

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»
Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Кефир, ряженка, бифидок с сахарным сиропом.

Рецептура № 401

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г,	Нетто, г,	Брутто, г,	Нетто, г,
Кефир	145	140	170	165
или ряженка	145	140	170	165
или бифидок	145	140	170	165
Сахарный сироп	-	10	-	15
Сахар	6,5	6,5	9,7	9,7
Вода	4	4	6	6
Выход с сахарным сиропом	-	140/10	-	165/15

Химический состав блюда:

Наименование продукта	Возрастная категория	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
		Б	Ж	У		
Кефир	1,5-3 года	4,35	3,75	6	75	1,05
	3-7 лет	5,22	4,5	7,2	90	1,26
или ряженка	1,5-3 года	4,35	3,75	6,3	76	0,45
	3-7 лет	5,22	4,5	7,56	92	0,54
или бифидок	1,5-3 года	4,35	3,75	6,3	76	0,45
	3-7 лет	5,22	4,5	7,56	92	0,54

Технология приготовления:

Пакеты тщательно промывают в теплой проточной воде и протирают ветошью. Из пакетов кефир и другие кисломолочные напитки наливают непосредственно в стаканы и поливают сахарным сиропом.

Сахар растворяют в горячей воде, раствор процеживают и дают прокипеть при постоянном помешивании, затем охлаждают.

Температура подачи должна быть не выше 14⁰С и не ниже 7⁰С.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Сдоба обыкновенная

Рецептура № 466

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 штука		100 штук	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная 1 сорта	42,67	42,67	4267	4267
Мука пшеничная 1 сорта (на подпыл)	1,78	1,78	178	178
Сахар	4,4	4,4	440	440
Масло сливочное	1,33	1,33	133	133
Масло сливочное (для разделки)	1,78	1,78	178	178
Яйцо столовое 1 категории (для смазки)	0,032 шт	1,6	3,2 шт	160
Соль	0,66	0,66	66	66
Дрожжи (прессованные)	0,67	0,67	67	67
или сухие	0,47	0,47	47	47
Вода	18,72	18,72	1872	1872
Масса полуфабриката	-	69	-	6900
Выход	-	60	-	6000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
4,65	3,8	31,4	169	-

Технология приготовления:

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто приготавливают опарным способом для сдобных пирожков. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40°C на 2,5-3 часа для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2,5-3 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло сливочное.

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

Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом, обработанным в соответствии с инструкцией. Выпекают изделия в течение 12-16 минут при температуре 200-220°C.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Пюре картофельное

Рецептура № 321

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	228	171
с 01.11 по 31.12	244	171
с 01.01 по 28.02	263	171
с 01.03	285	171
Соль йодированная	2	2
Молоко	32	30*
Масло сливочное	7	7
Выход	-	200

*масса кипяченого молока

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3 - 7 лет	40,8	6,4	27,2	183	24,2

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 минуты. Варёный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80⁰С иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протёртый картофель непрерывно помешивая добавляют в 2-3 приёма горячее кипячёное молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

 Решетникова Н.В.

« 1 » июля 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Рецептура № 317

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	34	34
Масса отварных макаронных изделий	-	97
Масло сливочное	3	3
Выход	-	100

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	3,68	3,01	17,6	112	-

Технология приготовления:

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

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

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.



«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » июня 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Картофель в молоке

Рецептура № 319

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	100	75
с 01.11 по 31.12	107	75
с 01.01 по 28.02	115	75
с 01.03	125	75
Молоко	30	30
Соль йодированная	1	1
Масло сливочное	2	2
Мука пшеничная	1	1
Выход	-	100

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,34	2,49	13,16	84	10,77

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят в воде 10 минут, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности.

Для соуса муку подсушивают, разводят горячим молоком, солят, проваривают. Процеживают и вновь доводят до кипения.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » июля 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Капуста тушеная

Рецептура № 336

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	107,5	86
Масло растительное	2,6	2,6
Морковь до 01.01.	1,9	1,5
с 01.01.	2	1,5
Лук репчатый	3,6	3
Томатная паста	1,8	1,8
Мука пшеничная	0,9	0,9
Соль йодированная	0,8	0,8
Сахарный песок	2,3	2,3
Выход	-	75

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,4	2,4	5,4	49	7,7

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут слоем до 30 см, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), масло растительное, прогретую томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Для детей первой возрастной группы (1,5-3 года) готовят без томатной пасты.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка картофельная с мясом

