

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-01/1-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп с клецками

**Номер рецептуры:** 98

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	5.05/6.67	4.86/6.96	17.14/22.14	132/179	0.68/0.91
<b>Яйцо</b>	6.0/8.0	6.0/8.0	<b>Технология приготовления:</b> Тесто на клёчки:взбивают яйца (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12) добавляют воду и муку, замешивается тесто по консистенции напоминающее сметану.В кипящее молоко добавляют соль, сахар, маленькой ложечкой опускают тесто в кипящее молоко и варят до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60 <sup>0</sup> - 65 <sup>0</sup> С.				
<b>Сахар (песок)</b>	3.0/4.0	3.0/4.0					
<b>Мука пшеничная</b>	14.0/18.0	14.0/18.0					
<b>Молоко</b>	105.0/141.0	105.0/141.0					
<b>Масло сливочное</b>	1.0/2.0	1.0/2.0					
<b>Выход:</b>		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-03/1-04(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на цельном молоке*

*Номер рецептуры: 395*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>2.40/3.26</i>	<i>3.52/4.40</i>	<i>15.02/18.29</i>	<i>101.36/125.8</i>	<i>1.31/1.65</i>
<i>Напиток кофейный</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-05/1-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом, сыром.

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
	Брутто,г	Нетто, г	3.04/4.97	6.82/8.16	10.91/20.70	117.18/176.12	0.06/0.08
Сыр	8.6/12.9	8.0/12.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционный кусочки, сверху намазывают сливочным маслом и укладывают ломтик сыра. Температура подачи не ниже +15°С.				
Масло сливочное	6.0/6.0	6.0/6.0					
Батон	22.0/42.0	22.0/42.0					
Выход:		36/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-07/1-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
<b>Сок</b>	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Выход:</b>		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-09/1-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Витаминный»**

**Номер рецептуры: 20**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав блюда			
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	Брутто, г	Нетто, г	0.67/0.90	4.04/5.39	3.24/4.31	53/69
Капуста белок. х/о-20%	35.0/45.0	28.0/36.0	<b>Технология приготовления:</b> капусту шинкуют тонкой соломкой 1,5*15 мм, кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Капусту с морковью перемешивают, добавляют лук репчатый мелко нашинкованный бланшированный, сахар, масло растительное и перемешивают. Температура подачи не ниже +15°С.			
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыги	29.0/38.0	28.0/36.0				
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	14.0/19.0 15.0/20.0	11.0/15.0				
Или морковь очищенная (п/ф)	11.0/15.0	11.0/15.0				
Лук репчатый х/о-16%,	3.0/4.0	2.0/3.0				
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	2.0/3.0	2.0/3.0				
Сахар	1.0/2.0	1.0/2.0				
Масло растительное	4.0/5.0	4.0/5.0				
<b>Выход</b>		45/60				

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-11/1-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп «Здоровье» с мясом и со сметаной.

**Номер рецептуры:** 80; 107.

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.62/4.60	6.91/7.71	8.13/11.95	76.67/87.79	4.78/7.84
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1)Технология приготовления:</b> <u>мясного бульона</u> Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2)Технология приготовления:</b> <u>Приготовление супа:</u> В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, затем пассированные овощи. При закипании бульона добавляют геркулес. За 5 минут до готовности блюда кладут сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи блюда +60...+65° С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08.- 40%		43.0/58.0					
	57.0/77.0						
	61.0/83.0						
	66.0/89.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	43.0/58.0	43.0/58.0					
Лук репчатый х/о-16%	7.0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/10.0	6.0/8.0					
	8.0/11.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Крупа геркулесовая	3.0/5.0	3.0/5.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Бульон	108.0/146.0	108.0/146.0					
Выход супа со сметаной		135/183					
Выход супа со сметаной и мясом		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-13/1-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Азу

**Номер рецептуры:**370

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	5.43/9.9	9.98/13.26	12.32/13.07	122.82/211.22	7.14/7.57
Говядина 1 категории бескостная	79.0/112.0	72.0/102.0					
Или говядина 1 категории на кости	98.0/139.0	72.0/102.0					
Масса отварной говядины		45.0/64.0					
Лук репчатый х/о-16%	5.0/6.0	4.0/5.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	4.0/5.50	4.0/5.0					
Масло растительное	3.0/3.5	3.0/3.5					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	14.0/15.0 15.0/16.0	11.0/12.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	11.0/12.0	11.0/12.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. -40%	109.0/116.0 117.0/124.0 126.0/134.0 137.0/145.0	82.0/87.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	82.0/87.0	82.0/87.0					
Томат паста	2.0/3.0	2.0/3.0					
Огурцы соленые х/о 45%	20.0/22.0	11.0/12.0					
Масса тушеных овощей		105/111					
<b>Выход</b>		150/175					

**Технология приготовления:** Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Предварительно сваренное мясо, зачищают от костей и сухожилий, нарезают кусочками по 20-30 грамм, морковь и лук, консервированные огурцы и томатную пасту пассируют, картофель нарезают кубиками, заливают бульоном, доводят до полуготовности и соединяют: мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и бульон. Продукты должны быть только покрыты жидкостью, закрывают крышкой и тушат до готовности при слабом кипении. Температура подачи +60...65°С.

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-15/1-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из кураги.

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.57/0.73	0/0	16.03/20.67	66/85	0.44/0.56
Курага	11.0/14.0	11.0/14.0	<b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.				
Вода	152.0/202.0	152.0/202.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Выход:		150/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
1-17/1-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с<sup>1)</sup>рыбными фрикадельками<sup>2)</sup> на рыбном бульоне<sup>3)</sup>

**Номер рецептуры:** 14

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	5.25/5.71	2.04/2.22	12.03/13.37	101/109.78	9.15/9.95
Картофель х/о с 01.09. по 31.10.-25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02.-35% с 01.03. по 31.08.- 40%	110.0/120.0 119.0/129.0 128.0/139.0 139.0/150.0	83.0/90.0	<p><sup>3)</sup>Технология приготовления рыбного бульона: Небольшие куски рыбы закладывают в кипящую воду, варят до готовности. Бульон процеживают.</p> <p><sup>2)</sup>Технология приготовления рыбных фрикаделек: чистое филе рыбы, пропускают через мясорубку два раза, добавляют измельченный лук, яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), соль по вкусу. Тщательно перемешивают, формируют изделие в виде шариков 7-9 г. Припускают отдельно в небольшом количестве бульона до готовности и кладут в суп при отпуске.</p> <p><sup>3)</sup>Технология приготовления супа: В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиком припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Отпускают суп с фрикадельками. Температура подачи +60..+65°С.</p>				
Или картофель очищенный (п/ф)	83.0/90.0	83.0/90.0					
Лук репчатый х/о-16%	10.0/11.0	8.0/9.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	8.0/9.0	8.0/9.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	10.0/12.5 11.0/13.3	8.0/9.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	8.0/9.0	8.0/9.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Бульон	145.0/158.0	145.0/158.0					
Выход готовых фрикаделек		23.0/25.0					
Выход супа с фрикадельками		230/250					
Фрикадельки							
Филе рыбы	24.0/26.0	22.0/24.0					
Лук репчатый х/о-16%	5.0/6.0	4.0/5.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0/6.0	4.0/5.0					
Яйцо	0.9/1.0	0.9/1.0					
Масса полуфабриката		29.0/31.0					
Выход готовых фрикаделек		23.0/25.0					

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-19/1-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пирожок с капустой.

**Номер рецептуры:** 453

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	3.53/3.53	4.51/4.51	18.45/18.45	136/136	9.18/9.18
Дрожжи прессован.	0.9/1.0	0.9/1.0	<p><b>Технология приготовления:</b> <u>Тесто:</u> В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, просеянную муку, перемешивают, затем добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто. Дежу оставляют на 3-4 часа для брожения в теплое место. Несколько раз делают обминку теста. Затем тесто разделяют на шарики, раскатывают в лепешки, на середину укладывают фарш, формируют в виде пирожка и выпекают при температуре 200-240°C в течение 8-10 минут.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> <u>Начинка:</u> Подготовленную белокочанную капусту рубят, отваривают в подсоленной воде, дают стечь воде, затем обжаривают на противне с добавлением лука репчатого и моркови. Температура подачи +60...+65°C.</p>				
Масло сливочное	3.0/3.0	3.0/3.0					
Молоко	9.0/9.0	9.0/9.0					
Сахар (песок)	1.0/1.0	1.0/1.0					
Мука пшеничная	26.0/26.0	26.0/26.0					
Капуста белок. х/о-20%	85.0/85.0	68.0/68.0					
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыги	71.0/71.0	68.0/68.0					
Лук репчатый х/о-16%	7.0/7.0	6.0/6.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/6.0	6.0/6.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/8.0 7.5/8.0	6.0/6.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	6.0/6.0	6.0/6.0					
Масло растительное	2.0/2.0	2.0/2.0					
Выход готового фарша		85.0/85.0					
Масло растительное для смазки листа	0.4/0.4	0.4/0.4					
Масса полуфабриката							
Выход:		60.0/60.0					

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-21/1-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром.

**Номер рецептуры:** 504, 505

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.03/0.03	0.01/0.01	9.98/12.97	42/54	0/0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку) и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	125.0/137.0	125.0/137.0					
<b>Выход:</b>		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-23/1-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептур:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция</b>		<b>Химический состав данного блюда:</b>				
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины мг</b>
	<b>Брутто,г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Белки г</b>	<b>Жиры г</b>	<b>Углеводы г</b>		<b>С</b>
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-25/1-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:**122,123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1)1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>2)1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
1-27/1-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто, г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-01/2-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша молочная рисовая жидкая.

**Номер рецептуры:**170

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.04/5.52	5.09/7.02	18.18/25.9	135/188	1.43/1.90
Крупа рисовая	14.0/21.0	14.0/21.0	<b>Технология приготовления:</b> Рисовую крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 20 мин., затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят периодически помешивая до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60 <sup>0</sup> -65 <sup>0</sup> .				
Молоко	110.0/146.0	110.0/146.0					
Вода	26.0/35.0	26.0/35.0					
Сахар	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масса каши		148.0/197.0					
Масло сливочное	2.5/3.0	2.5/3.0					
Выход:		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-03/2-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Какао на цельном молоке.

**Номер рецептуры:** 397

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция	Белки г	Жиры г	Углеводы г	С		
	Брутто,г	Нетто, г	2.18/2.98	3.44/4.32	14.88/18.13	99.2/123.32	1.31/1.65
Какао б/раст.	1.43/1.72	1.43/1.72	<b>Технология приготовления:</b> Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.				
Молоко	101.0/127.0	101.0/127.0					
Вода	66.0/59.0	66.0/59.0					
Сахар (песок)	10.0/12.0	10.0/12.0					
Выход :		180/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
2-05/2-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом

**Номер рецептуры:** 1

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.48/2.04	4.99/6.88	13.80/19.02	106.03/146.15	0/0
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
Батон	32.0/46.0	32.0/46.0					
Выход:		37/51					

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-07/2-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Молоко кипяченое

**Номер рецептуры:** 529

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	2.8/2.8	3.2 /3.2	5.0/5.0	60.0/60.0	0.25/0.25
Молоко	105/105	105/105	<b>Технология приготовления:</b> Молок кипятят в посуде, предназначенноц только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи холодного не ниже +15°С, горячего не ниже 65° С.				
Масса кипяченого молока		100/100*					
Выход:		100/100					

\*-масса молока кипяченого

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-09/2-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с кальмарами**

**Номер рецептуры: 80**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
	Брутто,г	Нетто, г	5.03/6.71	2.63/3.51	3.21/4.28	57/76	0.5/0.67
Кальмары х/о10%, т/о 46%	51.0/67.0	48.0/63.0	<b>Технология приготовления:</b> Кальмары тщательно промывают в воде 2-3 раза, отпускают в кипящую воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят в течение 5 минут с момента вторичного закипания воды. Более длительная варка не рекомендуется, так как мясо кальмара становится жестким. Отварные кальмары нарезают соломкой. Лук репчатый бланшируют и шинкуют. Картофель отваривают нарезают мелкими ломтиками. Все ингредиенты перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.				
Масса отварных кальмар		26.0/34.0					
Лук репчатый х/о-16%	3.0/4.0	2.0/3.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08.- 40%	22.0/29.0	22.0/29.0					
	24.0/31.0	24.0/31.0					
	25.0/33.0	25.0/33.0					
	28.0/36.0	28.0/36.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	17.0/22.0	17.0/22.0					
Масса отварного очищенного картофеля		16.0/21.0					
<b>Выход:</b>		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-11/2-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Щи с мясом птицы со сметаной*

**Номер рецептуры:** *144,107*

**Наименование сборника рецептур:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	4.18/5.62	5.89/7.01	4.96/6.60	108.57/134.97	10.63/14.17
<i>Куры х/о-12%, т/о-18%</i>	<i>13.0/16.0</i>	<i>11.0/14.0</i>	<p><b>Технология приготовления куриного бульона:</b> Тушки кур (или порционные кусочки кур) закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для варки супа. Готовое мясо кур нарезают поперек волокон порционно, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> Капусту нарезают шапками, картофель нарезают дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения. Затем закладывают картофель, добавляют пассированные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют пассированную томатную пасту и сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом птицы и со сметаной. Темпераура подачи +60...+65°С.</p>				
<i>Масса отварной птицы</i>		<i>9.0/11.0</i>					
<i>Картофель х/о</i>	<i>21.0/28.0</i>	<i>16.0/21.0</i>					
<i>с 01.09. по 31.10. -25%</i>							
<i>с 01.11. по 31.12. -30%</i>							
<i>с 01.01. по 28-29.02. -35%</i>							
<i>с 01.03. по 31.08.- 40%</i>	<i>27.0/35.0</i>						
<i>Или картофель очищ. (п/ф)</i>	<i>16.0/21.0</i>	<i>16.0/21.0</i>					
<i>Лук репчатый х/о-16%</i>	<i>7.0/10.0</i>	<i>6.0/8.0</i>					
<i>Или лук репчатый очищ. (п/ф)</i>	<i>6.0/8.0</i>	<i>6.0/8.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>4.5/5.0</i>	<i>4.5/5.0</i>					
<i>Капуста белок. х/о-20%</i>	<i>35.0/46.0</i>	<i>28.0/37.0</i>					
<i>Или капуста очищ. (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыжки</i>	<i>29.0/39.0</i>	<i>28.0/37.0</i>					
<i>Морковь х/о</i>	<i>8.8/11.0</i>	<i>7.0/9.0</i>					
<i>с 1.09-31.12-20%</i>							
<i>с 01.01-31.08 -25%</i>	<i>9.3/12.0</i>						
<i>Или морковь очищенная (п/ф)</i>	<i>7.0/9.0</i>	<i>7.0/9.0</i>					
<i>Томат паста</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>					
<i>Сметана</i>	<i>8.0/9.0</i>	<i>8.0/9.0</i>					
<i>Бульон куриный</i>	<i>113.0.0/151.0</i>	<i>113.0/151.0</i>					
<i>Выход супа со сметаной</i>		<i>141/189</i>					
<i>Выход супа со сметаной и с мясом птицы</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-13/2-14(ясли/сад).**

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлета куриная<sup>1)</sup> с гороховым пюре<sup>2)</sup>.*  
 Номер рецептуры: 417<sup>1)</sup>; 314<sup>2)</sup>.

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 7.86/9.83	7.25/9.06	3.83/4.75	81.74/102.68	0.65/0.75
Куры	51.0/61.0	(39.0/54.0) 30.0/38.0 чистое филе	<sup>2)</sup> 7.22/8.20	2.79/4.69	13.34/31.97	104.78/202.89	0/0
Хлеб пшеничный	5.5/6.5	5.5/6.5	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом пропускают через мясорубку, добавляют яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12)., измельченный лук репчатый, соль, перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой форм с одним заостренным концом –котлеты, панируют в муке. Изделия запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин. Температура подачи +60...+65°С.				
Молоко	8.0/10.0	8.0/10.0					
Яйцо	7.0/9.0	7.0/9.0					
Лук репчатый	7.0/8.0	6.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/7.0	6.0/7.0					
Мука пшеничная	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса полуфабриката		50.0/63.0					
Масло сливочное	2.5/3.0	2.5/3.0					
Выход		40/50					
Горох шлифованный	34.0/79.0	33.0/78.0					
Масса отварных бобовых		67/160					
Масло сливочное	3.5/5.0	3.5/5.0					
Выход горохового пюре		85/165					
Выход(гороховое пюре+котлета куриная)		125/215					

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-15/2-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих фруктов

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.06/0.08	0.04/0.06	9.52/15.03	39/61	0.75/1.0
Свежие фрукты Яблоки х/о12% Груши х/о10% Апельсины х/о30%	17.0/23.0 16.0/22.0 23.0/30.0	15.0/20.0	<b>Технология приготовления:</b> Свежие фрукты: (яблоки, груши, апельсины и т.д.) моют, удаляют семенные гнезда у яблок и груш), нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячий сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта плодов не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Цедру заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты заливают фруктовым отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: для детей в возрасте до 3 лет – 35мг, от3-7 – 50 мг.) Температура подачи не ниже +15°С.				
Сахар (песок)	8.0/13.0	8.0/13.0					
Вода	136.0/182.0	136.0/182.0					
Выход		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-17/2-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники<sup>1)</sup> со сгущенным молоком<sup>2)</sup>**

**Номер рецептуры: 327**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	<sup>1)</sup> 12.86/17.15	14.29/19.05	25.32/33.76	200.95/267.93	0.34/0.45
			<sup>2)</sup> 1.51/1.87	1.78/2.20	11.65/14.42	68.6/84.93	0.21/0.26
Сахар (песок)	4.0/5.0	4.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), сахар, соль. Массу хорошо вымешивают, придают ей форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут. Отпускают сырники со сгущенным молоком и изюмом. Температура подачи +60...+65°С.				
Яйцо	11.0/15.0	11.0/15.0					
Мука пшеничная	30.0/40.0	30.0/40.0					
Творог	136.0/181.0	135.0/180.0					
Масса полуфабриката		167/223					
Масло растительное для смазки листа	4.5/5.0	4.5/5.0					
Масса готовых сырников		150/200					
Молоко сгущенное	21.0/26.0	21.0/26.0					
Выход сырников с молоком сгущенным		171/226					

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-19/2-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном.

