14,00       | 28,00                 | 0,00          |

*Технология приготовления:*

Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду, доводят до кипения. Предварительно помытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кусочек лимон

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону



### Технологическая карта № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с сахаром»

Номер рецептуры: 411

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Чай                | 0,02                          | 0,02     |
| Сахар              | 5                             | 5        |
| Вода               | 200                           | 200      |
| <b>ВЫХОД:</b>      | -                             | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 0,06             | 0,02    | 9,99        | 40,00                 | 0,03          |

*Технология приготовления:*

Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду доводят до кипения.

*Требования к качеству:*

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

### Технологическая карта № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с молоком»

Номер рецептуры: 413

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Чай                | 0,02                          | 0,02     |
| Сахар              | 5                             | 5        |
| Молоко             | 130                           | 130      |
| Вода               | 20                            | 20       |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 1,40             | 1,60    | 16,40       | 86,00                 | 0,00          |

*Технология приготовления:*

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

*Требования к качеству:*

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белого

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

### Технологическая карта № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Напиток, витаминизированный промышленного производства»

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А.

Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья                                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--|-------------------------------|----------|
|  | 1 порция                      |          |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г |
|  | сад                           | сад      |
| Напиток, витаминизированный промышленного производства | 200                           | 200      |
| <b>ВЫХОД:</b>  |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 0,61             | 0,00    | 18,57       | 79,00                 | 4,0           |

*Технология приготовления:*

Напиток витаминизированный, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 150 мл непосредственно перед отпуском.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: Напиток витаминизированный налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: свойственный используемому сырью

Запах: свойственный используемому сырью

### Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Компот из свежих яблок»

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А.

Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    | сад                           | сад      |
| Яблоки             | 60                            | 60       |
| Сахар              | 5                             | 5        |
| Вода               | 150                           | 150      |
| <b>ВЫХОД:</b>      |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 0,20             | 0,20    | 22,30       | 110,00                | 0,00          |

*Технология приготовления:*

Яблоки, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают замороженные фрукты. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин. Выход порции определяется возрастной группой.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: соответствует цвету фруктов

Консистенция: компота-жидкая

Цвет: присущий вареным плодам

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов-концентрированный, приятный

### Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Компот из сухофруктов»

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А.

Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|------------------------|-------------------------------|----------|
|                        | 1 порция                      |          |
|                        | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                        | сад                           | сад      |
| Фрукты сушеные (смесь) | 0,008                         | 0,008    |
| Сахар                  | 5                             | 5        |
| Вода                   | 200                           | 200      |
| <b>ВЫХОД:</b>          |                               | 200      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
| 0,16             | 0,00    | 16,43       | 63,79                 | 1,08          |

*Технология приготовления:*

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат используемых плодов и ягод

**Технологические карты приготовления  
кулинарных блюд**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА №8**

| <b>№ технологической карты</b> | <b>Наименование блюда</b>                             | <b>Номер рецептуры</b> |
|--------------------------------|---|------------------------|
| 1.                             | Борщ вегетарианский со сметаной                       | 65                     |
| 2.                             | Рассольник ленинградский                              | 82                     |
| 3.                             | Суп картофельный с клецками                           | 91                     |
| 4.                             | Щи из свежей капусты со сметаной                      | 73                     |
| 5.                             | Суп картофельный                                      | 83                     |
| 6.                             | Суп картофельный с бобовыми                           | 87                     |
| 7.                             | Суп рыбный  | 95                     |
| 8.                             | Суп картофельный с пшеном                             | 86                     |
| 9.                             | Суп картофельный с макаронными изделиями              | 88                     |
| 10.                            | Борщ с картофелем (свекольник)                        | 64                     |
| 11.                            | Мясо тушеное с овощами в соусе                        | 290                    |
| 12.                            | Котлеты, биточки, шницели говяжьи                     | 299                    |
| 13.                            | Тефтеля мясная  | 303                    |
| 14.                            | Тефтеля мясная  | 304                    |
| 15.                            | Шницель мясной, соус томатный с овощами               | 299/367                |
| 16.                            | Биточек мясной, соус томатный с овощами               | 299/367                |
| 17.                            | Котлета куриная                                       | 322                    |
| 18.                            | Голубцы ленивые                                       | 315                    |
| 19.                            | Плов с курицей  | 321                    |
| 20.                            | Плов с мясом  | 322                    |
| 21.                            | Капуста тушеная с мясом                               | 144                    |
| 22.                            | Капуста тушеная                                       | 143                    |
| 23.                            | Каша рассыпчатая (вязкая) со сливочным маслом         | 179                    |
| 24.                            | Каша рассыпчатая (вязкая) со сливочным маслом сладкая | 179                    |
| 25.                            | Пюре картофельное                                     | 339                    |
| 26.                            | Макаронные изделия отварные с маслом                  | 219                    |
| 27.                            | Рыба, тушенная с овощами                              | 261                    |
| 28.                            | Зраза рыбная с яйцом                                  | 281                    |
| 29.                            | Пудинг рыбный запеченный                              | 285                    |
| 30.                            | Рыба, запеченная в омлете                             | 263                    |
| 31.                            | Запеканка из творога                                  | 251                    |
| 32.                            | Лапшевник с творогом                                  | 226                    |
| 33.                            | Вареники ленивые со сметаной                          | 244                    |
| 34.                            | Омлет натуральный                                     | 229                    |
| 35.                            | Яйцо вареное  | 227                    |
| 36.                            | Икра свекольная                                       | 55                     |
| 37.                            | Икра кабачковая промышленного производства            | 57                     |
| 38.                            | Каша жидкая   | 187                    |
| 39.                            | Суп молочный с макаронными изделиями                  | 100                    |
| 40.                            | Капуста квашенная                                     | 21                     |
| 41.                            | Нарезка из соленого огурца                            | -                      |
| 42.                            | Нарезка из соленого помидора                          | -                      |
| 43.                            | Молоко кипяченое                                      | 419                    |
| 44.                            | Кофейный напиток с молоком                            | 414                    |
| 45.                            | Какао с молоком                                       | 416                    |
| 46.                            | Чай с лимоном   | 412                    |

|     |  |     |
|-----|--|-----|
| 47. | Чай с сахаром  | 411 |
| 48. | Чай с молоком  | 413 |
| 49. | Напиток, витаминизированный промышленного производства | 418 |
| 50. | Компот из сухофруктов                                  | 394 |
| 51. | Гуляш из отварного мяса                                | 293 |