Рецептура № 291

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 сорт п/ф	40	40	53	53
Масса отварного мяса	-	25	-	33
Масло сливочное	2	2	3	3
Картофель с 01.09. по 31.10	153	115/112 ¹	204	153/148 ¹
с 01.11. по 31.12.	164	115/112 ¹	218,5	153/148 ¹
с 01.01. по 28.02.	177	115/112 ¹	235	153/148 ¹
с 01.03.	192	115/112 ¹	255	153/148 ¹
Масса отварного протертого картофеля	-	109	-	145
Лук репчатый	10	8	13	11
Масло сливочное	1	1	2	2
Масса припущенного лука	-	6	-	8
Масло сливочное	1	1	2	2
Сухари	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	141	-	188
Масса готового изделия	-	120	-	160
Выход	-	120	-	160

¹ в числителе — масса картофеля нетто, в знаменателе — масса отварного картофеля

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	8,19	6,59	20,43	177	17,85
3 - 7 лет	12,13	9,5	25,7	237	3,8

Технология приготовления:

Мясо варят до готовности, пропускают через мясорубку, добавляют припущенный с маслом мелко нашинкованный репчатый лук, добавляют растопленное и доведённое до кипения сливочное масло, всё перемешивают.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду. Разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280⁰С в течение 25-30 минут.

Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»
Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Пудинг из творога со сгущенным молоком

Рецептура № 235

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2014 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	38	37,5	76	75
Крупа манная	4	4	8	8
Яйцо столовое 1 категории	1,16 шт	2,5	1,8 шт	5
Сахар	4	4	8	8
Изюм	5,1	5	10,2	10
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло сливочное	2	2	4	4
Сухари	2	2	4	4
Сметана	2	2	4	4
Масса готового пудинга	-	50	-	100
Сгущенное молоко	-	15	-	30
Выход со сгущенным молоком	-	50/15	-	100/30

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	8,7	5,38	20,67	136	0,35
3-7 лет	17,34	10,8	41,33	272	0,49

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки растертые с сахаром, яйца предварительно обрабатывают согласно инструкции, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное мало сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250⁰С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и не выклевывая разрезают на порционные куски.

Перед подачей поливают сгущенным молоком.

Банки со сгущенным молоком моют проточной водой и протирают ветошью, после чего вскрывают. Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по

организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Пудинг рисовый с джемом

Рецептура № 195

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2014 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	36	36	48	48
Молоко	60	60	75	75
Вода	60	60	80	80
Сахар	11	11	15	15
Яйцо столовое 1 категории	0,3 шт	15	0,4 шт	20
Масло сливочное	8	8	10	10
Изюм	8	7,5	10,5	10
Сухари	4	4	5	5
Сметана	4	4	5	5
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса полуфабриката	-	180	-	240
Масса готового пудинга	-	150	-	200
Джем	20	20	30	30
Выход	-	150/20	-	200/30

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	5,31	8,79	63,25	351	0,53
3-7 лет	7,1	10,72	87,42	471	0,84

Технология приготовления:

В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60-70⁰С, добавляют растертые с сахаром яичные желтки, яйца предварительно обрабатывают в соответствии с инструкцией, изюм, ванилин, масло и перемешивают. В массу вводят взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем на противни, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают. Перед подачей порционируют.

Отпускают на порционной тарелке с джемом.

Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»
Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога со сгущенным молоком

Рецептура № 231

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	73	72	91	90
Мука пшеничная	10,4	10,4	13	13
Яйца столовое 1 категории	1/17 шт	3	1/15 шт	3,3
Сахар	8	8	10	10
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса полуфабриката	-	91	-	113
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готовых сырников	-	80	-	100
Молоко сгущенное	20	20	30	30
Выход		80/20	-	100/30

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	14,1	10,8	28	261	0,39
3 - 7 лет	18,39	14,32	37,8	347	0,24

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, обработанные в соответствии с инструкцией, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде).

Массу хорошо перемешивают. Придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке. Придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220⁰С в течение 15-20 минут.

Отпускают со сгущенным молоком.

Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога со сгущенным молоком

Рецептура № 231

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	45,5	45
Мука пшеничная	6,5	6,5
Яйца столовое 1 категории	0,03 шт	1,65
Сахар	5	5
Соль йодированная	0,15	0,15
Ванилин	0,005	0,005
Масса полуфабриката	-	57
Масло растительное	2	2
Масса готовых сырников	-	50
Молоко сгущенное	20	20
Выход	-	50/20

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	9,2	7,2	18,9	173	0,12

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, обработанные в соответствии с инструкцией, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде).