**Номер рецептуры:** 501, 504

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.04/0.04	0/0	10.10/13.12	41/54	1.6/2.0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку), добавляют лимон и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Лимон	5.0/6.0	4.0/5.0					
Вода	121.0/132.0	121.0/132.0					
Выход:		180/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
2-21/2-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** *126*

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-23/2-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто, г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-25/2-26 (ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники<sup>1)</sup> со сгущенным молоком<sup>2)</sup>**

**Номер рецептуры: 327**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	<sup>1)</sup> 12.86/17.15	14.29/19.05	25.32/33.76	200.95/267.93	0.34/0.45
			<sup>2)</sup> 1.01/1.30	1.19/1.53	7.77/9.99	45.73/58.8	0.14/0.18
Сахар (песок)	4.0/5.0	4.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), сахар, соль. Массу хорошо вымешивают, придают ей форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут. Отпускают сырники со сгущенным молоком и изюмом. Температура подачи +60...+65°С.				
Яйцо	11.0/15.0	11.0/15.0					
Мука пшеничная	30.0/40.0	30.0/40.0					
Творог	136.0/181.0	135.0/180.0					
Масса полуфабриката		167/223					
Масло растительное для смазки листа	4.5/5.0	4.5/5.0					
Масса готовых сырников		150/200					
Молоко сгущенное	14.0/18.0	14.0/18.0					
Выход сырников с молоком сгущенным		164/218					

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-27/2-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	0/0
Хлеб пшеничный <sup>1)</sup>	35.0/40.0	35.0/40.0	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
Хлеб ржаной <sup>2)</sup>	40.0/50.0	40.0/50.0					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
2-29/2-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия (вафли <sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затяжное <sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup> )**

**Номер рецептуры: 602, 603, 604**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто, г	Нетто, г					
<b>Вафли</b>	14.0/42.0	14.0/42.0	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
<b>Печенье сахарное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
<b>Печенье затяжное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
<b>Пряник</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
<b>Выход:</b>			<b>Технология приготовления: готовый продукт промышленного производства</b>				

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-01/3-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная геркулесовая жидкая**  
**Номер рецептуры:170**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.77/6.62	5.82/8.11	16.50/23.39	137/192	1.43/1.90
Крупа геркулесовая	14.0/21.0	14.0/21.0	<b>Технология приготовления:</b> Геркулесовую крупу варят в подсоленной воде 10 - 15 мин, затем добавляют молоко, соль, сахар и варят периодически помешивая до готовности.Посуду закрывают плотно крышкой и оставляют на плите на умеренном огне. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60 <sup>0</sup> - 65 <sup>0</sup> С.				
Молоко	110.0/146.0	110.0/146.0					
Вода	26.0/35.0	26.0/35.0					
Сахар	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масса каши		148.0/197.0					
Масло сливочное	2.5/3.0	2.5/3.0					
<b>Выход:</b>		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-03/3-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком**

**Номер рецептуры: 506**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1.30/1.50</i>	<i>1.92/2.24</i>	<i>13.80/16.26</i>	<i>77.68/91.20</i>	<i>0.78/0.91</i>
<i>Чай ч/ байховый</i>	<i>0.47/0.56</i>	<i>0.47/0.56</i>	<i>Технология приготовления: В котел добавляют заваренный чай (заварку), горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.</i>				
<i>Вода</i>	<i>49.0/54.0</i>	<i>49.0/54.0</i>					
<i>Чай-заварка</i>		<i>45.0/50.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>					
<i>Молоко</i>	<i>60.0/70.0</i>	<i>60.0/70.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>64.0/67.0</i>	<i>64.0/67.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-05/3-06(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон с маслом*

*Номер рецептуры: 1*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1.48/2.04</i>	<i>4.99/6.88</i>	<i>13.80/19.02</i>	<i>106.03/146.15</i>	<i>0/0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>5.0/5.0</i>	<i>5.0/5.0</i>	<i>Технология приготовления: Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Батон</i>	<i>32.0/46.0</i>	<i>32.0/46.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>37/51</i>					



**Технологическая карта приготовления блюда  
3-07/3-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
<b>Сок</b>	<b>125/125</b>	<b>125/125</b>	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Выход:</b>		<b>125/125</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-09/3-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками**

**Номер рецептуры: 38**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.41/0.55	4.08/5.44	4.06/5.41	55/73.33	2.36/3.15
Сахар (песок)	1.0/2.0	1.0/2.0	<b>Технология приготовления:</b> Сырую очищенную или отварную морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают соломкой. Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, перемешивают и заправляют растительным маслом.				
Морковь сырая							
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	35.0/45.0 37.0/48.0	28.0/36.0					
Или морковь отварная в кожуре							
Морковь х/о + т/о с 1.09-31.12-20+0,5% с 01.01-31.08 -25+0,5%	35.0/45.0 38.0/48.0	35.0/45.0 38.0/48.0					
Или морковь очищенная (ш/ф)	31.0/39.0	31.0/39.0					
Масса отварной очищенной моркови		28.0/36.0					
Яблоки х/о12%	15.0/21.0	13.0/18.0					
Масло растительное	4.0/5.0	4.0/5.0					
<b>Выход</b>		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-11/3-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рассольник с мясом и со сметаной

**Номер рецептуры:** 73; 107.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.23/4.23	6.80/7.81	7.0/9.53	102.12/125.33	5.98/8.17
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1) Технология приготовления:</b> Приготовления бульона: Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2) Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. В кипящий бульон кладут картофель нарезанный брусочками и варят 5-7 минут, добавляют пассированные лук и морковь, а через 5-10 минут припущенные огурцы, в конце варки солят и за 5 минут до готовности добавляем сметану и кипятят. Температура подачи блюда +60...65° С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%		43.0/58.0					
	57.0/77.0						
	61.0/83.0						
	66.0/89.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	43.0/58.0	43.0/58.0					
Лук репчатый х/о-16%	7.0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/10.0	6.0/8.0					
	8.0/11.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Огурцы соленые х/о 45%	15.0/20.0	8.0/11.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Бульон	101.0/137.0	101.0/137.0					
Выход супа со сметаной		135/183					
Выход супа со сметаной и мясом		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-13/3-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша гречневая рассыпчатая<sup>1)</sup>с мясом<sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 243<sup>1)</sup>; 363<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	10.72/17.57	9.41/15.92	26.12/32.48	207.05/343.48	0.96/1.26
Говядина 1 категории бескостная	79.0/120.0	72.0/109.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Крупу гречневую перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности. Предварительно сваренное мясо, зачищают от костей и сухожилий, нарезают кусочками по 20-30 грамм, тушат с луком и морковью нашинкованными соломкой до готовности. Соединяют гречку и готовое отварное мясо, добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло и доводят до готовности на маленьком нагреве с закрытой крышкой. Температура подачи не ниже +60...+65 °С.				
Или говядина 1 категории на кости	98.0/149.0	72.0/109.0					
Масса отварной говядины		45.0/68.0					
Крупа гречневая	46.0/60.0	46.0/60.0					
Вода	48.0/63.0	48.0/63.0					
Масса отварной каши		96.0/125.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	28.0/34.0 29.0/36.0	22.0/27.0					
Или морковь очищ. (п/ф)	22.0/27.0	22.0/27.0					
Томат-паста	2.0/3.0	2.0/3.0					
Лук репчатый х/о-16%	17.0/21.0	14.0/18.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	14.0/18.0	14.0/18.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса отварной гречневой каши с овощами		108.0/147.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход каши гречневой с овощами и маслом		110.0/150.0					
<b>Выход:</b>		155/218					

**Технологическая карта приготовления блюда**

**3-15/3-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Компот из сухофруктов.*

**Номер рецептуры:** *276*

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.24/0.29	0/0	14.89/18.77	62/78	0.22/0.26
<i>Сухофрукты</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>	<b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг ). Температура подачи не ниже +15°С.				
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/13.0</i>	<i>10.0/13.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>143.0/190.0</i>	<i>143.0/190.0</i>					
<i>Выход</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-17/3-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Зразы картофельные с яйцом<sup>1)</sup> с соусом молочным<sup>2)</sup>**

**Номер рецептуры: 210**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:					
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг	
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г			С
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 4.94/5.41	7.77/13.19	17.97/19.68	184.8/202.4	2.72/2.98	
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	122.0/133.0 132.0/143.0 142.0/154.0 154.0/167.0	92.0/100.0	<sup>2)</sup> 0.64/0.66	1.16/1.29	2.11/2.32	19/20	0.13/0.13	
Или картофель очищенный (п/ф)			92.0/100.0	92.0/100.0	<b>Технология приготовления:</b> Сваренный картофель обсушивают, протирают горячим, охлаждают, добавляют муку. Разделяют лепешки, на середину каждой лепешки укладывают фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделия панируют в муке, укладывают на смазанный маслом противень, сбрызгивают маслом м и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°С 10-15 минут до готовности. Для фарша: репчатый лук пассируют с маслом сливочным, соединяют с мелко рубленными сваренными вкрутую яйцами и все перемешивают. Температура подачи +60...+65°С. <sup>2)</sup> <b>Технология приготовления соуса молочного:</b> Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремого цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи +60...+65°С.			
Мука пшеничная			9.0/10.0	9.0/10.0				
Масса картофельная				95.0/104.0				
Для фарша								
Яйца	20.0/22.0	20.0/22.0						
Лук репчатый х/о16%	15.0/17.0	13.0/14.0						
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	13.0/14.0	13.0/14.0						
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0						
Масса пассированного лука		8.0/9.0						
Масса фарша		21.0/23.0						
Мука пшеничная	6.0/7.0	6.0/7.0						
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0						
Масса полуфабриката		121/133.0						
Масса готовых зраз		105/115						
Соус молочный								
Молоко	15.0/20.0	15.0/20.0						
Мука пшеничная	0.8/1.0	0.8/1.0						
Масло сливочное	0.8/1.0	0.8/1.0						
Выход соуса молочного		15/20						
Выход зраз картофельных с яйцом с соусом		120/120						

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-19/3-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из зеленого горошка с луком репчатым

**Номер рецептуры:** 210

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:			
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	1 порция		Белки г	Белки г	С	
	Брутто, г	Нетто, г	0.95/1.39	2.07/3.04	2.31/3.39	31.0/45.55
Горошек консерв. х/о-35%	43.0/48.0	43.0/48.0	<b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, затем отвар сливают, горошек перемешивают с шинкованным бланшированным репчатым луком. Температура подачи не ниже +15° С.			
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		28.0/31.0				
Лук репчатый	7.0/8.0	6.0/7.0				
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/7.0	6.0/7.0				
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0				
<b>Выход салата</b>		35/40				

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-21/3-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Коржик молочный**

**Номер рецептуры: 446**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углево- ды г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.79/4.79	5.45/5.45	24.24/24.24	176/176	0.17/0.17
<b>Мука пшеничная</b>	<b>29.1/29.1</b>	<b>29.1/29.1</b>	<b>Технология приготовления:</b> Размягченное сливочное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), молоко а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 <sup>0</sup> С в течение 10-12 минут.				
<b>Мука пшеничная на подпыл</b>	<b>0.9/0.9</b>	<b>0.9/0.9</b>					
<b>Сахар (песок)</b>	<b>8.0/8.0</b>	<b>8.0/8.0</b>					
<b>Молоко</b>	<b>13.0/13.0</b>	<b>13.0/13.0</b>					
<b>Масло сливочное</b>	<b>5.0/5.0</b>	<b>5.0/5.0</b>					
<b>Яйцо</b>	<b>12.1/12.0</b>	<b>12.1/12.0</b>					
<b>Яйцо (для смазки)</b>	<b>0.9/0.9</b>	<b>0.9/0.9</b>					
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>69/69</b>					
<b>Масло растительное (для смазки листа)</b>	<b>0.7/0.7</b>	<b>0.7/0.7</b>					
<b>Выход:</b>		<b>60/60</b>					



**Технологическая карта приготовления блюда  
3-23/3-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель из кураги

**Номер рецептуры:** 380

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.53/0.58</i>	<i>0/0</i>	<i>23.85/26.98</i>	<i>97/111</i>	<i>0.40/0.44</i>
<i>Курага</i>	<i>10.0/11.0</i>	<i>10.0/10.0</i>	<i>Технология приготовления:</i> Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 часа для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал (крахмал разводят охлажденным отваром, на 1 часть крахмала берут 5 частей отвара), процеживают и вновь доводят до кипения. Температура подачи не ниже +15°C.				
<i>Крахмал</i>	<i>8.0/10.0</i>	<i>8.0/10.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>12.0/13.0</i>	<i>12.0/13.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

*Технологическая карта приготовления блюда  
3-25/3-26(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб (пшеничный, ржаной)*

*Номер рецептуры: 122, 123*

*Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

*Технология приготовления: Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-27/3-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептур:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция</b>		<b>Химический состав данного блюда:</b>				
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины мг</b>
	<b>Брутто,г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Белки г</b>	<b>Жиры г</b>	<b>Углеводы г</b>		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-29/3-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		С
<b>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)</b>	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
3-31/3-32(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из свежих огурцов с перцем

**Номер рецептуры:** 20

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.45/0.60	2.30/3.07	1.39/1.85	27.75/37.0	8.9/11.8
Огурцы	31.0/43.0	26.0/35.0	<b>Технология приготовления:</b> Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Помидоры и перец моют, опшаривают, вырезают плодоножки, перец очищают от семенных гнезд. Огурцы режут тонкими ломтиками, перец-соломкой. Зеленый лук и укроп промывают, мелко шинкуют. Заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.				
Перец	12.0/16.0	9.0/12.0					
Лук зеленый	6.0/9.0	6.0/7.0					
Укроп	2.0/3.0	1.0/2.0					
Масло растительное	4.0/5.0	4.0/5.0					
Выход:		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда**

**3-33/3-34(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Компот из сухофруктов.*

**Номер рецептуры:** *276*

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.24/0.29</i>	<i>0/0</i>	<i>17.88/20.77</i>	<i>74/86</i>	<i>0.22/0.26</i>
<i>Сухофрукты</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>Технология приготовления:</i> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.				
<i>Сахар (песок)</i>	<i>11.0/15.0</i>	<i>11.0/15.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>143.0/190.0</i>	<i>143.0/190.0</i>					
<i>Выход</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-01/4-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша молочная манная жидкая*

**Номер рецептуры:** *256*

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>4.49/6.24</i>	<i>5.09/7.05</i>	<i>17.71/25.25</i>	<i>135/188</i>	<i>1.43/1.91</i>
<i>Крупа манная</i>	<i>14.0/21.0</i>	<i>14.0/21.0</i>	<i>Технология приготовления: В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и перемешивают, всыпают подготовленную крупу, периодически помешивая варят до готовности 20 минут. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60° - 65° С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>110.0/147.0</i>	<i>110.0/147.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>25.0/33.0</i>	<i>25.0/33.0</i>					
<i>Сахар</i>	<i>3.0/4.0</i>	<i>3.0/4.0</i>					
<i>Масса каши</i>		<i>147.0/196.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>2.5/3.0</i>	<i>2.5/3.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-03/4-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на цельном молоке**

**Номер рецептуры: 395**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>2.40/3.26</i>	<i>3.52/4.40</i>	<i>15.02/18.29</i>	<i>101.36/125.8</i>	<i>1.31/1.65</i>
<i>Напиток кофейный</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					



**Технологическая карта приготовления блюда  
4-05/4-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом, сыром.

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	3.04/4.97	6.82/8.16	10.91/20.70	117.18/176.12	0.06/0.08
Сыр	8.6/12.9	8.0/12.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционный кусочки, сверху намазывают сливочным маслом и укладывают ломтик сыра. Температура подачи не ниже +15°С.				
Масло сливочное	6.0/6.0	6.0/6.0					
Батон	22.0/42.0	22.0/42.0					
Выход:		36 /60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-07/4-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:			
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25
Сок	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.			
Выход:		125/125				

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-09/4-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с луком репчатым.**

**Номер рецептуры: 86**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.57/0.85	1.45/2.17	4.38/6.57	32.7/49.0	4.10/6.15
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0	<b>Технология приготовления:</b> Картофель отваривают, нарезают ломтиками, смешивают с шинкованным бланшированным репчатым луком, заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.				
Лук репчатый	4.0/5.0	3.0/4.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	3.0/4.0	3.0/4.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	35.0/53.0	35.0/53.0					
	38.0/57.0	38.0/57.0					
	41.0/62.0	41.0/62.0					
	45.0/67.0	45.0/67.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	27.0/40.0	27.0/40.0					
Масса отварного очищенного картофеля		26.0/39.0					
<b>Выход:</b>		30/45					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-11/4-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп перловый с мясом птицы со сметаной.

**Номер рецептуры:** 80 ; 107

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.60/6.02	6.0/7.18	9.33/12.9	110.14/140.52	5.35/7.11
<i>Куры х/о-12%, т/о-18%</i>	13.0/16.0	11.0/14.0	<p><b>Технология приготовления куриного бульона:</b> Тушки кур (или порционные кусочки кур) закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для варки супа. Готовое мясо кур нарезают поперек волокон порционно, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> Приготовление супа: Крупу перебирают, промывают несколько раз меняя воду. После промывания крупу закладывают в кипящую воду и варят до готовности. Отвар сливаем, так как он имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут картофель нарезанный брусочками и варят 5-7 минут, добавляют пассированные лук и морковь. За 5 минут до готовности добавляют сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом птицы и со сметаной. Температура подачи +60...+65°С.</p>				
<i>Масса отварной птицы</i>		9.0/11.0					
<i>Картофель х/о</i> <i>с 01.09. по 31.10. -25%</i> <i>с 01.11. по 31.12. -30%</i> <i>с 01.01. по 28-29.02. -35%</i> <i>с 01.03. по 31.08. - 40%</i>	60.0/80.0	45.0/60.0					
	64.0/86.0						
	69.0/92.0						
	75.0/100.0						
<i>Или картофель очищенный (ш/ф)</i>	45.0/60.0	45.0/60.0					
<i>Лук репчатый х/о-16%</i>	8.0/11.0	7.0/9.0					
<i>Или лук репчатый очищенный (ш/ф)</i>	7.0/9.0	7.0/9.0					
<i>Масло сливочное</i>	4.5/5.0	4.5/5.0					
<i>Морковь х/о</i> <i>с 1.09-31.12-20%</i> <i>с 01.01-31.08 -25%</i>	8.8/11.0	7.0/9.0					
	9.3/12.0						
<i>Или морковь очищенная (ш/ф)</i>	7.0/9.0	7.0/9.0					
<i>Крупа перловая</i>	3.0/5.0	3.0/5.0					
<i>Сметана</i>	8.0/9.0	8.0/9.0					
<i>Бульон куриный</i>	113.0/151.0	113.0/151.0					
<i>Выход супа со сметаной</i>		141 /189					
<i>Выход супа со сметаной и с мясом птицы</i>		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-13/4-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бигус<sup>1)</sup> с курицей<sup>2)</sup>.

**Номер рецептуры:** 300<sup>2)</sup> ; 336<sup>1)</sup>

**Наименование сборника рецептуру:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
	1 порция		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
			Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г					
Куры х/о-12%, т/о-18%	36.0/42.0	31.0/37.0	7.63/9.19	8.39/9.63	7.91/9.58	145/170	25.52/30.94
Масса отварной птицы		25.0/30.0					
Капуста белок. х/о-20%	210.0/255.0	168.0/204.0					
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыги	176.0/214.0	168.0/204.0					
Лук репчатый х/о-16%	8.0/10.0	7.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	7.0/8.0	7.0/8.0					
Масло растительное	5.0/5.5	5.0/5.5					
Морковь х/о	8.8/11.0	7.0/9.0					
с 1.09-31.12-20%	9.3/12.0						
с 01.01-31.08 -25%							
Или морковь очищенная (п/ф)	7.0/9.0	7.0/9.0					
Томат-паста	6.0/7.0	6.0/7.0					
Чеснок х/о-15%	0.8/1.0	0.6/0.8					
Выход тушеной капусты		140.0/170.0					
Выход:		165/200					

**1) Технология приготовления:** Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), пассированное томатную пасту, масло растительное и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь и лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения солят, добавляют мелко измельченный чеснок и вновь доводят до кипения.