Массу хорошо перемешивают. Придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке. Придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220⁰С в течение 15-20 минут.

Отпускают со сгущенным молоком.

Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»
Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога со сгущённым молоком

Рецептура № 237

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	46,9	46	65,7	64,4
Крупа манная	3	3	4	4
или мука пшеничная	4	4	6	6
Сахар	4	4	6	6
Яйцо столовое 1 категории	0,04 шт	2	0,05 шт	2,8
Масло сливочное	2	2	2,8	2,8
Сухари	2	2	2,8	2,8
Сметана	2	2	2,8	2,8
Масса готовой запеканки	-	50	-	70
Молоко сгущённое	-	20	-	20
Выход	-	50/20	-	70/20

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	9,27	7,56	18,25	168	0,22
3 - 7 лет	13,7	10,1	23,1	239	0,37

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, обработанными в соответствии с инструкцией, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250⁰С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сгущённым молоком.

Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога с джемом

Рецептура № 237

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	93,8	92	93,8	92
Крупа манная	6	6	6	6
или мука пшеничная	8	8	8	8
Сахар	8	8	8	8
Яйцо столовое 1 категории	1/13 шт	4	1/13 шт	4
Масло сливочное	4	4	4	4
Сухари	4	4	4	4
Сметана	4	4	4	4
Масса готовой запеканки	-	100	-	100
Джем	-	20	-	30
Выход	-	100/20	-	100/30

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	17,64	12,05	38,65	302	0,74
3 - 7 лет	17,74	12,05	39,05	332	12,24

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, обработанными в соответствии с инструкцией, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250⁰С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают на порционной тарелке с джемом.

Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 июля » 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Рыба припущенная

Рецептура № 245

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2010 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе горбуши	Контрольная отработка	73	Контрольная отработка	98
или филе трески	Контрольная отработка	73	Контрольная отработка	98
или филе пикши	Контрольная отработка	73	Контрольная отработка	98
Лук репчатый	2,4	2	3,6	3
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход	-	60	-	80

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	10,07	0,39	0,16	44	0,33
3-7 лет	13,52	0,52	0,25	60	0,45

Технология приготовления:

Из филе рыбы, с кожей без костей, нарезают порционные куски под углом 30-45° С. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при припускании куски рыбы не деформировались.

Порционные куски укладывают в посуду в один ряд кожей вверх, добавляют воду так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 высоты. Добавляют лук репчатый и припускают 10-15 минут.

Оптимальная температура подачи 65°С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по

организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: **Биточки или котлеты рыбные запеченные с маслом**
Рецептура № 255

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2010 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески	Контрольная отработка	45	Контрольная отработка	60
или филе горбуши	Контрольная отработка	45	Контрольная отработка	60
или филе пикши	Контрольная отработка	45	Контрольная отработка	60
Хлеб пшеничный	10,5	10,5	14	14
Молоко	12	12	16	16
Яйцо столовое 1 категории	0,06 шт	3	1/12шт	4
Соль йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Масса полуфабриката	-	69	-	92
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса готовых котлет или биточков	-	60		80
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	60/5	-	80/5

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	8,02	5,52	5,80	109	0,26
3-7 лет	10,68	7,36	7,74	140	0,34

Технология приготовления:

Для приготовления котлетной массы филе рыбы с кожей без костей дважды измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют яйца, обработанные в соответствии с инструкцией, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 250-280⁰С до готовности. При подаче поливают прокипяченным сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: **Биточки или котлеты рыбные запеченные**

Рецептура № 255

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески	Контрольная отработка	45	Контрольная отработка	60
или филе горбуши	Контрольная отработка	45	Контрольная отработка	60
или филе пикши	Контрольная отработка	45	Контрольная отработка	60
Хлеб пшеничный	10,5	10,5	14	14
Молоко	12	12	16	16
Яйцо столовое 1 категории	0,06 шт	3	1/12шт	4
Соль йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Масса полуфабриката	-	69	-	92
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса готовых котлет или биточков	-	60	-	80
Выход	-	60	-	80

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	8,02	2,82	5,99	81	0,26
3 - 7 лет	11,03	4,1	7,5	111	0,29

Технология приготовления:

Для приготовления котлетной массы филе рыбы с кожей без костей дважды измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют яйца, обработанные в соответствии с инструкцией, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 250-280⁰С до готовности.

Оптимальная температура подачи 65⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»
_____ Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: **Бефстроганов из отварного мяса**

Рецептура № 278

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1-й сорт п/ф	97	97	129	129
Масса отварного мяса	-	60	-	80
Соус сметанный №354:	-	30	-	40
сметана	7,5	7,5	10	10
мука пшеничная	2,3	2,3	3	3
вода	23	23	30	30
масса белого соуса	-	23	-	30
соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Выход	-	60/30	-	80/40

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	15,11	10,93	1,5	165	-
3 - 7 лет	20,1	14,57	2,1	219	-

Технология приготовления:

Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. Затем отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Соус сметанный приготавливают следующим образом: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи 65°C

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела

по организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.



« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Фрикадельки мясные в соусе

Рецептура № 288

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фарш домашний п/ф	46	46	61	61
Хлеб пшеничный	9	9	12	12
Молоко	12	12	16	16
Лук репчатый	5	4	6	5
Масса полуфабриката	-	71	-	94
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса готовых фрикаделек	-	60	-	80
Соус сметанный № 354	-	60	-	80
сметана	15	15	20	20
мука пшеничная	4,5	4,5	6	6
вода	45	45	60	60
масса белого соуса	-	45	-	60
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход	-	60/60	-	80/80

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	8,5	11,5	11,1	170	1,68
3 - 7 лет	11,3	14,6	14,8	219	2,23

Технология приготовления:

В фарш домашний п/ф добавляют сырой репчатый лук, соединяют с чёрствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, перемешивают и пропускают через мясорубку.

Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Оптимальная температура подачи 65°C

Инженер — технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела

по организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Рецептура № 298

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая белокочанная	90	72	121	96
Фарш домашний п/ф	45	45	60	60
Крупа рисовая	6	17*	8	23*
Лук репчатый	12	10	16	13
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса припущенного лука с маслом	-	10	-	14
Яйцо столовое 1 категории	0,08 шт	4	0,1 шт	5
Масса полуфабриката	-	145	-	193
Масса тушеных голубцов	-	120	-	160
Соус сметанный № 354:	-	15	-	30
сметана	3,75	3,75	7,5	7,5
мука пшеничная	1,13	1,13	2,3	2,3
вода или отвар	11,3	11,3	23	23
масса белого соуса	-	11,3	-	23
соль йодированная	-	0,12	-	0,2
Выход	-	135	-	190

* масса рассыпчатого риса

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	9,82	13,55	10,34	201	35,1
3 - 7 лет	13	18,4	13,5	274	44,5

Технология приготовления:

Фарш домашний п/ф соединяют с нашинкованной свежей белокочанной капустой и пропускают через мясорубку. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, обработанные в соответствии с инструкцией, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 250-280°C.

Отпускают с соусом сметанным.

Соус сметанный приготавливают следующим образом: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи 65°C

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела

по организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: **Тефтели мясные**

Рецептура № 286

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фарш домашний п/ф	38	38	51	51
Хлеб пшеничный	8	8	11	11
Молоко	12	12	16	16
Лук репчатый	14	12	19	16
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса припущенного лука	-	9	-	12
Мука пшеничная	4	4	4	4
Масса полуфабриката	-	71	-	95
Масло сливочное	2	2	3	3
Вода	12	12	16	16
Масса готовых тефтелей	-	60	-	80
Соус сметанный № 354:	-	30	-	40
сметана	7,5	7,5	10	10
мука пшеничная	2,3	2,3	3	3
вода	23	23	30	30
масса белого соуса	-	23	-	30
соль йодированная	-	0,2	-	0,3
Выход	-	60/30	-	80/40

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	7,3	9,7	11,7	151	1,38
3 - 7 лет	9,7	12,9	14,8	200	1,85

Технология приготовления:

Фарш домашний п/ф соединяют с чёрствым, предварительно замоченным в молоке и отжатым хлебом, затем пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют измельчённый припущенный с маслом репчатый лук, ещё раз пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают (выбивают) с добавлением молока и соли; и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 минут до готовности.

Соус сметанный приготавливают следующим образом: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипячённой сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Оптимальная температура подачи 65°C

Инженер — технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Рассольник Ленинградский

Рецептура № 76

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09. по 31.10	60	45
с 01.11. по 31.12.	64,3	45
с 01.01. по 28.02.	69,2	45
с 01.03.	75	45
Морковь до 01.01	7,5	6
с 01.01.	8	6
Лук репчатый	3,6	3
Крупа (перловая, или рисовая)	3	3
Огурцы консервированные	16,4	9
Масло растительное	3	3
Бульон или вода	113	113
Выход	-	150
Сметана	5	5
Выход со сметаной	-	150/5

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,46	4,6	10,5	89	4,6

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Сметану перед отпуском кипятят.