**2) Технология приготовления:** Отварную птицу порционируют. Готовую капусту, курицу соединяют и тушат под крышкой до готовности. Температура подачи +60...+65°C.

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-15/4-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из чернослива

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.28/0.32	0/0	16.92/21.06	69/86	0.36/0.42
Чернослив	12.0/14.0	12.0/14.0	<b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не выше +15°С.				
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	152.0/202.0	152.0/202.0					
Выход:		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-17/4-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из вареных овощей.

**Номер рецептуры:** 82

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.34/1.68	4.18/5.23	7.27/9.09	71.0/91.25	13.57/16.96
Капуста белок. х/о-20%	20.0/25.0	16.0/20.0	<b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой. Морковь, картофель, свеклу отваривают в кожуре, очищают. Вареные картофель, свеклу и морковь, а также очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками. Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Горошек зеленый консервированный кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают. Приготовленные овощи соединяют, перед подачей заправляют растительным маслом, солят. Температура подачи не ниже +15°С.				
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыжки	17.0/20.0	16.0/20.0					
Горошек консер. х/о-35%	6.0/8.0	4.0/5.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	38.0/48.0	38.0/48.0					
	41.0/51.0	41.0/51.0					
	45.0/56.0	45.0/56.0					
	48.0/60.0	48.0/60.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	29.0/36.0	29.0/36.0					
Масса отварного очищенного картофеля		28.0/35.0					
Лук репчатый х/о16%	6.0/7.0	5.0/6.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0/6.0	5.0/6.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	10.0/13.0	10.0/13.0					
	11.0/14.0	11.0/14.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	10.0/11.0	10.0/11.0					
Масса отвар. очищенной моркови		8.0/10.0					
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	14.0/18.0	11.0/14.0					
	15.0/19.0	11.0/14.0					
Или свекла очищенная (п/ф)	9.0/11.0	9.0/11.0					
Масса отварной очищенной свеклы		8.0/10.0					
Огурцы соленые х/о 45%	15.0/18.0	8.0/10.0					
Масло растительное	4.0/5.0	4.0/5.0					
<b>Выход:</b>		80/100					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-19/4-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Полоска творожная с повидлом

**Номер рецептуры:** 491

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
	1 порция		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
			Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	5.41/5.41	7.70/7.70	24.85/24.82	200/200	0.09/0.09
Творог	16.0/16.0	15.0/15.0	<b>Технология приготовления:</b> Размягченное сливочное масло и сахар взбивают в течение 10-15 минут, добавляют творог до получения однородной массы. Затем добавляют яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), соль и тщательно перемешивают. Добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут. Раскатывают тесто в пласт толщиной 0,5 см, режут на полоски, на середину которых отсаживают повидло и накрывают другой полоской, сверху смазывают яйцом. Выкладывают на смазанный маслом противень и выпекают при температуре 220-250 °С. Отпускают по 1-2 шт на порцию, в зависимости от возрастной группы.				
Сахар (песок)	7.0/7.0	7.0/7.0					
Мука пшеничная	18.0/18.0	18.0/18.0					
Масло сливочное	8.0/8.0	8.0/8.0					
Яйцо	8.0/8.0	8.0/8.0					
Итого сырья		55.0/55.0					
Повидло	14.0/14.0	14.0/14.0					
Масса полуфабриката		69/69					
Масло растительное для смазки листов	0.4/0.4	0.4/0.4					
Выход:		60.0/60.0					



**Технологическая карта приготовления блюда  
4-21/4-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром.

**Номер рецептуры:** 504, 505

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.03/0.03	0.01/0.01	9.98/12.97	42/54	0/0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку) и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°C.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	125.0/137.0	125.0/137.0					
<b>Выход:</b>		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-23/4-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептур:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция</b>		<b>Химический состав данного блюда:</b>				
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины мг</b>
	<b>Брутто,г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Белки г</b>	<b>Жиры г</b>	<b>Углеводы г</b>		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-25/4-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-27/4-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из зеленого горошка с луком репчатым

**Номер рецептуры:** 210

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Белки г	С		С
			0.95/1.22	2.07/2.66	2.31/2.97	31/39.86	
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, затем отвар сливают, горошек перемешивают с нашинкованным бланшированным репчатым луком. Температура подачи не ниже +15° С.				
Горошек консерв. х/о-35%	43.0/54.0	43.0/54.0					
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		28.0/35.0					
Лук репчатый	7.0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
<b>Выход салата</b>		<b>35/45</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-29/4-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисломолочный продукт

**Номер рецептуры:** 401

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке- фир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления:** Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей.  
Температура подачи не ниже +15°C.

**Технологическая карта приготовления блюда  
4-33/4-33(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный*

*Номер рецептуры: 215*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Угле воды г</i>		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>7.66/10.6 4</i>	<i>9.36/13.29</i>	<i>1.40/1.70</i>	<i>120/170</i>	<i>0.26/0.39</i>
<i>Яйцо</i>	<i>58.0/80.0</i>	<i>58.0/80.0</i>	<i>Технология приготовления: Яйца (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12) разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>20.0/30.0</i>	<i>20.0/30.0</i>					
<i>Масса омлетной смеси</i>		<i>78.0/110.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>					
<i>Масса готового омлета</i>		<i>73.0/102.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>					
<i>Выход омлета с маслом</i>		<i>75/105</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-01/5-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша молочная ячневая жидкая.

**Номер рецептуры:** 170

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.67/6.38	4.88/6.75	19.75/27.38	141/195	1.30/1.73
Крупа ячневая	19.0/27.0	19.0/27.0	<b>Технология приготовления:</b> Подготовленную ячневую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят периодически помешивая до готовности. При подаче в кашу добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи 60° - 65° С.				
Молоко	100.0/133.0	100.0/133.0					
Вода	24.0/32.0	24.0/32.0					
Сахар	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масса каши		148.0/197.0					
Масло сливочное	2.5/3.0	2.5/3.0					
Выход:		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-03/5-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Какао на цельном молоке.

**Номер рецептуры:** 397

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	2.18/2.98	3.44/4.32	14.88/18.13	99.2/123.32	1.31/1.65
Какао б/раст.	1.43/1.72	1.43/1.72	<b>Технология приготовления:</b> Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.				
Молоко	101.0/127.0	101.0/127.0					
Вода	66.0/59.0	66.0/59.0					
Сахар (песок)	10.0/12.0	10.0/12.0					
Выход :		180/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
5-05/5-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом

**Номер рецептуры:** 1

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1.48/2.04</i>	<i>4.99/6.88</i>	<i>13.80/19.02</i>	<i>106.03/146.15</i>	<i>0/0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>5.0/5.0</i>	<i>5.0/5.0</i>	<i>Технология приготовления:</i> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
<i>Батон</i>	<i>32.0/46.0</i>	<i>32.0/46.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>37/51</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-07/5-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
Сок	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
Выход:		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-09/5-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из моркови с курагой, изюмом, яблоками

**Номер рецептуры:** 39

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.6/0.80	4.07/5.43	7.45/9.93	68/90.67	2.26/3.01
<b>Морковь сырая</b>			<b>Технология приготовления:</b> Сырую или отварную (в зависимости от сезонности) морковь нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезают соломкой или кубиками. Курагу и изюм перебирают, промывают, курагу нарезают соломкой, заливают курагу и изюм кипящей водой для набухания. Морковь соединяют с изюмом, курагой и яблоками, добавляют соль по вкусу, заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°C.				
Морковь х/о	26.0/36.0	21.0/29.0					
с 1.09-31.12-20%	28.0/39.0						
с 01.01-31.08 -25%							
<b>Или морковь отварная в кожуре</b>							
Морковь х/о + т/о	26.0/37.0	26.0/37.0					
с 1.09-31.12-20+0,5%	28.0/39.0	28.0/39.0					
с 01.01-31.08 -25+0,5%							
<b>Или морковь очищенная (ш/ф)</b>							
Масса отварной очищенной моркови		21.0/29.0					
Масло растительное	4.0/5.0	4.0/5.0					
Курага	4.0/5.0	4.0/5.0					
Изюм	4.0/5.0	4.0/5.0					
Яблоки х/о 12%	15.0/20.0	13.0/17.0					
<b>Выход:</b>		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-11/5-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры: 57, 107.**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.4/4.3	6.84/8.36	4.80/6.51	94.36/118.48	6.13/8.06
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1)Технология приготовления:</b> <u>мясного бульона</u> Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>1)Технология приготовления:</b> Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель – брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук пассируют на масле. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, солят и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной. Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи блюда +60...+65° С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%		11 0/15.0					
	15.0/20.0						
	16.0/21.0						
	17.0/23.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	11 0/15.0	11 0/15.0					
Лук репчатый х/о-16%	7.0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/10.0	6.0/10.0					
Масло растительное	2.5/3.0	2.5/3.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	8.8/12.5	7.0/10.0					
	9.3/13.3						
Или морковь очищенная (п/ф)	7.0/10.0	7.0/10.0					
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	29.0/39.0	23.0/31.0					
	31.0/41.0						
Или свекла очищенная (п/ф)	23.0/31.0	23.0/31.0					
Томат паста	3.0/4.0	3.0/4.0					
Капуста белок. х/о-20%	15.0/20.0	12.0/16.0					
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыжки	13.0/17.0	12.0/16.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Бульон	115.0/158.0	115.0/158.0					
Выход супа со сметной и мясом		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-13/5-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны отварные <sup>1)</sup>, печень по - строгановски <sup>2)</sup>.

**Номер рецептуры:** 317 <sup>1)</sup>, 425

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 3.16/5.95	1.51/2.79	18.51/34.93	97.14/182	0/0
Печень х/о 17%, т/о-32%	73.0/91.0	66.0/83.0	<sup>2)</sup> 8.53/10.66	12.87/6.09	1.71/2.14	162/202.5	8.35/10.44
Масса тушеной печени		45.0/56.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Макаaronные изделия засыпают, помешивая, в кипящую подсоленную воду (в соотношении не менее 1:6) и варят до готовности. Готовые макароны откинуть на сито, дать стечь воде (без последующей промывки), затем заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи блюда +60...65° С. <sup>2)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Печень размораживают, промывают, очищают от желчных протоков, удаляют пленку, нарезают брусочками длиной 3-4 см весом 5-7 г, тушат в небольшом количестве воды с добавлением масла. Обработанные овощи (морковь и репчатый лук) припускают до готовности в отваре из печени. Печень и припущенные овощи соединяют, солят, заливают сметанным соусом, и тушат до готовности (10-15 минут). Отпускают вместе с соусом. Температура подачи блюда +60...65° С. <sup>3)</sup> <b>Технология приготовления сметанного соуса:</b> просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская подгорания. В охлажденную муку до 60-70 ° С выливают ¼ часть отвара от печени и вымешивают. Добавляют сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Температура подачи блюда +60...65° С.				
Лук репчатый х/о-16%	15.0/19.0	13.0/16.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	13.0/16.0	13.0/16.0					
Масло растительное	5.5/6.0	5.5/6.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20%	19.0/24.0	15.0/19.0					
с 01.01-31.08 -25%	20.0/25.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	15.0/19.0	15.0/19.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса тушеной печени с овощами		60.0/75.0					
Соус сметанный		20.0/25.0					
Сметана	20.0/25.0	20.0/25.0					
Мука пшеничная	0.5/0.6	0.5/0.6					
Масло сливочное	0.5/0.6	0.5/0.6					
Выход печени с соусом		80.0/100.0					
Макаaronные изделия	29.0/55.0	29.0/55.0					
Масса отварных макаaronных изделий		83/157					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса отварных макаaronных изделий с маслом		85/160					
Выход:		165/260					

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-15/5-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель из свежих ягод.

**Номер рецептуры:** 378

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.11/0.15	0.07/0.10	16.59/22.57	69/94	2.25/3.0
<b>Ягоды свежие</b>	16.0/21.0	15.0/20.0	<p><b>Технология приготовления:</b> Ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.</p> <p>Крахмал разводят охлажденным отваром, на 1 часть крахмала берут 5 частей отвара. За 15 мин. до раздачи пищи кисель С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.</p>				
<b>Сахар - песок</b>	11.0/13.0	11.0/13.0					
<b>Крахмал картофельный</b>	5.5/10.0	5.5/10.0					
<b>Вода</b>	135.0/180.0	135.0/180.0					
<b>Выход</b>		150.0/200.0					

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-17/5-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба, тушеная в томате с овощами<sup>1)</sup>, с отварным рисом<sup>2)</sup>  
**Номер рецептуры:** 354<sup>1)</sup>, 424<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г					
<b>Филе рыбы</b>	119.0/126.0	112.0/118.0	<sup>1)</sup> 11.54/12.62	6.11/6.68	2.9/3.62	127.75/139.73	2.74/3.0
<b>Вода</b>	25.0/29.0	25.0/29.0	<sup>2)</sup> 2.57/4.32	1.79/2.75	21.11/35.55	130/216	0/0
<b>Лук репчатый х/о-16%</b>	18.0/20.0	14.0/17.0					
<b>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</b>	14.0/17.0	14.0/17.0					
<b>Морковь х/о</b> с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	38.0/41.0 40.0/44.0	29.0/33.0					
<b>Или морковь очищенная (п/ф)</b>	29.0/33.0	29.0/33.0					
<b>Томат-паста</b>	2.0/3.0	2.0/3.0					
<b>Масло растительное</b>	3.5/4.0	3.5/4.0					
<b>Масса тушеной рыбы</b>		90.0/95.0					
<b>Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом</b>		160.0/175.0					
<b>Рис</b>	38.0/64.0	38.0/64.0					
<b>Масло сливочное</b>	2.0/3.0	2.0/3.0					
<b>Масса отварного риса</b>		150/180					
<b>Выход:</b>		310/355					

<sup>1)</sup>**Технология приготовления рыбной поджарки:** Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционные куска, укладывают в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют пассированную томатную пасту, соль, масло растительное, посуду закрывают крышкой и тушат 30 минут до готовности.

<sup>2)</sup>**Технология приготовления риса:** Крупу предварительно промывают проточной водой. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения. Когда каша сделалась густой котел закрывают крышкой, добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло, убирают нагрев и дают каше упреть (около 1 часа). Температура подачи +60..+65°С.

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-19/5-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном.

**Номер рецептуры:** 501,504

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.04/0.04	0/0	10.10/13.12	41/54	1.6/2.0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку), добавляют лимон и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°C.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Лимон	5.0/6.0	4.0/5.0					
Вода	121.0/132.0	121.0/132.0					
Выход:		180/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
5-21/5-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кондитерские изделия (вафли <sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затыжное <sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup> )

**Номер рецептуры:** 602, 603, 604

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Брутто, г	Нетто, г						
<b>Вафли</b>	14.0/42.0	14.0/42.0	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
<b>Печенье сахарное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
<b>Печенье затыжное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
<b>Пряник</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
<b>Выход:</b>			<b>Технология приготовления:</b> готовый продукт промышленного производства.				

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-23/5-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-25/5-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
5-27/5-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
<b>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке- фир, или др.)</b>	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей.  
Температура подачи не ниже +15°С.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-01/6-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп пшенный молочный

**Номер рецептуры:** 94

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	4.60/6.12	5.83/7.30	14.51/19.32	128/167	0.84/1.12
<b>Масло сливочное</b>	<b>2.0/3.0</b>	<b>2.0/3.0</b>	<b>Технология приготовления:</b> Крупу предварительно промывают проточной водой. Пшеничную крупу варят в подсоленной воде 10-15 мин., затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60° - 65° С.				
<b>Молоко</b>	<b>130.0/173.0</b>	<b>130.0/173.0</b>					
<b>Вода</b>	<b>20.0/27.0</b>	<b>20.0/27.0</b>					
<b>Сахар</b>	<b>3.0/4.0</b>	<b>3.0/4.0</b>					
<b>Крупа пшенная</b>	<b>9.0/12.0</b>	<b>9.0/12.0</b>					
<b>Выход:</b>		<b>150/200</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-03/6-04 (ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с молоком

**Номер рецептуры:** 506

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	1.30/1.50	1.92/2.24	13.80/16.26	77.68/91.20	0.78/0.91
Чай ч/ байховый	0.47/0.56	0.47/0.56	<b>Технология приготовления:</b> В котел добавляют заваренный чай (заварку), горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	11.0/13.0	11.0/13.0					
Молоко	60.0/70.0	60.0/70.0					
Вода	64.0/67.0	64.0/67.0					
<b>Выход:</b>		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-05/6-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон с маслом**

**Номер рецептуры: 1**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.48/2.04	4.99/6.88	13.80/19.02	106.03/146.15	0/0
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
Батон	32.0/46.0	32.0/46.0					
Выход:		37/51					

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-07/6-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок**

**Номер рецептуры: 399**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>		<b>Химический состав данного блюда:</b>				
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины мг</b>
	<b>1 порция</b>		<b>Белки г</b>	<b>Жиры г</b>	<b>Углеводы г</b>		
	<b>Брутто,г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>0.13/0.13</b>	<b>0 /0</b>	<b>11.38/11.38</b>	<b>46.25/46.25</b>	<b>2.5/2.5</b>
<b>Сок</b>	<b>125/125</b>	<b>125/125</b>	<b>Технология приготовления: Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.</b>				
<b>Выход:</b>		<b>125/125</b>					



**Технологическая карта приготовления блюда  
6-09/6-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп «Шахтерский» с мясом птицы**

**Номер рецептуры: 80<sup>2</sup> ;107<sup>1</sup>.**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	4.20/5.82	4.04/4.62	8.08/11.19	104.48/132.62	4.75/6.3
Куры х/о-12%, т/о-18%	13.0/16.0	11.0/14.0	<p><b>Технология приготовления куриного бульона:</b> Тушки кур (или порционные кусочки кур) закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для варки супа. Готовое мясо кур нарезают поперек волокон порционно, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> <u>Приготовление супа:</u> Крупу предварительно промывают проточной водой. В кипящий бульон засыпают промытую гречневую крупу варят 3-5 минут. Затем добавляем картофель нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, затем пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом птицы и со сметаной. Температура подачи блюда +60...+65° С.</p>				
Масса отварной птицы		9.0/11.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10.-25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02.-35% с 01.03. по 31.08.- 40%		43.0/57.0					
	57.0/76.0						
	61.0/82.0						
	66.0/88.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	43.0/57.0	43.0/57.0					
Лук репчатый х/о-16%	10. 0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/10.0	6. 0/8.0					
	8.0/11.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	6. 0/8.0	6. 0/8.0					
Крупа гречневая	3.0/5.0	3.0/5.0					
Бульон куриный	108.0/144.0	108.0/144.0					
Выход супа со сметаной		141/189					
Выход супа со сметаной и с мясом птицы		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-11/6-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Жаркое по-домашнему с мясом птицы