Оптимальная температура подачи 70-75⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с горохом

Рецептура № 81

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09. по 31.10	40	30
с 01.11. по 31.12.	42,9	30
с 01.01. по 28.02.	46,1	30
с 01.03.	50	30
Горох лущеный	12	12
Лук репчатый	7,1	6
Морковь до 01.01	9,4	7,5
с 01.01.	10	7,5
Масло растительное	3	3
Бульон	105	105
Выход	-	150

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	3,3	3,2	9,8	81	3,5

Технология приготовления:

Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. В конце варки добавляют соль и доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи 70-75⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»
Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной

Рецептура № 57

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 01.01	30	24	40	32
с 01.01.	32	24	42,6	32
Капуста свежая	15	12	20	16
Картофель с 01.09. по 31.10	16	12	21,4	16
с 01.11. по 31.12.	17	12	22,8	16
с 01.01. по 28.02.	18,5	12	24,6	16
с 01.03.	20	12	26,6	16
Морковь до 01.01	9,4	7,5	12,5	10
с 01.01.	10	7,5	13,3	10
Лук репчатый	7,1	6	9,6	8
Томатная паста	-	-	-	-
Масло растительное	3	3	4	4
Сахарный песок	1,5	1,5	2	2
Вода	120	120	160	160
Соль йодированная	0,12	0,12	0,2	0,2
Выход	-	150	-	200
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	150/10	-	200/10

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	1,19	4,7	5,78	76	5,66
1,5 - 3 года со сметаной	1,3	4,4	7,96	78,2	6,24
3 - 7 лет	1,33	4,82	0,4	87	7,67
3 - 7 лет со сметаной	1,58	5,83	7,99	99	7,92

Технология приготовления:

Для приготовления борща картофель нарезают брусочками; свёклу, капусту, морковь – соломкой, лук мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут припущенные с маслом морковь и лук, тушёную или варёную свёклу, томатную пасту и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Сметану перед отпуском кипятят.

Оптимальная температура подачи 70-75°C

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»
Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Бульон куриный с гренками

Рецептура № 109

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон куриный № 108:	-	150
бульон из цыплят	165	165
морковь до 01.01	3,4	2,7
с 01.01.	3,6	2,7
лук репчатый	1,4	1,2
Гренки пшеничные № 115:	-	25
хлеб пшеничный	46,8	39
Выход	-	150/25

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	3,76	1,57	26,4	135	0,26

Технология приготовления:

Подготовленные тушки цыплят заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 20-30 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.

Хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10*10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Готовые гренки кладут в тарелку, наливают бульон.

Оптимальная температура подачи 70-75⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Мясо тушеное с овощами в соусе

Рецептура № 274

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2014 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1-й сорт п/ф	96	96	130	130
Масса отварного мяса	-	60	-	80
Морковь до 01.01	12,5	10	15	12
С 01.01	13,3	10	16	12
Картофель с 01.09. по 31.10	67	50	89,3	67
с 01.11. по 31.12.	71,4	50	95,7	67
с 01.01. по 28.02.	76,9	50	103	67
с 01.03.	83,3	50	11,7	67
Горошек зеленый консервированный	8	5	9	6
Томатная паста	-	-	4	4
Мука пшеничная	3	3	4	4
Лук репчатый	8	6	11	8
Масло сливочное	5	5	5	5
Вода или бульон	-	44	-	57
Масса полуфабриката	-	190	-	240
Выход	-	170	-	220

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	16,2	13,28	11,03	228	3,71
3-7 лет	21,71	16,55	15,02	296	5,2

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. Банки, в которых поступил горошек зеленый консервированный, моют проточной водой и тщательно протирают ветошью, после чего вскрывают. 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. За 5-10 минут добавляют горошек зеленый консервированный, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Оптимальная температура подачи 65⁰С.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 »

2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Картофель отварной

Рецептура № 318

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	100	75
с 01.11 по 31.12	107	75
с 01.01 по 28.02	115	75
с 01.03	125	75
Соль йодированная	0,75	0,75
Масса отварного картофеля	-	73
Масло сливочное	2	2
Выход	-	75

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,4	2,2	11,5	71	10,5

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Затем картофель нарезают крупными кубиками, погружают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 20-25 минут. После доведения до готовности отвар сливают. Готовый картофель подсушивают при открытой крышке на слабом нагреве 2-3 минуты. Затем заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи 65⁰С.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Суп с рыбными консервами

Рецептура № 87

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	24	24
Картофель с 01.09. по 31.10	56	42
с 01.11. по 31.12.	60	42
с 01.01. по 28.02.	64,6	42
с 01.03.	70	42
Морковь до 01.01	12	9,6
с 01.01.	12,8	9,6
Лук репчатый	6,9	5,8
Крупа рисовая	3	3
Масло сливочное	2,3	2,3
Вода	120	120
Выход	-	150

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	5,2	5	8,6	101	5,47

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности.

Оптимальная температура подачи 70-75⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Рецептура № 84

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09. по 31.10	80	60	106,6	80
с 01.11. по 31.12.	85,7	60	114,3	80
с 01.01. по 28.02.	92,3	60	123	80
с 01.03.	100	60	133,3	80
Морковь до 01.01	7,5	6	10	8
с 01.01.	8	6	10,7	8
Лук репчатый	7,1	6	9,5	8
Томатная паста	-	-	0,8	0,8
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Вода	105	105	140	140
Выход	-	150	-	200
Фрикадельки рыбные № 124	-	20	-	25
филе трески	Контрольная отработка	19	Контрольная отработка	24
или филе пикши	Контрольная отработка	19	Контрольная отработка	24
или филе горбуши	Контрольная отработка	19	Контрольная отработка	24
яйцо столовое 1 категории	0,02 шт	1	0,026 шт	1,3
лук репчатый	4,8	4	6	5
соль йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Масса полуфабриката	-	25	-	31
Выход с рыбными фрикадельками	-	20/150	-	25/200

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	4,31	1,89	11,02	79	6,75
3 - 7 лет	5,99	2,53	11,44	106	8,99

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленный картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют пассерованную томатную пасту, соль.

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленный лук, яйца, обработанные в соответствии с инструкцией, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчать вместе с рыбным филе. Сформованные шарики массой 10-15 грамм припускают в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Оптимальная температура подачи 70-75°C

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной**

Рецептура № 67

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	37,5	30
Картофель с 01.09. по 31.10	24	18
с 01.11. по 31.12.	25,7	18
с 01.01. по 28.02.	27,7	18
с 01.03.	30	18
Морковь до 01.01	9,4	7,5
с 01.01.	10	7,5
Лук репчатый	7,1	6
Томатная паста	-	-
Масло растительное	3	3
Бульон	120	120
Соль йодированная	0,12	0,12
Выход	-	150
Сметана	10	10
Выход со сметаной	-	150/10

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года (со сметаной)	1,07	4,43	5,44	67	11,13
1,5 - 3 года (без сметаны)	1,04	2,93	5,09	51	11,08

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут подготовленную свежую капусту, доводит до кипения, добавляют припущенную морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту.

Сметану перед отпуском кипятят.

Оптимальная температура подачи 70-75⁰С

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Рецептура № 45

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09. по 31.10	13,7	10 ¹
с 01.11. по 31.12.	14,7	10 ¹
с 01.01. по 28.02.	15,8	10 ¹
с 01.03.	17,2	10 ¹
Свекла до 01.01	10,2	8 ¹
с 01.01.	10,8	8 ¹
Морковь до 01.01	7,5	6 ¹
с 01.01.	8	6 ¹
Огурцы консервированные	17,7	8
Горошек зелёный консервированный	9,2	6
Масло растительное	2,4	2,4
Выход	-	40

¹масса отварных очищенных овощей

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,55	2,47	3,4	38	4,13

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные консервированные огурцы нарезают мелкими ломтиками.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют припущенный зелёный горошек, добавляют растительное масло, перемешивают непосредственно перед подачей.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование блюда: Огурцы свежие

Рецептура № 71

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 года

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие парниковые	20,4	20	30,6	30
или огурцы грунтовые	21,04	20	31,6	30
Выход	-	20	-	30

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	0,14	0	0,38	(парниковые) 3	1,4
3-7 лет	0,24	0,03	0,57	(парниковые) 4	3

Технология приготовления:

Огурцы следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли (1 кг на 10 л воды) в течение 10 минут методом полного погружения с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

У огурцов отрезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают кружочками по 3 и 2 шт на порцию.