**Номер рецептуры:** 276

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	7.70/9.22	8.10/9.45	15.85/18.98	174/205	8.99/10.76
Куры х/о-12%, т/о-18%	36.0/42.0	31.0/37.0	<b>Технология приготовления:</b> Картофель и лук нарезают дольками, морковь измельчают на крупной тёрке. Отварное мясо птицы порционируют. Овощи слегка отваривают или тушат. Мясо птицы и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду. Продукты должны быть только покрыты жидкостью, закрывают крышкой и тушат до готовности при слабом кипении. Температура подачи +60...+65°С.				
Масса отварной птицы		25.0/30.0					
Лук репчатый х/о-16%	8.0/10.0	7.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	7.0/8.0	7.0/8.0					
Масло растительное	4.0/4.5	4.0/4.5					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	146.0/176.0 157.0/189.0 169.0/203.0 184.0/220.0	110.0/132.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	110.0/132.0	110.0/132.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	15.0/18.0 16.0/19.0	12.0/14.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	12.0/14.0	12.0/14.0					
Масса готовых овощей		125.0/150.0					
Выход:		160/180					

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-13/6-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сельдь с луком репчатым**

**Номер рецептуры: 8.**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>		<b>Химический состав данного блюда:</b>				
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины мг</b>
	<b>1 порция</b>		<b>Белки г</b>	<b>Жиры г</b>	<b>Угле воды г</b>		
	<b>Брутто,г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>2.3/2.76</b>	<b>5.92/7.10</b>	<b>0.25/0.30</b>	<b>63.48/76.18</b>	<b>0.30/0.36</b>
<b>Сельдь с/с</b>	<b>49.0/57.0</b>	<b>46.0/54.0</b>	<b>Технология приготовления рыбы: Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают шинкованным бланшированным репчатым луком и заправляют растительным маслом. Температура не ниже +15°С.</b>				
<b>Лук репчатый</b>	<b>4.0/5.0</b>	<b>3.0/4.0</b>					
<b>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</b>	<b>3.0/4.0</b>	<b>3.0/4.0</b>					
<b>Масло растительное</b>	<b>2.5/3.0</b>	<b>2.5/3.0</b>					
<b>Выход</b>		<b>50/60</b>					

*Технологическая карта приготовления блюда  
6-15/6-16(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих фруктов*

*Номер рецептуры: 376*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.06/0.08</i>	<i>0.06/0.08</i>	<i>9.45/14.9</i>	<i>39/61</i>	<i>1.5/2.0</i>
<i>Свежие фрукты</i>	<i>17.0/23.0</i>	<i>15.0/20.0</i>	<i>Технология приготовления: Свежие фрукты: (яблоки, груши, апельсины и т.д.) моют, удаляют семенные гнезда у яблок и груш), нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячий сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта плодов не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Цедру заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты заливают фруктовым отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: для детей в возрасте до 3 лет – 35мг, от3-7 – 50 мг.) Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Яблоки х/о12%</i>	<i>16.0/22.0</i>						
<i>Груши х/о10%</i>	<i>23.0/30.0</i>						
<i>Апельсины х/о30%</i>							
<i>Сахар (песок)</i>	<i>8.0/13.0</i>	<i>8.0/13.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>136.0/182.0</i>	<i>136.0/182.0</i>					
<i>Выход</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-17/6-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты капустные<sup>1)</sup> соус молочный<sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 143<sup>1)</sup> 350<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле-воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 6.67/8.0	5.92/7.10	20.45/24.54	192.0/230.4	30.0/36.0
Капуста белок. х/о-20%	241.0/290.0	193.0/232.0	<sup>2)</sup> 0.64/0.66	1.16/1.29	2.11/2.32	19/20	0.13/0.13
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыжки	203.0/204.0	193.0/154.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Капусту нарезают соломкой, затем припускают в молоке с добавлением воды и масла до полуготовности, всыпают тонкой стружкой манную крупу, хорошо перемешивают и варят 10-15 минут. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют в нее сырые яйца (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), нашинкованные лук репчатый и морковь, соль, хорошо перемешивают, формируют котлеты (по 1-2 шт. на порцию в зависимости от возрастной группы), панируют в муке, укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с соусом молочным. Температура подачи +60...+65°С. <sup>2)</sup> <b>Технология приготовления соуса молочного:</b> Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут, соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи +60...+65°С.				
Морковь х/о с 1.09-31.12-20%	25.0/30.0	20.0/24.0					
с 01.01-31.08 -25%	27.0/32.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	20.0/24.0	20.0/24.0					
Лук репчатый х/о-16%,	18.0/21.0	15.0/18.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	18.0/21.0	15.0/18.0					
Молоко	40.0/48.0	40.0/48.0					
Манная крупа	10.0/15.0	10.0/15.0					
Яйцо	27.0/32.0	27.0/32.0					
Мука пшеничная	16.0/20.0	16.0/20.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса полуфабриката		240/288					
Масло растительное	3.5/4.0	3.5/4.0					
Масса готовых котлет		200/240					
Соус молочный							
Молоко	15.0/20.0	15.0/20.0					
Мука пшеничная	0.8/1.0	0.8/1.0					
Масло сливочное	0.8/1.0	0.8/1.0					
Выход соуса молочного		15/20					
Выход готовых котлет с соусом молочным		215/260					

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-19/6-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Шанежка наливная**

**Номер рецептуры: 569**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда			
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	Брутто,г	Нетто, г	5.18/5.18	5.92/5.92	26.19/26.19	191/191
<i>Мука пшеничная</i>	<i>36.0/36.0</i>	<i>36.0/36.0</i>	<i>Технология приготовления: Тесто: В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°С воду (или молоко), 60-70% от общего количества, разведенные дрожжи, муку (35-60%) и перемешивают. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 и начнет опадать, добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Обминают 2-3 раза в процессе брожения. Готовое тесто дозируют, закатывают в шарик, расстаивают 10 минут, раскатывают в лепешки и укладывают на смазанные маслом листы. Снова дают расстояться. Затем лепешки смазывают сметанным фаршем (сметана+мука+сахар) и выпекают 40 минут при температуре 200° С.</i>			
<i>Сахар (песок)</i>	<i>2.0/2.0</i>	<i>2.0/2.0</i>				
<i>Масло сливочное</i>	<i>2.0/2.0</i>	<i>2.0/2.0</i>				
<i>Яйцо</i>	<i>7.0/7.0</i>	<i>7.0/7.0</i>				
<i>Дрожжи прессован.</i>	<i>0.9/1.0</i>	<i>0.9/1.0</i>				
<i>Вода</i>	<i>15.0/15.0</i>	<i>15.0/15.0</i>				
<i>Масса теста</i>		<i>57.0/57.0</i>				
<i>Сметана</i>	<i>12.0/12.0</i>	<i>12.0/12.0</i>				
<i>Мука пшеничная</i>	<i>1.0/1.0</i>	<i>1.0/1.0</i>				
<i>Сахар (песок)</i>	<i>1.0/1.0</i>	<i>1.0/1.0</i>				
<i>Масса фарша</i>		<i>17/17</i>				
<i>Яйцо для смазки</i>	<i>1.0/1.0</i>	<i>1.0/1.0</i>				
<i>Масло растительное для смазки</i>	<i>0.2/0.2</i>	<i>0.2/0.2</i>				
<i>Выход</i>		<i>60.0/60.0</i>				

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-21/6-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном.

**Номер рецептуры:**501,504

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.04/0.04	0/0	10.10/13.12	41/54	1.6/2.0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку), добавляют лимон и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Лимон	5.0/6.0	4.0/5.0					
Вода	121.0/132.0	121.0/132.0					
Выход:		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-23/6-24 (ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.



**Технологическая карта приготовления блюда  
6-25/6-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
6-27/6-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисломолочный продукт

**Номер рецептуры:** 401

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке- фир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления:** Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей.  
Температура подачи не ниже +15°C.

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-01/7-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша молочная пшеничная жидкая.

**Номер рецептуры:** 262

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	4.86/6.64	4.86/6.72	20.32/28.19	145/199	1.30/1.73
<b>Крупа пшеничная</b>	<b>19.0/27.0</b>	<b>19.0/27.0</b>	<b>Технология приготовления:</b> Пшеничную крупу варят в подсоленной воде 15 -20 мин., затем добавляют горячее молоко, сахар, соль и варят периодически помешивая до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60° - 65° С.				
<b>Молоко</b>	<b>100.0/133.0</b>	<b>100.0/133.0</b>					
<b>Вода</b>	<b>24.0/32.0</b>	<b>24.0/32.0</b>					
<b>Сахар</b>	<b>3.0/4.0</b>	<b>3.0/4.0</b>					
<b>Масса каши</b>		<b>148.0/197.0</b>					
<b>Масло сливочное</b>	<b>2.5/3.0</b>	<b>2.5/3.0</b>					
<b>Выход:</b>		<b>150/200</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-03/7-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на цельном молоке**

**Номер рецептуры: 395**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>2.40/3.26</i>	<i>3.52/4.40</i>	<i>15.02/18.29</i>	<i>101.36/125.8</i>	<i>1.31/1.65</i>
<i>Напиток кофейный</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-05/7-06(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон с маслом, сыром.*

*Номер рецептуры: 3*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	3.04/4.97	6.82/8.16	10.91/20.70	117.18/176.12	0.06/0.08
Сыр	8.6/12.9	8.0/12.0	<i>Технология приготовления: Батон нарезают на порционный кусочки, сверху намазывают сливочным маслом и укладывают ломтик сыра. Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
Масло сливочное	6.0/6.0	6.0/6.0					
Батон	22.0/42.0	22.0/42.0					
Выход:		36 /60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-07/7-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Молоко кипяченое

**Номер рецептуры:** 529

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	2.8/2.8	3.2 /3.2	5.0/5.0	60.0/60.0	0.25/0.25
Молоко	105/105	105/105	<b>Технология приготовления:</b> Молок кипятят в посуде, предназначенноц только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи холодного не ниже +15°С, горячего не ниже 65° С.				
Масса кипяченого молока		100/100*					
Выход:		100/100					

\*-масса молока кипяченого

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-09/7-10ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат овощной**

**Номер рецептуры: 82**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	0.80/1.07	4.12/5.49	5.04/6.72	61/81.33	4.57/6.09
<b>Морковь отварная в кожуре</b>							
<b>Морковь х/о</b> с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	16.0/21.0 17.0/22.0	16.0/21.0 17.0/22.0					
<b>Морковь очищенная (п/ф)</b>	14.0/18.0	14.0/18.0					
<b>Масса отварной очищенной моркови</b>		13.0/17.0					
<b>Картофель отварной в кожуре</b>							
<b>Картофель х/о</b> с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	32.0/41.0 34.0/44.0 37.0/48.0 40.0/52.0	32.0/41.0 34.0/44.0 37.0/48.0 40.0/52.0					
<b>Или картофель очищенный (п/ф)</b>	24.0/31.0	24.0/31.0					
<b>Масса отварного очищенного картофеля</b>		23.0/30.0					
<b>Лук репчатый х/о-16%,</b>	3.0/4.0	2.0/3.0					
<b>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</b>	2.0/3.0	2.0/3.0					
<b>Масло растительное</b>	4.0/5.0	4.0/5.0					
<b>Горошек консерв. х/о-35%</b>	6.0/9.0	4.0/6.0					
<b>Выход</b>		45/60					

**Технология приготовления:** Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Картофель, морковь отваривают, нарезают тонкими ломтиками, добавляют припущенные соленые огурцы, нарезанные соломкой, консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный (кипятят с момента закипания в течение 5 минут) и нашинкованный бланшированный репчатый лук, заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°C.

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-11/7-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия : Свекольник с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры: 58 ;107.**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.46/4.60	4.43/5.07	7.22/9.88	82.59/103.55	5.52/7.55
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1)Технология приготовления:</b> <u>мясного бульона</u> Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2)Технология приготовления:</b> В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, затем пассированные овощи, тушеную свеклу, пассированную томатную пасту. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи блюда +60...+65° С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08.- 40%		25.0/34.0					
	33.0/45.0						
	36.0/49.0						
	39.0/52.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	25.0/34.0	25.0/34.0					
Лук репчатый х/о-16%	8. 0/12.0	7.0/10.0					
Или лук репчатый очищ. (п/ф)	7.0/10.0	7.0/10.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/10.0	6.0/8.0					
	8.0/11.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	46.0/63.0	37.0/50.0					
	49.0/67.0						
Или свекла очищенная (п/ф)	37.0/50.0	37.0/50.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Бульон	115.0/156.0	115.0/156.0					
Томат-паста	3.0/4.0	3.0/4.0					
Выход супа со сметаной		135/183					
Выход супа со сметаной и мясом		150/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
7-13/7-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Плов с мясом

**Номер рецептуры:** 315; 273

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г					
Говядина 1 категории бескостная	51.0/67.0	46.0/61.0	10.3/13.73	9.20/12.27	28.39/37.85	238/317.33	2.65/3.53
Или говядина 1 категории на кости	63.0/83.0	46.0/61.0					
Масса отварной говядины		29.0/38.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	12.5/16.0 13.3/17.0	10.0/13.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	10.0/13.0	10.0/13.0	<b>Технология приготовления:</b> Крупу предварительно промывают проточной водой. Предварительно сваренное мясо, зачищают от костей и сухожилий, нарезают кусочками по 20-30 грамм, морковь и лук, томатную пасту пассируют, мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения и всыпают перебранный, промытый рис и варят до готовности. После того как рис впитывает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и варят 25 -40 минут до готовности. Температура подачи +60...+65°С.				
Лук репчатый х/о-16%	10.0/13.0	8.0/11.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	10.0/11.0	8.0/11.0					
Крупа рисовая	41.0/55.0	41.0/55.0					
Масло растительное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Томат-паста	3.0/4.0	3.0/4.0					
<b>Выход:</b>		165/220					

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-15/7-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из кураги.

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.57/0.73	0/0	16.03/20.67	66/85	0.44/0.56
Курага	11.0/14.0	11.0/14.0	<p><b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.</p>				
Вода	152.0/202.0	152.0/202.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Выход:		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-17/7-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Картофельные оладьи со свежей капустой<sup>1)</sup> соус красный основной<sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 149, 348

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 6.41/6.71	6.18/6.50	21.62/22.76	196.33/206.67	9.31/9.80
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	152.0/160.0 163.0/172.0 176.0/185.0 190.0/200.0	114.0/120.0	<sup>2)</sup> 0.29/0.44	0.48/0.73	1.85/2.78	12.94/19.41	0.54/0.80
Или картофель очищенный (п/ф)	114.0/120.0	114.0/120.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	60.0/63.0 64.0/67.0	48.0/50.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	48.0/50.0	48.0/50.0					
Капуста белок. х/о-20%	71.0/75.0	57.0/60.0					
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыжки	60.0/63.0	57.0/60.0					
Яйцо	15.0/16.0	15.0/16.0					
Мука пшеничная	9.0/10.0	9.0/10.0					
Масса полуфабриката		238.0/250.0					
Масло растительное	4.0/4.5	4.0/4.5					
Масса готовых оладий		190.0/200.0					
Соус красный основной		20.0/30.0					
Бульон или вода	20.0/30.0	20.0/30.0					
Мука пшеничная	1.0/2.0	1.0/2.0					
Масло сливочное	1.0/2.0	1.0/2.0					
Томатная паста	2.0/3.0	2.0/3.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	2.5/3.8 2.7/4.0	2.0/3.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	2.0/3.0	2.0/3.0					
Лук репчатый	2.0/3.0	1.0/2.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	1.0/2.0	1.0/2.0					
Выход оладий с соусом красным основным		210/230					

**1) Технология приготовления :** Сырые очищенные картофель и морковь протирают, капусту мелко рубят, добавляют яйца (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), просеянную муку, соль и тщательно перемешивают. Подготовленную массу выкладывают ложкой на смазанный лист (по 3-4 шт. на порцию) и запекают в жарочном шкафу при температуре 220°С в течение 15-20 минут до готовности. Толщина оладий должна быть не менее 5-6 мм. Температура подачи +60...+65°С.

**2) Технология приготовления:** Нарезанный лук, морковь, пассируют с маслом, добавляют томатную пасту и продолжают пассирование еще 10-15 мин. Просеянную пшеничную муку пассируют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80°С мучную пассировку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассированные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин., в конце варки добавляют соль. Температура подачи +60...+65°С.

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-19/7-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Ватрушка с творогом

**Номер рецептуры:** 560, 627

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле воды г		
	Брутто, г	Нетто, г	18.34/8.34	3.73/3.73	26.08/26.08	172/172	0.13/0.13
Мука пшеничная	30.0/30.0	30.0/30.0	<p><b>Технология приготовления:</b> <u>Тесто:</u> В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (или молоко), 60-70% от общего количества, разведенные дрожжи, муку (35-60%) и перемешивают. Поверхность опары посыпают мукаой, дежу накрывают крышкой и ставят на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 и начнет опадать, добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Обминают 2-3 раза в процессе брожения. Тесто делят на кусочки. Укладывают швом вниз на лист, смазанный маслом, затем делают углубление деревянным пестиком диаметром 5 см, и заполняют творожным фаршем. Выкладывают на противень и выпекаем при температуре 230-240°C 6-8 минут.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> <u>Начинка:</u> Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйцо (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), муку, сахар и все тщательно перемешивают.</p>				
Мука пшеничная на подпыл	1.0/0.0	1.0/0.0					
Сахар (песок)	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масло сливочное	1.0/1.0	1.0/1.0					
Яйцо	2.0/2.0	2.0/2.0					
Дрожжи прессованные	0.9/1.0	0.9/1.0					
Молоко	12.0/12.0	12.0/12.0					
Фарш		30.0/30.0					
Творог	27.0/27.0	26.0/26.0					
Яйцо	1.0/1.0	1.0/1.0					
Сахар	2.0/2.0	2.0/2.0					
Мука пшеничная	1.0/1.0	1.0/1.0					
Яйцо для смазки	1.0/1.0	1.0/1.0					
Масло растительное для смазки листа	0.2/0.2	0.2/0.2					
Выход		60/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-21/7-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром.**

**Номер рецептуры: 504, 505**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.03/0.03	0.01/0.01	9.98/12.97	42/54	0/0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку) и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°C.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	125.0/137.0	125.0/137.0					
Выход:		180/200					

*Технологическая карта приготовления блюда  
7-23/7-24(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды свежие.*

*Номер рецептуры:126*

*Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		<i>С</i>
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

*Технология приготовления: Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-25/7-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:**122,123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
7-27/7-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто, г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**



**Технологическая карта приготовления блюда  
7-29/7-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров с перцем**

**Номер рецептуры: 20**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.53/0.71</i>	<i>2.33/3.10</i>	<i>1.73/2.30</i>	<i>30.75/41.0</i>	<i>7.0/9.3</i>
<i>Помидоры</i>	<i>34.0/44.0</i>	<i>29.0/37.0</i>	<i>Технология приготовления: Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Помидоры и перец моют, ошпаривают, вырезают плодоножки, перец очищают от семенных гнезд. Помидоры режут тонкими ломтиками, перец-соломкой. Зеленый лук и укроп промывают, мелко шинкуют. Заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°C.</i>				
<i>Перец</i>	<i>12.0/16.0</i>	<i>9.0/12.0</i>					
<i>Лук зеленый</i>	<i>6.0/9.0</i>	<i>5.0/7.0</i>					
<i>Укроп</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>1.0/2.0</i>					
<i>Масло растительное</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>45/60</i>					

*Технологическая карта приготовления блюда  
8-01/8-02(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп гречневый молочный.*

*Номер рецептуры: 94*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>5.07/6.75</i>	<i>5.87/8.74</i>	<i>15.66/19.9</i>	<i>134/183</i>	<i>0.84/1.12</i>
<i>Молоко</i>	<i>130.0/173.0</i>	<i>130.0/173.0</i>	<i>Технология приготовления: Подготовленную гречневую крупу перебирают, тщательно промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности 10 -15 минут, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят периодически помешивая до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи +60°...65° С.</i>				
<i>Вода</i>	<i>20.0/27.0</i>	<i>20.0/27.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>3.0/4.0</i>	<i>3.0/4.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>					
<i>Крупа гречневая</i>	<i>12.0/16.0</i>	<i>12.0/16.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>150/200</i>					

*Технологическая карта приготовления блюда  
8-03/8-04(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао на цельном молоке.*

*Номер рецептуры: 397*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Угле-воды г</i>		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>2.18/2.98</i>	<i>3.44/4.32</i>	<i>14.88/18.13</i>	<i>99.2/123.32</i>	<i>1.31/1.65</i>
<i>Какао б/раст.</i>	<i>1.43/1.72</i>	<i>1.43/1.72</i>	<i>Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход :</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-05/8-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон с маслом**

**Номер рецептуры: 1**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.48/2.04	4.99/6.88	13.80/19.02	106.03/146.15	0/0
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
Батон	32.0/46.0	32.0/46.0					
Выход:		37/51					

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-07/8-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок**

**Номер рецептуры: 399**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>		<b>Химический состав данного блюда:</b>				
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины мг</b>
	<b>1 порция</b>		<b>Белки г</b>	<b>Жиры г</b>	<b>Углеводы г</b>		
	<b>Брутто,г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>0.13/0.13</b>	<b>0 /0</b>	<b>11.38/11.38</b>	<b>46.25/46.25</b>	<b>2.5/2.5</b>
<b>Сок</b>	<b>125/125</b>	<b>125/125</b>	<b>Технология приготовления: Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.</b>				
<b>Выход:</b>		<b>125/125</b>					

*Технологическая карта приготовления блюда  
8-09/8-10(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Рубин»*

*Номер рецептуры: 32*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.74/0.99</i>	<i>4.03/5.37</i>	<i>8.26/11.01</i>	<i>72/96</i>	<i>2.91/3.88</i>
<i>Чернослив</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>Технология приготовления: Свеклу отваривают, очищают, нарезают соломкой. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, воду сливают, обсушивают. Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают в проточной воде, вынимают из воды, затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший чернослив нарезают мелкими кубиками. Свеклу переменяют с изюмом и черносливом, заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Масса отварного чернослива</i>		<i>4.0/5.0</i>					
<i>Свекла х/о</i>	<i>41.0/55.0</i>	<i>41.0/55.0</i>					
<i>с 1.09-31.12-20%</i>	<i>44.0/58.0</i>	<i>44.0/58.0</i>					
<i>с 01.01-31.08 -25%</i>							
<i>Или свекла очищенная (п/ф)</i>	<i>34.0/45.0</i>	<i>34.0/45.0</i>					
<i>Масса отварной очищенной свеклы</i>		<i>32.0/43.0</i>					
<i>Изюм</i>	<i>6.0/8.0</i>	<i>6.0/8.0</i>					
<i>Масло растительное</i>	<i>4.0/5.0</i>	<i>4.0/5.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>45/60</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-11/8-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп «Харчо» с мясом

**Номер рецептуры:** 107

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	2.90/3.80	4.62/5.84	3.55/4.93	67.38/87.48	С 2.76/3.85
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><sup>1)</sup><b>Технология приготовления:</b> мясного бульона Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><sup>2)</sup><b>Технология приготовления:</b> Приготовление супа: Крупу предварительно промывают проточной водой. В кипящий бульон кладут предварительно замоченную подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассированные лук репчатый, морковь и томатную пасту и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком. Отпускают суп с мясом. Температура подачи +60...+65°С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Томат паста	5.0/7.0	5.0/7.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/8.0	5.0 /7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0 /7.0	5.0 /7.0					
Масло растительное	2.5/3.0	2.5/3.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	11.0/15.0 12.0/16.0	9.0/12.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	9.0/12.0	9.0/12.0					
Крупа рисовая	9.0/15.0	9.0/15.0					
Чеснок х/о-15%	0.9/1.2	0.7/1.0					
Бульон	120.0/163.0	120.0/163.0					
Выход супа		135/183					
Выход супа с мясом		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-13/1-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Морковь отварная<sup>1)</sup> с мясной котлетой<sup>2)</sup>  
**Номер рецептуры:** 434<sup>1)</sup> ;282<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г. <sup>1)</sup>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 1.38/2.08	2.25/3.39	3.39/5.73	50/75.25	3.25/4.89
<b>Котлеты</b>			<sup>2)</sup> 7.91/7.91	7.27/7.27	6.24/6.24	121/121	0.84/0.84
<b>Говядина 1 категории бескостная</b>	45.0/45.0	41.0/41.0					
<b>Или говядина 1 категории на кости</b>	56.0/56.0	41.0/41.0					
<b>Хлеб пшеничный</b>	9.0/9.0	9.0/9.0					
<b>Молоко</b>	11.0/11.0	11.0/11.0					
<b>Яйцо</b>	8.0/8.0	8.0/8.0					
<b>Лук репчатый х/о-16%</b>	8.0/8.0	7.0/7.0					
<b>Или лук репчатый очищ. (п/ф)</b>	7.0/7.0	7.0/7.0					
<b>Мука пшеничная</b>	2.0/2.0	2.0/2.0					
<b>Масло растительное</b>	3.0/3.0	3.0/3.0					
<b>Масса полуфабриката</b>		76.0/76.0					
<b>Выход котлет</b>		60.0/60.0					
<b>Морковь отварная</b>							
<b>Морковь х/о с 1.09-31.12-20%</b>	138.0/264.0 146.0/281.0	110.0/211.0					
<b>с 01.01-31.08 -25%</b>							
<b>Или морковь очищенная (п/ф)</b>	110.0/239.0	110.0/211.0					
<b>Масса отварной моркови</b>		105/158					
<b>Масло сливочное</b>	4.0/5.0	4.0/5.0					
<b>Выход отварной моркови</b>		105.0/158					
<b>Выход моркови отварной котлетой</b>		165.0/218.0					

<sup>1)</sup> Морковь нарезают средним кубиком. Варят в небольшом количестве воды при слабом кипении без соли при закрытой крышке. Сливают отвар, обсушивают, солят, добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи +60...+65°С.

<sup>2)</sup> **Технология приготовления:** Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают через мясорубку, смешивают с хлебом, замоченным в молоке, репчатым луком и снова пропускают через мясорубку, солят, добавляют яйцо (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12) и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы – шницели, панируют в муке. Обжариваются без предварительно обжаривания до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 минут. Температура подачи +60...+65°С.



**Технологическая карта приготовления блюда**

**8-15/1-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Компот из сухофруктов.*

**Номер рецептуры:** *276*

**Наименование сборника рецептур:** *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.24/0.29	0/0	14.89/18.77	62/78	0.22/0.26
<i>Сухофрукты</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>	<b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышечкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.				
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/13.0</i>	<i>10.0/13.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>143.0/190.0</i>	<i>143.0/190.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-17/8-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп овощной со сметаной

**Номер рецептуры:** 148

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г	С	
	Брутто,г	Нетто, г	1.93/2.14	5.20/6.17	7.43/8.16	94/107	15.90/17.226
Лук репчатый х/о-16%	10.0/11.0	8.0/9.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	8.0/9.0	8.0/9.0					
Капуста белок. х/о-20%	65.0/70.0	52.0/56.0					
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыги	55.0/59.0	52.0/56.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	14.0/15.0	11.0/12.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	15.0/16.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	11.0/12.0	11.0/12.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Помидоры консерв. х/о 45%	15.0/16.0	8.0/9.0					
Сметана	5.0/10.0	5.0/10.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08.- 40%	39.0/43.0	29.0/32.0					
	41.0/46.0						
	45.0/49.0						
	48.0/53.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	29.0/32.0	29.0/32.0					
Вода	173.0/188.0	173.0/188.0					
<b>Выход:</b>		230/250					

**Технология приготовления:** В кипящую воду кладут капусту нарезанную квадратиками, доводят до кипения, затем кладут картофель, нарезанный кубиками или дольками и варят до полуготовности. Через 15-20 минут вводят нарезанную кубиками припущенную с маслом морковь и лук. Помидоры консервированные очищают, нарезают кубиками и припускают. За 5 минут до готовности добавляют пассированные томаты, соль, сметану и кипятят. Температура подачи +60...+65°С.

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-19/8-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток апельсиновый/ лимонный**

**Номер рецептуры: 374**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
	1 порция		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		С
			0.21/0.27	0.05/0.06	12.84/15.40	54/65	13.8/18.0
Апельсины	23.0/30.0	23.0/30.0	<b>Технология приготовления:</b> Апельсины / лимоны свежие перебирают, промывают в теплой воде. Снимают цедру, нарезают кубиками. Подготовленные плоды заливают горячей водой, вливают отжатый сок, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Температура подачи не ниже +15°С.				
Вода	158.0/210.0	158.0/210.0					
Или лимоны	25.0/33.0	25.0/33.0					
Сахар (песок)	11.0/13.0	11.0/13.0					
Вода	160.0/214.0	160.0/214.0					
Выход :		150/200					

*Технологическая карта приготовления блюда  
8-21/8-22(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды свежие.*

*Номер рецептуры:126*

*Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

*Технология приготовления: Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-23/8-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	0/0
Хлеб пшеничный <sup>1)</sup>	35.0/40.0	35.0/40.0	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
Хлеб ржаной <sup>2)</sup>	40.0/50.0	40.0/50.0					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-25/8-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
8-27/8-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Оладьи <sup>1)</sup> со сгущенным молоком<sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 550

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 3.72/6.98	3.78/7.09	22.88/42.9	131.0/246.53	0.30/0.56
Мука пшеничная.	24.0/44.0	24.0/44.0	<sup>2)</sup> 1.08/1.44	1.27/1.7	8.32/11.10	49/66	0.15/0.20
Яйцо	2.0/4.0	2.0/4.0					
Сахар (песок)	3.0/6.0	3.0/6.0					
Дрожжи пресованные	0.8/2.0	0.8/2.0					
Молоко	24.0/44.0	24.0/44.0					
Масса полуфабриката		47.0/88.0					
Масло растительное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Выход готовых оладий		40.0/75.0					
Молоко сгущенное	15.0/20.0	15.0/20.0					
Выход оладий со сгущенным молоком		55/100					

**Технология приготовления:** Тесто: Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. В небольшом количестве молока растворяют соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают. Соединяют с отсальным молоком, подогретым до 35°C, добавляют просеянную муку, яйца (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12) и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплое место на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают оладьи в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут. Подают готовые оладьи со сгущенным молоком. Температура подачи +60...65°C.

**Технологическая карта приготовления блюда**

*8-29/8-30(ясли/сад).*

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Компот из сухофруктов.*

**Номер рецептуры:** *276*

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.24/0.29</i>	<i>0/0</i>	<i>17.88/20.77</i>	<i>74/86</i>	<i>0.22/0.26</i>
<i>Сухофрукты</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>Технология приготовления: Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, смывая её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Сахар (песок)</i>	<i>11.0/15.0</i>	<i>11.0/15.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>143.0/190.0</i>	<i>143.0/190.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>150/200</i>					



**Технологическая карта приготовления блюда  
8-31/8-32(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сложный гарнир (морковь отварная с картофельным пюре)<sup>1)</sup> с мясной котлетой<sup>2)</sup>  
**Номер рецептуры:** 434<sup>1)</sup> ;282<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г. <sup>1)</sup>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 1.54/3.37	2.54/4.23	9.70/19.57	67/132	3.6/9.0
<b>Котлеты</b>			<sup>2)</sup> 7.91/7.91	7.27/7.27	6.24/6.24	121/121	0.84/0.84
<b>Говядина 1 категории бескостная</b>	45.0/45.0	41.0/41.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления моркови отварной:</b> морковь нарезают средним кубиком. Варят в небольшом количестве воды при слабом кипении без соли при закрытой крышке. Сливают отвар, обсушивают, солят, добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.  <b>Технология приготовления картофельного пюре:</b> Очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде, по окончании варки воду сливают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть 80°, иначе картофель будет тягучим. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Подают картофельное пюре вместе с отварной морковью. Температура подачи +60...+65°C.  <sup>2)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают через мясорубку, смешивают с хлебом, замоченным в молоке, репчатый луком и снова пропускают через мясорубку, солят, добавляют яйцо (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12) и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы – паницели, панируют в муке. Обжариваются без предварительно обжаривания до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут. Температура подачи +60...+65°C.				
<b>Или говядина 1 категории на кости</b>	56.0/56.0	41.0/41.0					
<b>Хлеб пшеничный</b>	9.0/9.0	9.0/9.0					
<b>Молоко</b>	11.0/11.0	11.0/11.0					
<b>Яйцо</b>	8.0/8.0	8.0/8.0					
<b>Лук репчатый х/о-16%</b>	8.0/8.0	7.0/7.0					
<b>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</b>	7.0/7.0	7.0/7.0					
<b>Мука пшеничная</b>	2.0/2.0	2.0/2.0					
<b>Масло растительное</b>	3.0/3.0	3.0/3.0					
<b>Масса полуфабриката</b>		76.0/76.0					
<b>Выход котлет</b>		60.0/60.0					
<b>Морковь отварная</b>							
<b>Морковь х/о</b>	41.0/176.0	31.0/141.0					
<b>с 1.09-31.12-20%</b>	44.0/188.0						
<b>Или морковь очищенная (п/ф)</b>	31.0/141.0	31.0/141.0					
<b>Масса отварной моркови</b>		32/134					
<b>Масло сливочное</b>	1.0/2.0	1.0/2.0					
<b>Выход отварной моркови</b>		32.0/134					
<b>Картофель х/о</b>	61.0/170.0	46.0/64.0					
<b>с 01.09. по 31.10. -25%</b>	66.0/183.0						

<i>с 01.11. по 31.12. -30%</i> <i>с 01.01. по 28-29.02. -35%</i> <i>с 01.03. по 31.08.- 40%</i>	<i>71.0/197.0</i> <i>77.0/214.0</i>	
<i>Или картофель очищенный</i> <i>п/ф</i>	<i>46.0/64.0</i>	<i>46.0/64.0</i>
<i>Молоко</i>	<i>7.0/9.0</i>	<i>7.0/9.0</i>
<i>Масса кипяченого молока</i>		<i>6.0/8.0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>
<i>Выход картофельного пюре</i>		<i>52.0/72.0</i>
<i>Выход картофельного пюре с</i> <i>отварной морковью</i>		<i>84.0/206.0</i>
<i>Выход сложного</i> <i>гарнира+котлеты</i>		<i>144.0/266.0</i>

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-01/9-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша «Дружба».

**Номер рецептуры:** 266

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.26/5.68	5.20/6.93	17.99/23.99	135/180	1.43/1.91
Крупа рисовая	8.0/12.0	8.0/12.0	<b>Технология приготовления :</b> Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено опаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывают в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения, варят при слабом кипении , затем ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60 <sup>0</sup> - 65 <sup>0</sup> С.				
Крупа пшенная	5.0/7.0	5.0/7.0					
Молоко	110.0/146.0	110.0/146.0					
Вода	23.0/31.0	23.0/31.0					
Сахар	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масса каши		148.0/197.0					
Масло сливочное	2.5/3.0	2.5/3.0					
Выход:		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-03/9-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком**

**Номер рецептуры: 506**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1.30/1.50</i>	<i>1.92/2.24</i>	<i>13.80/16.26</i>	<i>77.68/91.20</i>	<i>0.78/0.91</i>
<i>Чай ч/ байховый</i>	<i>0.47/0.56</i>	<i>0.47/0.56</i>	<i>Технология приготовления: В котел добавляют заваренный чай (заварку), горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.</i>				
<i>Вода</i>	<i>49.0/54.0</i>	<i>49.0/54.0</i>					
<i>Чай-заварка</i>		<i>45.0/50.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>					
<i>Молоко</i>	<i>60.0/70.0</i>	<i>60.0/70.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>64.0/67.0</i>	<i>64.0/67.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-05/9-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Горячий бутерброд

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.72/5.58	1.58/2.83	17.47/23.62	99/143	0.03/0.06
<b>Сыр</b>	6.0/11.3	5.6/10.6	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционный кусочки, сверху укладывают ломтик сыра. И запекают в жарочном шкафу при температуре 150-180°C 3-5 минут.				
<b>Батон</b>	36.0/50.0	36.0/50.0					
<b>Выход:</b>		38/55					

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-07/9-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
<b>Сок</b>	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Выход:</b>		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-09/9-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат овощной с чесноком**

**Номер рецептуры: 87**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.68/1.13	0.55/0.93	4.08/6.80	23.33/38.89	2.98/4.97
Масло растительное	1.5/2.5	1.5/2.5	<b>Технология приготовления:</b> Картофель и морковь отваривают, нарезают кубиком, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, бланшированный измельченный чеснок, все перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°C.				
Лук репчатый	5.0/7.0	4.0/6.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	4.0/6.0	4.0/6.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	17.0/28.0	17.0/28.0					
	19.0/32.0	19.0/32.0					
	20.0/33.0	20.0/33.0					
	22.0/37.0	22.0/37.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	14.0/23.0	14.0/23.0					
Масса отварного очищенного картофеля		13.0/22.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	16.0/27.0	16.0/27.0					
	17.0/28.0	17.0/28.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	13.0/22.0	13.0/22.0					
Масса отварной очищенной моркови		12.0/20.0					
Чеснок х/о-15%	0.6/1.0	0.5/0.8					
<b>Выход:</b>		30/50					

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-11/9-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп клецками с мясом птицы