Порционирование овощей производится непосредственно перед раздачей.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 »

2019 год

Технологическая карта

Наименование блюда: Огурцы свежие

Рецептура № 71

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 года

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие парниковые	40,8	40	61,2	60
или огурцы грунтовые	42,1	40	63,1	60
Выход	-	40	-	60

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	0,28	0	0,76	(парниковые) 5	2,8
3-7 лет	0,42	0	1,14	(парниковые) 7	4,2

Технология приготовления:

Огурцы следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли (1 кг на 10 л воды) в течение 10 минут методом полного погружения с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

У огурцов отрезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают кружочками по 3 и 2 шт на порцию.

Порционирование овощей производится непосредственно перед раздачей.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела
по организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками
Рецептура № 82

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09. по 31.10	80	60	100	75
с 01.11. по 31.12.	85,7	60	107	75
с 01.01. по 28.02.	92,3	60	115	75
с 01.03.	100	60	125	75
Вермишель	8	8	10	10
Морковь до 01.01	10	8	12,5	10
с 01.01.	10,6	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	140	140	175	175
Фрикадельки мясные №121:				
фарш домашний п/ф	11,4	11,4	23	23
лук репчатый	1,2	1	2,4	2
вода	1	1	2	2
яйца столовые 1 категории (в граммах)	0,02 шт	0,8	0,04 шт	1,6
соль йодированная	0,09	0,09	0,2	0,2
масса полуфабриката	-	14	-	28
выход фрикаделек	-	10	-	20
Выход супа с фрикадельками	-	10/200	-	20/250

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	3,9	4,8	13	127	6,65
3 - 7 лет	6,2	7,9	16	183	8,35

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, морковь соломкой. Лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают с добавлением масла.

В кипящую воду кладут картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности. За 10-15 минут до готовности супа добавляют вермишель.

Для приготовления фрикаделек, в фарш домашний п/ф добавляют сырой мелко нарезанный репчатый лук, пропускают через мясорубку, соединяют с сырыми яйцами, обработанными в соответствии с инструкцией, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10г припускают в воде до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Оптимальная температура подачи 70-75°C

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела

по организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками
Рецептура № 82

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09. по 31.10	60	45	80	60
с 01.11. по 31.12.	64,2	45	85,7	60
с 01.01. по 28.02.	69,2	45	92,3	60
с 01.03.	75	45	100	60
Вермишель	6	6	8	8
Морковь до 01.01	7,5	6	10	8
с 01.01.	8	6	10,6	8
Лук репчатый	7,1	6	9,6	8
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Вода	105	105	140	140
Фрикадельки мясные №121:				
фарш домашний п/ф	11,4	11,4	23	23
лук репчатый	1,2	1	2,4	2
вода	1	1	2	2
яйца столовые 1 категории (в граммах)	0,02 шт	0,8	0,04 шт	1,6
соль йодированная	0,09	0,09	0,2	0,2
масса полуфабриката	-	14	-	28
выход фрикаделек	-	10	-	20
Выход супа с фрикадельками	-	10/150	-	20/200

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	3,62	4,45	12,56	105	10
3 - 7 лет	5,8	8,3	13,1	168	6,7

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, морковь соломкой. Лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают с добавлением масла.

В кипящую воду кладут картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности. За 10-15 минут до готовности супа добавляют вермишель.

Для приготовления фрикаделек, в фарш домашний п/ф добавляют сырой мелко нарезанный репчатый лук, пропускают через мясорубку, соединяют с сырыми яйцами, обработанными в соответствии с инструкцией, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10г припускают в воде до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Оптимальная температура подачи 70-75°C

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

А.Ю. Румянцева

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 июля » 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из картофеля с зелёным горошком

Рецептура № 25

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года	
	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09. по 31.10.	22	16*
с 01.11. по 31.12.	23,6	16*
с 01.01. по 28.02.	25,4	16*
с 01.03.	27,5	16*
Морковь до 01.01.	7,5	6*
С 01.01.	8	6*
Горошек зелёный консервированный	9,2	6**
Огурцы консервированные	21,5	10,5
Масло растительное	2	2
Выход	-	40

*масса отварных очищенных овощей
**масса прогретого зелёного горошка консервированного

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	0,79	2,1	3,91	38	6,3

Технология приготовления:

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Банки с консервами тщательно моют проточной водой и протирают ветошью, после чего вскрывают. Горошек зелёный консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют и заправляют растительным маслом.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование блюда: **Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом**
Рецептура № 183

Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 год

Наименование сырья	1,5 - 3 года		3 - 7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гречневая крупа (ядрица быстрорастворивающаяся)	30	30	40	40
Молоко	105	105	140	140
Вода	23	23	30	30
Сахарный песок	4,5	4,5	6	6
Соль йодированная	0,45	0,45	0,6	0,6
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	150/5	-	200/5

Химический состав на 1 порцию:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5 - 3 года	6,8	7,98	26,35	204	1,37-
3 - 7 лет	9	9,4	35	262	1,8-

Описание технологического процесса:

Перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают, при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Промывают крупу теплой водой. Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. При подаче горячую кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи 65⁰С.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из картофеля с солеными огурцами

Рецептура № 22

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы консервированные	26,7	12	40	18
Картофель с 01.09. по 31.10	21,3	16 ¹	32,8	24 ¹
с 01.11. по 31.12.	22,8	16 ¹	35,3	24 ¹
с 01.01. по 28.02.	24,6	16 ¹	38,1	24 ¹
с 01.03.	26,7	16 ¹	41,2	24 ¹
Морковь до 01.01	12,6	10 ¹	19	15 ¹
с 01.01.	13,4	10 ¹	20	15 ¹
Масло растительное	2	2	3	3
Выход	-	40	-	60

¹масса отварных очищенных овощей

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	0,6	2,09	4	37	4,55
3-7 лет	0,82	3,13	5,14	52	7,2

Технология приготовления:

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы очищают, нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из свеклы с яблоками

Рецептура № 35

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 01.01	34,4	27 ¹	51	40 ¹
с 01.01.	36,7	27 ¹	54,4	40 ¹
Яблоки свежие	11,8	10,4	17,8	16
Сахарный песок	1,2	1,2	1,8	1,8
Масло растительное	2	2	3	3
Выход	-	40	-	60
¹ масса отварной очищенной свёклы				

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	0,45	1,57	5,4	38	3,75
3-7 лет	0,67	3,1	6,86	58	5,58

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные соломкой, припущенные с сахаром в течение 3 минут при температуре 85⁰С. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания

МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из свеклы

Рецептура № 33

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 01.01	48,5	38*	73	57*
с 01.01.	52	38*	78	57*
Масло растительное	2,4	2,4	3,6	3,6
Выход	-	40	-	60

*масса отварной и очищенной свеклы

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	0,54	2,27	2,6	35	1,44
3-7 лет	0,85	3,65	5,0	56	2,23

Технология приготовления:

Отваренную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свёклу заправляют растительным маслом.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»
Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год



Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты

Рецептура № 45

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2004 год

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашенная	52	36,4	78	54,6
Сахар	2	2	3	3
Масло растительное	2	2	3	3
Выход	-	40	-	60

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	0,63	2,05	4,53	36	10,6
3-7 лет	0,96	3,06	4,62	50	16

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют сахар и заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей.

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.

«Утверждаю»

Начальник технологического отдела по
организации питания
МП «Единый центр муниципального заказа»

Решетникова Н.В.

« 1 » _____ 2019 год

Технологическая карта

Наименование изделия: Котлеты домашние

ТТК № 432

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фарш домашний п/ф	43	43	57	57
Лук репчатый	1,8	1,5	2,4	2
Яйцо столовое 1 категории	0,01 шт	0,7	0,02 шт	1
Батон	9,5	9,5	12,7	12,7
Молоко	15	15	20	20
Соль йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Сухари	3	3	4	4
Масса полуфабриката	-	73	-	97
Масло растительное	2,9	2,9	3,9	3,9
Масса запеченных котлет	-	60	-	80
Выход	-	60	-	80

Химический состав блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,5-3 года	7,6	9,5	9,2	144	0,35
3-7 лет	10,2	12,7	12,3	192	0,46

Технология приготовления:

Фарш домашний п/ф соединяют с чёрствым батонem, предварительно замоченным в молоке, нарезанным репчатым луком, перемешивают и пропускают через мясорубку. Добавляют яйца, предварительно обработанные в соответствии с инструкцией, соль, затем котлетную массу снова перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом толщиной 2-2,5 см. Панируют в сухарях.

Подготовленные полуфабрикаты кладут на противень, смазанный растительным маслом, и запекают с двух сторон при температуре 250-280°C до готовности 20-25 минут.

Органолептическими признаками готовности изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет изделия на срезе.

Оптимальная температура подачи 65°C

Инженер - технолог: Румянцева А.Ю.