**Номер рецептуры:**85;108

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	3.90/5.32	4.09/5.46	8.18/11.40	104.13/139.02	2.87/3.02
Куры х/о-12%, т/о-18%	13.0/16.0	11.0/14.0	<p><b>Технология приготовления куриного бульона:</b> Тушки кур (или порционные кусочки кур) закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для варки супа. Готовое мясо кур нарезают поперек волокон порционно, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> <u>Приготовление супа:</u> В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, затем пассированные овощи и варят. За 5 минут до готовности через «грохот» вводят тесто и варят до готовности. Отпускают суп с мясом птицы.</p> <p><u>Приготовление теста :</u> взбивают яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.2660-10 п.15.14) добавляют воду и муку, замешивается тесто по консистенции напоминающее сметану. Температура подачи блюда +60...+65°.</p>				
Масса отварной птицы		9.0/11.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	31.0/44.0	25.0/33.0					
	33.0/47.0						
	39.0/51.0						
	42.0/55.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	25.0/33.0	25.0/33.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	6.3/8.8	5.0/7.0					
	6.7/9.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	5.0/7.0	5.0/7.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/8.0	5.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0/7.0	5.0/7.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Бульон	95.0/127.0	95.0/127.0					
Клецки готовые		14.0/23.0					
Мука пшеничная	7.0/12.0	7.0/12.0					
Яйцо	5.0/10.0	5.0/8.0					
Вода	2.0/4.0	2.0/4.0					
Масса теста		13.0/21.0					
Выход клецек		14.0/23.0					
Выход супа с клецками		141/189					
Выход супа с клецками и мясом птицы		150/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
9-13/9-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки из кур<sup>1)</sup> с тушеной свеклой<sup>2)</sup> соус томатный<sup>3)</sup>**

**Номер рецептуры: 312<sup>1)</sup>; 339<sup>2)</sup>**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	<sup>1)</sup> 9.8/10.9	9.77/10.85	4.14/4.62	143.69/159.73	0.61/0.42
Куры	55.0/61.0	(48.0/54.0) 33.0/38.0 чистое филе	<sup>2)</sup> 2.05/3.03	1.39/2.05	10.26/15.17	65/96.06	8.26/12.21
Хлеб пшеничный	7.0/8.0	7.0/8.0	<sup>3)</sup> 0.19/0.20	0.58/0.77	0.95/1.27	10/13.33	0.90/1.20
Молоко	3.0/4.0	3.0/4.0					
Яйцо	10.0/11.0	10.0/11.0					
Лук репчатый	7.0/8.0	6.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/7.0	6.0/7.0					
Масса полуфабриката		55.0/61.0					
Масло сливочное	1.8/2.0	1.8/2.0					
Выход		45/50					
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	153.0/225.0 162.0/239.0	122.0/180.0					
Или свекла очищенная (п/ф)			122/180	122/180			
Масса отварной очищенной свеклы		116/171					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход свеклы тушеной		115/170					
Соус томатный		15.0/20.0					
Вода	8.8/10.0	8.0/10.0					
Мука пшеничная	0.8/1.0	0.8/1.0					
Масло сливочное	0.8/1.0	0.8/1.0					
Томатная паста	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход свеклы тушеной с фрикадельками		175/240					

**1) Технология приготовления:** У обработанных кур отделяют мякоть от кожи и костей. Измельчают на мясорубке, второй раз пропускают вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, мелко измельченным луком репчатым, добавляют соль, хорошо вымешивают и разделяют шарики. Кладут на противень и готовят в жарочном шкафу до образования поджариной корочки, при  $t$  250- 280° С в течение 20-25 минут. Температура подачи +60...+65°С.

**2) Технология приготовления:** Отварную свеклу натирают на терке или нарезают полукольцами, добавляют растопленное или доведенное до кипения сливочное масло, соль и тушат 10-15 мин. Температура подачи +60...+65°С.

**3) Технология приготовления томатного соуса:** Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль и растопленное и доведенное до кипения сливочное маслом. Температура подачи +60...+65°С.

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-015/9-15(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих фруктов

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.06/0.08	0.04/0.06	9.52/15.03	39/61	0.75/1.0
Свежие фрукты	17.0/23.0	15.0/20.0	<b>Технология приготовления:</b> Свежие фрукты: (яблоки, груши, апельсины и т.д.) моют, удаляют семенные гнезда у яблок и груш), нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячий сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта плодов не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Цедру заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты заливают фруктовым отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: для детей в возрасте до 3 лет – 35мг, от3-7 – 50 мг.) Температура подачи не ниже +15°С.				
Яблоки х/о12%	16.0/22.0						
Груши х/о10%	23.0/30.0						
Апельсины х/о30%							
Сахар (песок)	8.0/13.0	8.0/13.0					
Вода	136.0/182.0	136.0/182.0					
Выход		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-17/9-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пудинг творожно-манный с изюмом<sup>1)</sup> со сгущенным молоком<sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 235

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:			
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 15.30/19.70 <sup>2)</sup> 1.08/1.44	14.38/18.97 1.27/1.7	29.55/36.78 8.32/11.10	308.82/396.65 49/66
Творог	118.0/152.0	117.0/151.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Творог протирают, добавляют сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12). Добавляют промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, соль и перемешивают. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбивают и осторожно вводят в приготовленную творожную массу, затем выкладывают массу на смазанный маслом противень толщиной 3,5-4 см. Выпекаем в духовом шкафу при температуре 220-240° до готовности. Температура подачи +60..+65°С. <sup>2)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Подают готовый пудинг со сгущенным молоком.			
Крупа манная	13.0/17.0	13.0/17.0				
Молоко	23.0/30.0	23.0/30.0				
Яйцо	15.0/19.0	15.0/19.0				
Сахар (песок)	9.0/10.0	9.0/10.0				
Изюм	14.0/18.0	14.0/18.0				
Масло сливочное для смазки противня	3.0/4.0	3.0/4.0				
Масса полуфабриката		185/238				
Выход пудинга		175/225				
Молоко сгущенное	15.0/20.0	15.0/20.0				
Выход с молоком сгущенным		190/245				

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-19/9-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном.

**Номер рецептуры:** 501, 504

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.04/0.04	0/0	10.10/13.12	41/54	1.6/2.0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку), добавляют лимон и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Лимон	5.0/6.0	4.0/5.0					
Вода	121.0/132.0	121.0/132.0					
Выход:		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-21/9-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:**122,123

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	
Хлеб пшеничный <sup>1)</sup>	35.0/40.0	35.0/40.0	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
Хлеб ржаной <sup>2)</sup>	40.0/50.0	40.0/50.0					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-23/9-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-25/9-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисломолочный продукт

**Номер рецептуры:** 401

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления:** Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.

**Технологическая карта приготовления блюда  
9-27/9-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия (вафли <sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затяжное <sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup> )**

**Номер рецептуры: 602, 603, 604**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто, г	Нетто, г					
<b>Вафли</b>	<b>14.0/42.0</b>	<b>14.0/42.0</b>	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
<b>Печенье сахарное</b>	<b>13.0/42.0</b>	<b>13.0/42.0</b>	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
<b>Печенье затяжное</b>	<b>13.0/42.0</b>	<b>13.0/42.0</b>	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
<b>Пряник</b>	<b>13.0/42.0</b>	<b>13.0/42.0</b>	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
<b>Выход:</b>			<b>Технология приготовления: готовый продукт промышленного производства.</b>				



**Технологическая карта приготовления блюда  
9-29/9-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов с зеленым луком**

**Номер рецептуры:17**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.32/0.55	1.79/3.07	0.93/1.60	21/36	5.9/9.6
Огурцы	33.0/57.0	27.0/46.0	<b>Технология приготовления:</b> Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Свежие огурцы промывают, очищают грубую кожицу, ошпаривают, нарезают кружками или мелкими кубиками. Зеленый лук и укроп промывают, мелко шинкуют. Заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.				
Лук зеленый	7.0/12.0	6.0/10.0					
Укроп	2.0/3.0	1.0/2.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход:		35/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-01/10-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша молочная геркулесовая жидкая

**Номер рецептуры:**170

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		С
	Брутто,г	Нетто, г	4.77/6.62	5.82/8.11	16.50/23.39	137/192	1.43/1.90
Крупа геркулесовая	14.0/21.0	14.0/21.0	<b>Технология приготовления:</b> Геркулесовую крупу варят в подсоленной воде 10 - 15 мин, затем добавляют молоко, соль, сахар и варят периодически помешивая до готовности. Посуду закрывают плотно крышкой и оставляют на плите на умеренном огне. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60°- 65° С.				
Молоко	110.0/146.0	110.0/146.0					
Вода	26.0/35.0	26.0/35.0					
Сахар	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масса каши		148.0/197.0					
Масло сливочное	2.5/3.0	2.5/3.0					
<b>Выход:</b>		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-03/10-04(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на цельном молоке*

*Номер рецептуры: 395*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>2.40/3.26</i>	<i>3.52/4.40</i>	<i>15.02/18.29</i>	<i>101.36/125.8</i>	<i>1.31/1.65</i>
<i>Напиток кофейный</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-05/10-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом, сыром.

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.04/4.97	6.82/8.16	10.91/20.70	117.18/176.12	0.06/0.08
Сыр	8.6/12.9	8.0/12.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционный кусочки, сверху намазывают сливочным маслом и укладывают ломтик сыра. <b>Температура подачи не ниже +15°C.</b>				
Масло сливочное	6.0/6.0	6.0/6.0					
Батон	22.0/42.0	22.0/42.0					
Выход:		36 /60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-07/10-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
<b>Сок</b>	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Выход:</b>		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-09/10-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с чесноком и сыром**

**Номер рецептуры: 58**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
	Брутто,г	Нетто, г	1.89/2.52	6.20/8.27	2.48/3.31	75.0/100.0	1.45/1.93
<b>Морковь сырая</b>			<b>Технология приготовления:</b> Отварную или сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Сыр зачищают и натирают на крупной терке, чеснок измельчают, все ингредиенты тщательно перемешивают и заправляют растительным маслом. Салат при отпуске укладывают горкой. Температура подачи не ниже +15°C.				
<b>Морковь х/о</b> с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	44.0/59.0 47.0/63.0	35.0/47.0					
<b>Или морковь отварная в кожуре</b>							
<b>Морковь х/о + т/о</b> с 1.09-31.12-20+0,5% с 01.01-31.08 -25+0,5%	44.0/59.0 47.0/63.0	44.0/59.0 47.0/63.0					
<b>Или морковь очищенная (ш/ф)</b>	38.0/50.0	38.0/50.0					
<b>Масса отварной очищенной моркови</b>		35.0/47.0					
<b>Чеснок х/о-15%</b>	1.0/1.2	0.8/0.9					
<b>Сыр</b>	6.5/8.6	6.0/8.0					
<b>Масло растительное</b>	4.0/5.0	4.0/5.0					
<b>Выход:</b>		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-11/10-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп рисовый с помидорами с мясом.

**Номер рецептуры:** 107

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.13/4.13	4.47/5.25	4.63/6.11	71.27/88.21	3.17/3.65
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1)Технология приготовления:</b> <u>мясного бульона</u> Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2)Технология приготовления:</b> <u>Приготовление супа:</u> Крупу предварительно промывают проточной водой. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, добавляют картофель, нарезанный мелкими кубиками, пассированные овощи. Отдельно пассируют нарезанные консервированные помидоры, добавляют в конце варки и доводят до кипения. Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи блюда +60..+65 °С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10.-25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02.-35% с 01.03. по 31.08.- 40%	24.0/32.0	18.0/24.0					
	26.0/34.0						
	28.0/37.0						
	30.0/40.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	18.0/24.0	18.0/24.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/8.0	5.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0/7.0	5.0/7.0					
Крупа рисовая	3.0/5.0	3.0/5.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/10.0	6.0/8.0					
	8.0/11.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Помидоры консерв. х/о 40%	24.0/33.0	13.0/18.0					
Бульон	140.0/190.0	140.0/190.0					
Выход супа		135/183					
Выход супа с мясом		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-13/10-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Капуста тушеная<sup>1)</sup> со пницелем<sup>2)</sup>  
**Номер рецептуры:** 336<sup>1)</sup> ;282<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 2.22/4.86	3.68/8.06	5.98/13.10	71/155.52	19.12/41.88
<b>Пницель</b>			<sup>2)</sup> 7.91/7.97	7.27/7.27	6.24/6.24	121/121	0.84/0.84
Говядина 1 категории бескостная	45.0/45.0	41.0/41.0					
Или говядина 1 категории на кости	56.0/56.0	41.0/41.0					
Хлеб пшеничный	9.0/9.0	9.0/9.0					
Молоко	11.0/11.0	11.0/11.0					
Яйцо	8.0/8.0	8.0/8.0					
Лук репчатый х/о-16%	8.0/8.0	7.0/7.0					
Или лук репчатый очищ. (ш/ф)	7.0/7.0	7.0/7.0					
Мука пшеничная	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масло растительное	3.0/3.0	3.0/3.0					
Масса полуфабриката		76.0/76.0					
Выход пницеля		60.0/60.0					
Капуста белок. х/о-20%	158.0/345.0	126.0/276.0					
Или капуста очищенная (ш/ф) с учетом 5% на удал.кочерыжки	132.0/290.0	126.0/276.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/13.0	5.0/11.0					
Или лук репчатый очищ. (ш/ф)	5.0/11.0	5.0/1.0					
Масло растительное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20%	6.3/14.0	5.0/11.0					
с 01.01-31.08 -25%			6.7/15.0				
Или морковь очищенная (ш/ф)	5.0/11.0	5.0/11.0					
Томат-паста	5.0/11.0	5.0/11.0					
Чеснок х/о-15%	0.7/2.3	0.5/1.7					
Выход тушеной капусты		105.0/230.0					
Выход капусты тушеной /пницель		165.0/290.0					

**2) Технология приготовления:** Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают через мясорубку, смешивают с хлебом, замоченным в молоке, репчатым луком и снова пропускают через мясорубку, солят, добавляют яйцо (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12) и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы – пницели, панируют в муке. Обжариваются без предварительно обжаривания до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 минут.

**1) Технология приготовления:** Очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде, по окончании варки воду сливают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть 80°, иначе картофель будет тягучим. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипячёное молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи +60...+65°С.



**Технологическая карта приготовления блюда  
10-15/10-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из изюма.

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.20/0.23	0/0	17.24/20.56	69/82	0/0
<b>Изюм</b>	11.0/14.0	11.0/13.0	<b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг . Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Сахар (песок)</b>	10.0/12.0	10.0/12.0					
<b>Вода</b>	152.0/202.0	152.0/202.0					
<b>Выход:</b>		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-17/10-18(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба запеченная с луком по-ленинградски*

*Номер рецептуры: 254*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
	1 порция		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
			Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто, г	Нетто, г	8.3/8.99	5.43/5.88	22.86/24.77	173.51/187.97	8.17/8.85
<i>Филе рыбы</i>	<i>131.0/144.0</i>	<i>123.0/135.0</i>	<i>Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей разделяют на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 -280°С в течение 20-25 минут. При подаче на рыбу укладывают пассированный на сливочном масле репчатый лук, вокруг рыбы укладывают кружочками запеченный картофель. Температура подачи +60...+65°С.</i>				
<i>Мука пшеничная</i>	<i>4.0/5.0</i>	<i>4.0/5.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>3.0/4.0</i>	<i>3.0/4.0</i>					
<i>Масса запеченной рыбы</i>		<i>100.0/110.0</i>					
<i>Картофель х/о</i> с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	<i>258.0/262.0</i>	<i>194.0/197.0</i>					
	<i>277.0/282.0</i>	<i>194.0/197.0</i>					
	<i>299.0/303.0</i>	<i>194.0/197.0</i>					
	<i>324.0/329.0</i>	<i>194.0/197.0</i>					
<i>Или картофель очищенный (п/ф)</i>	<i>194.0/197.0</i>	<i>194.0/197.0</i>					
<i>Масло растительное для смазки листа</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>					
<i>Масса запеченного картофеля</i>		<i>134.0/136.0</i>					
<i>Лук репчатый х/о-16%</i>	<i>10.0/14.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</i>	<i>10.0/10.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Масло растительное</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>					
<i>Масса пассированного лука</i>		<i>6.0/7.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>240/253</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-19/10-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	0/0
Хлеб пшеничный <sup>1)</sup>	35.0/40.0	35.0/40.0	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
Хлеб ржаной <sup>2)</sup>	40.0/50.0	40.0/50.0					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-21/10-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром.

**Номер рецептуры:** 504, 505

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.03/0.03	0.01/0.01	9.98/12.97	42/54	0/0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку) и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	125.0/137.0	125.0/137.0					
<b>Выход:</b>		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-23/10-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кондитерские изделия (вафли <sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затыжное <sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup> )

**Номер рецептуры:** 602, 603, 604

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Брутто, г	Нетто, г						
<b>Вафли</b>	14.0/42.0	14.0/42.0	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
<b>Печенье сахарное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
<b>Печенье затыжное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
<b>Пряник</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
<b>Выход:</b>			<b>Технология приготовления:</b> готовый продукт промышленного производства.				

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-25/10-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
10-27/10-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисломолочный продукт

**Номер рецептуры:** 401

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке- фир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления:** Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей.  
Температура подачи не ниже +15°C.

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-01/11-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны изделия, запеченные с сыром

**Номер рецептуры:** 207

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле-воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	7.07/10.16	5.45/6.79	35.17/48.91	223/286	0.05/0.06
Макаронные изделия	53.0/77.0	53.0/77.0	<sup>1)</sup> <u>Технология приготовления:</u> макароны изделия засыпают, помешивая в кипящую подсоленную воду (в соотношении не менее 1:6), и отваривают до готовности. Воду сливают, затем заправляют макароны изделия растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/2 часть рецептурной нормы), перемешивают. Выкладывают слоем 4-6 см. на порционные сковороды, смазанные маслом сливочным, посыпют тертым сыром, сбрызгивают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 150-180°С в течение 15-20 минут. Температура подачи +60..+65°С.				
Вода	336.0/462.0	336.0/462.0					
Масса отварных макаронных изделий		150.0/220.0					
Сыр х/о8%	7.3/8.6	6.8/8.0					
Масло сливочное	4.0/5.0	4.0/5.0					
Масса полуфабриката		160/232					
<b>Выход:</b>		150/220					



**Технологическая карта приготовления блюда  
11-03/11-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Какао на цельном молоке.

**Номер рецептуры:** 397

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
	Брутто,г	Нетто, г	2.18/2.98	3.44/4.32	14.88/18.13	99.2/123.32	1.31/1.65
Какао б/раст.	1.43/1.72	1.43/1.72	<b>Технология приготовления:</b> Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.				
Молоко	101.0/127.0	101.0/127.0					
Вода	66.0/59.0	66.0/59.0					
Сахар (песок)	10.0/12.0	10.0/12.0					
Выход :		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-05/11-06(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон с маслом*

*Номер рецептуры: 1*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1.48/2.04</i>	<i>4.99/6.88</i>	<i>13.80/19.02</i>	<i>106.03/146.15</i>	<i>0/0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>5.0/5.0</i>	<i>5.0/5.0</i>	<i>Технология приготовления: Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Батон</i>	<i>32.0/46.0</i>	<i>32.0/46.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>37/51</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-07/11-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.13/0.13</i>	<i>0 /0</i>	<i>11.38/11.38</i>	<i>46.25/46.25</i>	<i>2.5/2.5</i>
<b>Сок</b>	<i>125/125</i>	<i>125/125</i>	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Выход:</b>		<i>125/125</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-09/11-10(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с сыром и чесноком.*

*Номер рецептуры: 31*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.65/2.20	5.22/6.96	3.86/5.15	70/93.33	3.40/4.53
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	47.0/63.0	47.0/63.0	<b>Технология приготовления:</b> отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют растительным маслом. Салат при отпуске посыпают натертым на крупной терке сыром. Температура подачи не ниже +15°С.				
	50.0/67.0	50.0/67.0					
Или свекла очищенная (п/ф)	39.0/53.0	39.0/53.0					
Масса отварной очищенной свеклы		37.0/50.0					
Сыр х/о8%	4.3/5.4	4.0/5.0					
Чеснок х/о-15%	1.0/1.2	0.80/9					
Масло растительное	4.0/5.0	4.0/5.0					
<b>Выход</b>		<b>45/60</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-11/11-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп гороховый с мясом птицы

**Номер рецептуры:** 81;107.

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	6.35/8.47	4.31/5.75	13.49/17.99	116/154.67	4.30/5.73
<b>Куры х/о-12%, т/о-18%</b>	13.0/16.0	11.0/14.0	<b>Технология приготовления куриного бульона:</b> Тушки кур (или порционные кусочки кур) закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для варки супа. Готовое мясо кур нарезают поперек волокон порционно, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч. <b>Технология приготовления:</b> Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду на 3-4 часа, затем варят в той же воде до размягчения. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный кубиками, припущенные морковь с луком репчатым и варят до готовности. Отпускают суп с мясом птицы. Температура подачи блюда +60...+65°.				
<b>Масса отварной птицы</b>		9.0/11.0					
<b>Картофель х/о</b> с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	51.0/25.0	38.0/51.0					
	540/27.0						
	59.0/29.0						
	63.0/32.0						
<b>Или картофель очищенный (п/ф)</b>	38.0/51.0	38.0/51.0					
<b>Лук репчатый х/о-16%</b>	7.0/10.0	6.0/8.0					
<b>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</b>	6.0/8.0	6.0/8.0					
<b>Масло сливочное</b>	4.5/5.0	4.5/5.0					
<b>Морковь х/о</b> с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	10.0/14.0	8.0/11.0					
	11.0/15.0						
<b>Или морковь очищенная (п/ф)</b>	8.0/11.0	8.0/11.0					
<b>Горох шлифованный</b>	11.0/14.0	10.0/13.0					
<b>Бульон куриный</b>	98.0/131.0	98.0/131.0					
<b>Выход супа</b>		141/189					
<b>Выход супа с мясом птицы</b>		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-13/11-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Овощное рагу с мясом птицы

**Номер рецептуры:**137

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	8.21/9.88	8.46/9.76	13.08/15.74	167/198	16.99/20.47
Куры х/о-12%, т/о-18%	36.0/42.0	31.0/37.0					
Масса отварной птицы		25.0/30.0					
Капуста белок. х/о-20%	80.0/96.0	64.0/77.0					
Или капуста очищенная (п/ф)	67.0/81.0	64.0/77.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	35.0/43.0	28.0/34.0					
	37.0/45.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	28.0/34.0	28.0/34.0					
Лук репчатый х/о-16%	17.0/26.0	14.0/22.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	14.0/22.0	14.0/22.0					
Масло растительное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%		57.0/68.0					
	76.0/90.0						
	82.0/97.0						
	88.0/105.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	95.0/114.0	57.0/68.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	57.0/68.0	57.0/68.0					
Томат-паста	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масса рагу		125/190					
Выход овощного рагу с мясом		150/180					

**1)Технология приготовления:** Предварительно сваренное мясо птицы порционируют. Нарезанный кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту шинкуют и припускают до готовности. Картофель и овощи соединяют с мясом птицы и тушат 10-15 минут, добавляют пасерованный лук. Температура подачи блюда +60...+65°.

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-15/11-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель из свежих ягод.

**Номер рецептуры:** 378

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.11/0.15	0.07/0.10	16.59/22.57	69/94	2.25/3.0
Ягоды свежие	16.0/21.0	15.0/20.0	<b>Технология приготовления:</b> Ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.				
Сахар - песок	11.0/13.0	11.0/13.0					
Крахмал картофельный	5.5/10.0	5.5/10.0					
Вода	135.0/180.0	135.0/180.0					
Выход		150.0/200.0					

Крахмал разводят охлажденным отваром, на 1 часть крахмала берут 5 частей отвара. За 15 мин. до раздачи пищи кисель С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-17/11-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты морковные<sup>1)</sup> с соусом молочным сладким<sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 229<sup>1)</sup>, 452<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 6.94/8.68	5.09/6.36	29.49/36.86	192/240	3.92/4.90
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	235.0/294.0 250.0/313.0	188.0/235.0	<sup>2)</sup> 0.15/0.23	1.01/1.52	5.96/8.94	28/42	0.09/0.14
Или морковь очищ. п/ф	188.0/235.0	188.0/235.0	<p><b><sup>1)Технология приготовления:</sup> Морковь нарезают тонкой соломкой, затем припускают до готовности со сливочным маслом (1/3 нормы) в молоке. Перед окончанием всыпают постепенно манную крупу и периодически помешивая, варят до готовности 10-15 минут. Массу охлаждают до 55°С, добавляют сливочное масло, соль, яйцо, перемешивают, формируют котлеты, панируют в муке. В емкость, смазанную маслом, кладут котлеты, запекают 20-25 минут при температуре 180-200°С. Температура подачи блюда 60°- 65° С.</b></p> <p><b><sup>2)Технология приготовления соуса молочного:</sup> Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65°С.</b></p>				
Масло сливочное	4.0/5.0	4.0/5.0					
Молоко	31.0/38.0	31.0/38.0					
Крупа манная	13.0/17.0	13.0/17.0					
Яйцо	11.0/13.0	11.0/13.0					
Мука пшеничная	9.0/12.0	9.0/12.0					
Масса полуфабриката		240/300					
Масса готовых котлет		200/250					
Выход котлет морковных		200/250					
Соус молочный сладкий							
Молоко	15.0/23.0	15.0/23.0					
Вода	5.0/8.0	5.0/8.0					
Мука пшеничная	0.8/1.2	0.8/1.2					
Масло сливочное	0.8/1.2	0.8/1.2					
Сахар	3.0/5.0	3.0/5.0					
Выход соуса молочного		20.0/30.0					
Выход котлет морковных+соуса молочного		220/280					



**Технологическая карта приготовления блюда  
11-19/11-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном.

**Номер рецептуры:** 501, 504

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.04/0.04	0/0	10.10/13.12	41/54	1.6/2.0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку), добавляют лимон и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Лимон	5.0/6.0	4.0/5.0					
Вода	121.0/132.0	121.0/132.0					
Выход:		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-21/11-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-23/11-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-25/11-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
<b>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)</b>	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
11-27/11-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Шанежка наливная**

**Номер рецептуры: 569**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	5.18/5.18	5.92/5.92	26.19/26.19	191/191	0.10/0.10
Мука пшеничная	36.0/36.0	36.0/36.0	<b>Технология приготовления: Тесто:</b> В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°С воду (или молоко), 60-70% от общего количества, разведенные дрожжи, муку (35-60%) и перемешивают. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 и начнет опадать, добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Обминают 2-3 раза в процессе брожения. Готовое тесто дозируют, закатывают в шарики, расстаивают 10 минут, раскатывают в лепешки и укладывают на смазанные маслом листы. Снова дают расстояться. Затем лепешки смазывают сметанным фаршем (сметана+мука+сахар) и выпекают 40 минут при температуре 200° С.				
Сахар (песок)	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масло сливочное	2.0/2.0	2.0/2.0					
Яйцо	7.0/7.0	7.0/7.0					
Дрожжи прессован.	0.9/1.0	0.9/1.0					
Вода	15.0/15.0	15.0/15.0					
Масса теста		57.0/57.0					
Сметана	12.0/12.0	12.0/12.0					
Мука пшеничная	1.0/1.0	1.0/1.0					
Сахар (песок)	1.0/1.0	1.0/1.0					
Масса фарша		17/17					
Яйцо для смазки	1.0/1.0	1.0/1.0					
Масло растительное для смазки	0.2/0.2	0.2/0.2					
<b>Выход</b>		<b>60.0/60.0</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-01/12-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп ячневый молочный.

**Номер рецептуры:** 94

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	3.60/4.80	4.49/5.98	14.70/19.60	97.5/150	0.57/0.76
Молоко	130.0/173.0	130.0/173.0	<b>Технология приготовления:</b> Подготовленную ячневую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10 -15 минут, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят периодически помешивая до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи +60...+65° С.				
Вода	20.0/27.0	20.0/27.0					
Сахар (песок)	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Крупа ячневая	12.0/16.0	12.0/16.0					
Выход:		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-03/12-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с молоком

**Номер рецептуры:** 506

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1.30/1.50</i>	<i>1.92/2.24</i>	<i>13.80/16.26</i>	<i>77.68/91.20</i>	<i>0.78/0.91</i>
<i>Чай ч/ байховый</i>	<i>0.47/0.56</i>	<i>0.47/0.56</i>	<i>Технология приготовления: В котел добавляют заваренный чай (заварку), горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.</i>				
<i>Вода</i>	<i>49.0/54.0</i>	<i>49.0/54.0</i>					
<i>Чай-заварка</i>		<i>45.0/50.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>					
<i>Молоко</i>	<i>60.0/70.0</i>	<i>60.0/70.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>64.0/67.0</i>	<i>64.0/67.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-05/12-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом

**Номер рецептуры:** 1

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.48/2.04	4.99/6.88	13.80/19.02	106.03/146.15	0/0
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
Батон	32.0/46.0	32.0/46.0					
<b>Выход:</b>		37/51					



**Технологическая карта приготовления блюда  
12-07/12-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Молоко кипяченое

**Номер рецептуры:** 529

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	2.8/2.8	3.2 /3.2	5.0/5.0	60.0/60.0	0.25/0.25
Молоко	105/105	105/105	<b>Технология приготовления:</b> Молок кипятят в посуде, предназначенноц только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи холодного не ниже +15°С, горячего не ниже 65° С.				
Масса кипяченого молока		100/100*					
Выход:		100/100					

\*-масса молока кипяченого

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-09/12-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сельдь «по-домашнему»

**Номер рецептуры:** 72

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	2.85/4.83	4.43/7.22	2.53/4.36	61.44/102	2.42/4.18
Сельдь с/с	16.0/27.0	15.0/25.0	<b>Технология приготовления рыбы:</b> Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают шинкованным бланшированным репчатым луком, добавляют картофель и заправляют растительным маслом. Температура не ниже +15°С.				
Лук репчатый	5.0/8.0	4.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	4.0/7.0	4.0/7.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	20.0/33.0	15.0/25.0					
	21.0/36.0						
	23.0/39.0						
	25.0/42.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	15.0/25.0	15.0/25.0					
Масса отварного очищенного картофеля		14.0/24.0					
Масло растительное	3.0/5.0	3.0/5.0					
<b>Выход</b>		<b>35/60</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-11/12-12(ясли/сад)**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный<sup>1)</sup> с мясными фрикадельками<sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 83<sup>2)</sup> 107<sup>1)</sup>.

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.2/4.3	3.64/5.21	7.90/10.21	77.16/104.93	5.87/7.60
Говядина 1 категории бескостная	31.0/37.0	28.0/34.0					
Или говядина 1 категории на кости	38.0/46.0	28.0/34.0					
Лук репчатый	3.0/4.0	2.0/3.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	2.0/3.0	2.0/3.0					
Яйцо	1.0/2.0	1.0/2.0					
Вода для фарша	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса полуфабриката		35.0/42.0					
Выход готовых фрикаделек		25/30					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. -40%							
	72.0/93.0	54.0/70.0					
	77.0/100.0						
	83.0/108.0						
	90.0/117.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	54.0/70.0	54.0/70.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/7.0	5.0/6.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0/6.0	5.0/6.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%							
	6.3/7.5	5.0/6.0					
	6.7/8.0						
Морковь очищенная (п/ф)	5.0/6.0	5.0/6.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Бульон или вода	95.0/135.0	95.0/135.0					
Выход супа		125/170					
Выход готовых фрикаделек		25/30					
Выход супа с фрикадельками		150/200					

**1) Технология приготовления:** В кипящую воду закладывают картофель нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, добавляют пассированные овощи и доводят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль. При отпуске добавляют готовые фрикадельки. Температура подачи блюда +60...65° С.

**2) Технология приготовления фрикаделек:** Мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый бланшированный лук, соль, добавляют яйцо (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), воду и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют фрикадельки в виде шариков (7-9 гр.), и припускают отдельно в небольшом количестве бульона до готовности и кладут в суп за 3 минуты до его готовности. Температура подачи блюда +60...65° С.

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-13/12-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): «Ёжики» мясные<sup>1)</sup>с тушеными овощами<sup>2)</sup>**

**Номер рецептуры: 287<sup>1)</sup>**

**Наименование сборника рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 5.26/5.26	6.54/6.54	3.83/3.83	94/94	1.50/1.50
Говядина 1 категории бескостная	28.0/28.0	25.0/25.0	<sup>2)</sup> 2.14/2.85	1.98/2.64	11.04/14.72	71/94.67	4.09/5.45
Или говядина 1 категории на кости	34.0/34.0	25.0/25.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Крупу предварительно промывают проточной водой. Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку. Рис отваривают. Мясной фарш соединяют с рисом, молоком, с пассированным репчатым луком, солят, добавляют яйцо (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12)и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют тефтели в виде шариков, панируют в муке, укладывают на противень, смазанный маслом, заливают водой и доводят до готовности. Температура подачи блюда +60...65° С. <sup>2)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Варенную очищенную свеклу натирают на терке, морковь натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, чеснок мелко измельчают, все овощи перемешивают, заправляют растительным маслом, добавляют соль и тушат 10-15 мин. Температура подачи блюда +60...65° С.				
Молоко	5.0/5.0	5.0/5.0					
Яйцо	6.0/6.0	6.0/6.0					
Крупа рисовая	4.0/4.0	4.0/4.0					
Масса рассыпчатого риса		13/13					
Лук репчатый х/о-16%	18.0/18.0	15.0/15.0					
Или лук репчатый очищенный (ш/ф)	15.0/15.0	15.0/15.0					
Масло растительное	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масса пассированного лука		11.0/11.0					
Мука пшеничная	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масса полуфабриката		59.0/59.0					
Масло растительное	3.0/3.0	3.0/3.0					
Масса готовых тефтелей		50/50					
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	139.0/178.0 148.0/189.0	139.0/178.0 148.0/189.0					
Или свекла очищенная (ш/ф)	114.0/146.0	114.0/146.0					
Масса отварной свеклы		109.0/139.0					

Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	16.0/20.0 17.0/21.0	13.0/16.0
Или морковь очищенная (п/ф)	13.0/16.0	13.0/16.0
Лук репчатый	6.0/7.0	5.0/6.0
Чеснок х/о-15%	0.9/1.2	0.7/0.9
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0
Выход готовых овощей		125/160
Выход («ежиков» мяс- ные+тушеные овощи		175/210

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-15/12-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель апельсиновый

**Номер рецептуры:** 519

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.11/0.14	0.02/0.03	16.25/23.03	67/95	3.4/4.0
Апельсины х/о30%	11.0/14.0	11.0/14.0	<b>Технология приготовления:</b> Апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают, заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться 20-30 минут, процеживают., доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и снова доводят до кипения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения и процеживают. Температура подачи не ниже +15°С. Крахмал разводят охлажденным отваром , на 1 часть крахмала берут 5 частей отвара.				
Крахмал картофельный	5.5/10.0	5.5/10.0					
Сахар (песок)	11.0/14.0	11.0/14.0					
Вода	150.0/200.0	150.0/200.0					
Выход		150.0/200.0					

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-17/12-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Запеканка овощная с яйцом <sup>1)</sup>, соус молочный <sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 155<sup>1)</sup> 350<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 8.36/8.78	5.25/5.51	18.94/19.89	181/190.05	18.65/19.58
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	129.0/136.0 139.0/146.0 149.0/157.0 162.0/170.0	97.0/102.0	<sup>2)</sup> 0.64/0.66	1.16/1.29	2.11/2.32	19/20	0.13/0.13
Или картофель очищенный (ш/ф)	97.0/102.0	97.0/102.0					
Масс отварного очищенного картофеля		94.0/99.0					
Молоко	9.0/10.0	9.0/10.0					
Масса кипяченого молока		8.0/9.0					
Фарш							
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	33.0/34.0 35.0/36.0	26.0/27.0					
Морковь очищенная ш/ф	26.0/27.0	26.0/27.0					
Капуста белок. х/о-20%	211.0/221.0	169.0/177.0					
Или капуста очищенная (ш/ф) с учетом 5% на удаление кочерыжки	177.0/186.0	169.0/177.0					
Лук репчатый	20.0/21.0	17.0/18.0					
Или лук репчатый очищенный (ш/ф)	17.0/18.0	17.0/18.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					

<sup>1)</sup>**Технология приготовления:** Капусту мелко шинкуют. Картофель очищенный отваривают, пропускают через протирочную машину, добавляют прокипяченное молоко. Лук - мелко шинкуют, морковь натирают на терке. Овощи пассируют, добавляют мелкошинкованную капусту и тушат на небольшом нагреве под закрытой крышкой, солят. В форму, смазанную маслом выкладывают половину картофельного пюре, на картофельное пюре выкладывают всю капусту с морковью и луком репчатым, затем добавляют отварное тертое яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), верхний слой снова картофельное пюре. Верхний слой запеканки смазывают взбитыми яйцами (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12). Выпекают при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут,

<i>Масса тушеных овощей</i>		<i>100.0/105.0</i>
<i>Яйцо</i>	<i>22.0/23.0</i>	<i>22.0/23.0</i>
<i>Масса фарша</i>		<i>122.0/128.0</i>
<i>Яйцо для смазки</i>	<i>1.0/2.0</i>	<i>1.0/2.0</i>
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>224.0/235.0</i>
<i>Масло сливочное для смазки листа</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>
<i>Выход запеканки</i>		<i>200/210</i>
<i>Соус молочный</i>		
<i>Молоко</i>	<i>15.0/20.0</i>	<i>15.0/20.0</i>
<i>Мука пшеничная</i>	<i>0.8/1.0</i>	<i>0.8/1.0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>0.8/1.0</i>	<i>0.8/1.0</i>
<i>Выход соуса молочного</i>		<i>15/20</i>
<i>Выход запеканки с соусом</i>		<i>215/230</i>

слоем не более 2,5-3 см. Горячая запеканка с яйцом немножко шипит, а когда постоит – приобретает привычную для запеканки консистенцию. Температура подачи +60...+65°С.

2) Технология приготовления молочного соуса: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.



**Технологическая карта приготовления блюда  
12-19/12-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Булочка «Росинка»

**Номер рецептуры:** 586

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
Брутто,г	Нетто, г	4.14/4.14	6.2/6.2	30.08/30.08	206/206	0.03/0.03	
Мука пшеничная	34.0/ 34.0	34.0/ 34.0	<b>Технология приготовления:</b> Тесто: В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°С воду (или молоко), 60-70% от общего количества, разведенные дрожжи, муку (35-60%) и перемешивают. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 и начнет опадать, добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Готовое тесто разделяем в зависимости от вида изделия: порционное тесто опускают в масло и сахар. Дают расстояться, и выпекают в духовом шкафу при температуре 230-240°С 8-10 минут.				
Мука пшеничная на подпыл	1.0/1.0	1.0/1.0					
Сахар	10.0/10.0	10.0/10.0					
Сахар для отделки	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0					
Масло растительное (для отделки)	2.0/2.0	2.0/2.0					
Молоко	2.0/2.0	2.0/2.0					
Яйцо	5.0/5.0	5.0/5.0					
Дрожжи прессован.	0.9/1.0	0.9/1.0					
Вода	12.0/12.0	12.0/12.0					
Масса полуфабриката		71.0/71.0					
Масло растительное (для смазки листа)	0.4/0.4	0.4/0.4					
Выход		60/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-21/12-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-23/13-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром.

**Номер рецептуры:** 504, 505

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.03/0.03	0.01/0.01	9.98/12.97	42/54	0/0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку) и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	125.0/137.0	125.0/137.0					
<b>Выход:</b>		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-25/12-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:**126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-27/12-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисломолочный продукт

**Номер рецептуры:** 401

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке- фир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления:** Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей.  
Температура подачи не ниже +15°C.

**Технологическая карта приготовления блюда  
12-29/12-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель апельсиновый

**Номер рецептуры:** 519

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.11/0.14	0.02/0.03	18.24/27.05	75/111	3.4/4.0
Апельсины х/о30%	11.0/14.0	11.0/14.0	<b>Технология приготовления:</b> Апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают, заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться 20-30 минут, процеживают., доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и снова доводят до кипения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения и процеживают. Температура подачи не ниже +15°С. Крахмал разводят охлажденным отваром , на 1 часть крахмала берут 5 частей отвара.				
Крахмал картофельный	5.5/10.0	5.5/10.0					
Сахар (песок)	13.0/18.0	13.0/18.0					
Вода	150.0/200.0	150.0/200.0					
Выход		150.0/200.0					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-01/13-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша «Рябчик»**

**Номер рецептуры: 266**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле-воды г		
	Брутто, г	Нетто, г	4.45/6.15	5.24/7.26	18.10/25.23	136/189	1.43/1.90
<i>Крупа рисовая</i>	<i>9.0/12.0</i>	<i>9.0/12.0</i>	<b>Технология приготовления :</b> <i>Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно, закладывают в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения, варят при слабом кипении, затем ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60°- 65° С.</i>				
<i>Крупа гречневая</i>	<i>6.0/10.0</i>	<i>6.0/10.0</i>					
<i>Молоко</i>	<i>150.0/175.0</i>	<i>150.0/175.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>23.0/31.0</i>	<i>23.0/31.0</i>					
<i>Сахар</i>	<i>3.0/4.0</i>	<i>3.0/4.0</i>					
<i>Масса каши</i>		<i>148.0/197.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>2.5/3.0</i>	<i>2.5/3.0</i>					
<b>Выход:</b>		<b>150/200</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-03/13-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на цельном молоке**

**Номер рецептуры: 395**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>2.40/3.26</i>	<i>3.52/4.40</i>	<i>15.02/18.29</i>	<i>101.36/125.8</i>	<i>1.31/1.65</i>
<i>Напиток кофейный</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					



**Технологическая карта приготовления блюда  
13-05/13-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом, сыром.

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>3.04/4.97</i>	<i>6.82/8.16</i>	<i>10.91/20.70</i>	<i>117.18/176.12</i>	<i>0.06/0.08</i>
<b>Сыр</b>	<i>8.6/12.9</i>	<i>8.0/12.0</i>	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционный кусочки, сверху намазывают сливочным маслом и укладывают ломтик сыра. <b>Температура подачи не ниже +15°С.</b>				
<b>Масло сливочное</b>	<i>6.0/6.0</i>	<i>6.0/6.0</i>					
<b>Батон</b>	<i>22.0/42.0</i>	<i>22.0/42.0</i>					
<b>Выход:</b>		<i>36 /60</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-07/13-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
Сок	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
Выход:		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-09/13-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из капусты с кальмарами**

**Номер рецептуры: 60**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	5.38/6.46	2.64/3.17	1.74/2.03	53/63.6	6.77/8.12
Кальмары х/о10%, т/о 46%	61.0/72.0	57.0/67.0	<p><b>Технология приготовления:</b> Кальмары размораживают в холодной воде (не рекомендуется добавлять горячую воду во избежание окрашивания тканей). Затем кальмары отпускают на 3-6 минут в горячую воду с температурой 60-65° С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Кальмары тщательно промывают в воде 2-3 раза, отпускают в кипящую воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят в течение 5 минут с момента вторичного закипания воды. Более длительная варка не рекомендуется, так как мясо кальмара становится жестким. Отварные кальмары нарезают соломкой. Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15 мм.), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Морковку шинкуют соломкой, лук измельчают. Лук и морковь бланшируют. Все ингредиенты соединяют, тщательно перемешивают заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже + 15°С.</p>				
Масса отварных кальмар		28.0/33.0					
Капуста белок. х/о-20%,	16.0/19.0	13.0/15.0					
Или капуста белокочанная очищенная (п/ф)	14.0/16.0	13.0/15.0					
Лук репчатый х/о-16%	3.0/4.0	2.0/3.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	2.0/3.0	2.0/3.0					
Морковь х/о	7.5/8.8	6.0/7.0					
с 1.09-31.12-20%	8.0/9.0						
с 01.01-31.08 -25%							
Или морковь очищенная (п/ф)	6.0/7.0	6.0/7.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
<b>Выход</b>		<b>50/60</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-11/13-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп «Полевой» с мясом и со сметаной

**Номер рецептуры:** 80:107.

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	3.60/4.70	6.86/7.99	8.25/11.58	109.14/137.03	4.78/6.43
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1)Технология приготовления:</b> <u>Приготовления бульона:</u> Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2)Технология приготовления:</b> <u>Приготовление супа:</u> Крупу предварительно промывают проточной водой. В кипящий бульон засыпают предварительно подготовленное пшено и варят 3-5 минут, затем добавляют картофель нарезанный кубиками, пассированные овощи и варят, за 5 минут до готовности блюда добавляют сметану и кипятят. Температура подачи блюда +60..+65°С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10.-25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02.-35% с 01.03. по 31.08.- 40%		43.0/58.0					
	57.0/77.0						
	61.0/83.0						
	66.0/89.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	43.0/58.0	43.0/58.0					
Лук репчатый х/о-16%	7.0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/10.0	6.0/8.0					
	8.0/11.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Крупа пшеничная	3.0/5.0	3.0/5.0					
Бульон	108.0/146.0	108.0/146.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Выход супа со сметаной		135.0/183.0					
Выход супа со сметаной и мясом		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-13/13-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бефстроганов из говядины<sup>1)</sup> с макаронными изделиями отварными<sup>2)</sup>  
**Номер рецептуры:** 278<sup>1)</sup> 321<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	1)10.5/13.30	15.0/19.0	2.06/2.61	185.24/234.64	0.40/0.51
			2)2.94/3.60	3.15/3.92	17.17/20.99	104/128	0/0
Говядина 1 категории бескостная	106.0/132.0	96.0/120.0	<p><sup>1)</sup><b>Технология приготовления:</b> Мясо нарезают на брусочки длиной 3-4 сантиметра (5-8 гр.). Морковь измельчают на крупной терке, лук мелко рубят. Мясо с овощами тушат до полуготовности, добавляют сметанный соус, соль и тушат до готовности. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи +60...+65°С.</p> <p><sup>2)</sup><b>Технология приготовления:</b> Макароны засыпают, помешивая, в кипящую подсоленную воду (в соотношении не менее 1:6) и варят до готовности. Готовые макароны откинуть на сито, дать стечь воде(без последующей промывки), затем заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи блюда +60...65° С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	131.0/164.0	96.0/120.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20%	10.0/14.0	8.0/11.0					
с 01.01-31.08 -25%							
Морковь очищенная (п/ф)	8.0/11.0	8.0/11.0					
Лук репчатый х/о-16%	10.0/13.0	8.0/11.0					
Лук репчатый очищенный (п/ф)	8.0/11.0	8.0/11.0					
Масло растительное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Масса отварного мяса		60.0/75.0					
Соус сметанный		15.0/20.0					
Сметана	15.0/20.0	15.0/20.0					
Масло сливочное	0.8/1.0	0.8/1.0					
Мука пшеничная	0.8/1.0	0.8/1.0					
Выход бефстроганов		75.0/95.0					
Макаронные изделия отварные							
Макаронные изделия	27.0/33.0	27.0/33.0					
Масса отварных макаронных изделий		76/95					
Масло сливочное	4.0/5.0	4.0/5.0					
Масса отварных макаронных изделий		80/100					
Выход макаронных изделий с бефстроганов		155/195					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-15/13-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих фруктов

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
	1 порция		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
			Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.06/0.08	0.06/0.08	9.45/14.9	39/61	1.5/2.0
Свежие фрукты	17.0/23.0	15.0/20.0	<b>Технология приготовления:</b> Свежие фрукты (яблоки, груши, апельсины и т.д.) моют, удаляют семенные гнезда у яблок и груш), нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячий сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта плодов не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Цедру заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты заливают фруктовым отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: для детей в возрасте до 3 лет – 35мг, от3-7 – 50 мг.) Температура подачи не ниже +15°С.				
Яблоки х/о12%	16.0/22.0						
Груши х/о10%	23.0/30.0						
Апельсины х/о30%							
Сахар (песок)	8.0/13.0	8.0/13.0					
Вода	136.0/182.0	136.0/182.0					
Выход		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-17/13-18(ясли/сад).**

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлеты овощные<sup>1)</sup> с соусом молочным<sup>2)</sup>.*

Номер рецептуры: *146<sup>1)</sup> 350<sup>2)</sup>.*

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:					
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг	
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г			С
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 5.11/5.82	3.19/3.63	24.58/27.99	163/185.64	19.93/22.70	
Капуста белок. х/о-20%	76.0/86.0	61.0/69.0	<sup>2)</sup> 0.64/0.66	1.16/1.29	2.11/2.32	19/20	0.13/0.13	
Или капуста очищенная (п/ф)	64.0/72.0	61.0/69.0	<sup>1)</sup> <u>Технология приготовления:</u> Подготовленную капусту, морковь и лук репчатый нарезают соломкой. Капусту припускают до готовности, морковь и лук репчатый пассируют. Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 60-70°C, добавляют яйца (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), соль и перемешивают. Из полученной массы формируют котлеты (по 2-3 на порцию) панируют в муке. Котлеты из овощей выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 220°C в течение 15-20 минут до готовности. Отпускают с соусом молочным. Температура подачи +60...+65°C. <sup>2)</sup> <u>Технология приготовления молочного соуса:</u> Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи +60...+65°C.					
Масса припущенной капусты		57.0/63.0						
Лук репчатый х/о 16%	13.0/14.0	11.0/12.0						
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	11.0/12.0	11.0/12.0						
Морковь х/о с 1.09-31.12-20%	116.0/133.0	93.0/106.0						
с 01.01-31.08 -25%	124.0/141.0							
Или морковь очищенная (п/ф)	93.0/106.0	93.0/106.0						
Масло растительное	2.5/3.0	2.5/3.0						
Масса пессерованной моркови и лука репчатого		69.0/79.0						
Картофель с 01.09. по 31.10. -25%	т/о8%	73.0/83.0						
с 01.11. по 31.12. -30%			97.0/104.0					
с 01.01. по 28-29.02. -35%			104.0/110.0					
с 01.03 – 40%			112.0/128.0					
Картофель очищенный (п/ф)	73.0/83.0	73.0/83.0						
Яйцо	12.0/14.0	12.0/14.0						
Мука пшеничная	2.0/3.0	2.0/3.0						
Масса полуфабриката		206/235						
Масло сливочное для смазки листа	2.0/3.0	2.0/3.0						
<b>Выход готового изделия</b>		<b>100/205</b>						

<i>Соус молочный</i>		
<i>Молоко</i>	<i>15.0/20.0</i>	<i>15.0/20.0</i>
<i>Мука пшеничная</i>	<i>0.8/1.0</i>	<i>0.8/1.0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>0.8/1.0</i>	<i>0.8/1.0</i>
<i>Выход соуса молочного</i>		<i>15/20</i>
<i>Выход (котлеты овощные + соус молочный)</i>		<i>195/225</i>



**Технологическая карта приготовления блюда  
13-19/13-20(ясли/сад).**

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Рогалик творожный*

Номер рецептуры: *488*

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	5.10/5.10	6.06/6.06	26.89/26.89	182/182	0.07/0.07
<i>Мука пшеничная</i>	<i>21.0/21.0</i>	<i>21.0/21.0</i>	<i>Технология приготовления: В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (или молоко), 60-70% от общего количества, разведенные дрожжи, муку (35-60%), творог и перемешивают. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 и начнет опадать, добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Обминают 2-3 раза в процессе брожения. Готовое тесто разделяем в зависимости от вида изделия: небольшими порциями раскатываем в пласт толщиной 0,5 см., нарезают треугольники. На широкий край укладывают повидло и закатываем к узкому краю в виде рогалика. Выкладывают на противень и выпекают при температуре 210-220 ° С 25-35 минут до готовности.</i>				
<i>Мука пшеничная на подпыл</i>	<i>3.0/3.0</i>	<i>3.0/3.0</i>					
<i>Яйцо</i>	<i>3.0/3.0</i>	<i>3.0/3.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>6.0/6.0</i>	<i>6.0/6.0</i>					
<i>Дрожжи прессован.</i>	<i>0.9/1.0</i>	<i>0.9/1.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>6.0/6.0</i>	<i>6.0/6.0</i>					
<i>Творог</i>	<i>13.0/13.0</i>	<i>12.0/12.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>12.0/13.0</i>	<i>12.0/13.0</i>					
<i>Повидло для начинки</i>	<i>8.0/8.0</i>	<i>8.0/8.0</i>					
<i>Масса теста</i>		<i>62.0/62.0</i>					
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>70.0/70.0</i>					
<i>Масло растительное для смазки листа</i>	<i>0.4/0.4</i>	<i>0.4/0.4</i>					
<i>Выход:</i>		<i>60.0/60.0</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-21/13-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Компот из сухофруктов.*

**Номер рецептуры:** *276*

**Наименование сборника рецептур:** *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.24/0.29	0/0	14.89/18.77	62/78	0.22/0.26
<i>Сухофрукты</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>	<b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.				
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/13.0</i>	<i>10.0/13.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>143.0/190.0</i>	<i>143.0/190.0</i>					
<i>Выход</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-23/13-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-25/13-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
13-27/13-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-01/14-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Каша молочная манная жидкая с изюмом*

**Номер рецептуры:** 257

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле-воды г		С
	Брутто,г	Нетто, г	4.48/5.77	5.11/6.96	27.32/35.19	171/223	1.46/1.91
<i>Крупа манная</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>Технология приготовления:</i> В горячую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, перебранный и промытый несколько раз горячей водой изюм, доводят до кипения. Всыпают манную крупу и вращая при непрерывном помешивании до готовности (15-20 минут). При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60° - 65° С.				
<i>Молоко</i>	<i>112.0/147.0</i>	<i>112.0/147.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>25.0/33.0</i>	<i>25.0/33.0</i>					
<i>Сахар</i>	<i>3.0/4.0</i>	<i>3.0/4.0</i>					
<i>Изюм</i>	<i>20.0/25.0</i>	<i>20.0/25.0</i>					
<i>Масса каши</i>		<i>147.0/196.0</i>					
<i>Масло сливочное</i>	<i>2.5/3.0</i>	<i>2.5/3.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-03/14-04(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао на цельном молоке.*

*Номер рецептуры: 397*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле-воды г		С
	Брутто,г	Нетто, г	2.18/2.98	3.44/4.32	14.88/18.13	99.2/123.32	1.31/1.65
<i>Какао б/раст.</i>	<i>1.43/1.72</i>	<i>1.43/1.72</i>	<i>Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход :</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-05/14-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом

**Номер рецептуры:** 1

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.48/2.04	4.99/6.88	13.80/19.02	106.03/146.15	0/0
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
Батон	32.0/46.0	32.0/46.0					
<b>Выход:</b>		37/51					



**Технологическая карта приготовления блюда  
14-07/14-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.13/0.13</i>	<i>0 /0</i>	<i>11.38/11.38</i>	<i>46.25/46.25</i>	<i>2.5/2.5</i>
<b>Сок</b>	<i>125/125</i>	<i>125/125</i>	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Выход:</b>		<i>125/125</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-09/14-10(ясли/сад).**

**Наименование** кулинарного изделия (блюда): Салат «Витаминка».

**Номер рецептуры:** 52

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.62/0.83	4.04/5.39	3.29/4.39	53/70.67	9.39/12.52
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	14.0/19.0	14.0/19.0	<b>Технология приготовления:</b> Сырую или отварную очищенную морковь нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Отварную свеклу нарезают мелкой соломкой. Капусту шинкуют соломкой, перетирают солью. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Лук мелко шинкуют и бланшируют. Все ингредиенты перемешивают, добавляют сахар, заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15° С.				
Свекла очищенная (п/ф)	15.0/20.0	15.0/20.0					
Масса отварной очищенной свеклы	12.0/16.0	12.0/16.0					
Сырая морковь							
Морковь х/о -20% с 01.01. по 31.08 х/о-25%, п/о8%	14.0/19.0	11.0/15.0					
Или морковь отварная в кожуре	15.0/20.0						
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	14.0/21.0	14.0/21.0					
Морковь очищенная (п/ф)	15.0/19.0	15.0/19.0					
Масса отварной очищенной моркови	13.0/17.0	13.0/17.0					
Капуста белок. х/о-20%		11.0/15.0					
Или капуста очищенная (п/ф)	36.0/30.0	19.0/24.0					
Сахар (песок)	20.0/25.0	19.0/24.0					
Масло растительное	1.0/2.0	1.0/2.0					
Выход	4.0/5.0	4.0/5.0					
		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-11/14-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Свекольник с мясом птицы со сметаной

**Номер рецептуры:** 58 108.

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:					
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С	
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г			
	Брутто,г	Нетто, г	3.80/5.12	5.62/6.65	7.14/9.87	113.34/142.81	6.99/9.66	
Куры х/о-12%, т/о-18%	13.0/16.0	11.0/14.0	<p><b>Технология приготовления куриного бульона:</b> Тушки кур (или порционные кусочки кур) закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для варки супа. Готовое мясо кур нарезают поперек волокон порционно, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, затем пассированные овощи, тушеную свеклу, пассированную томатную пасту. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят. Отпускают с мясом птицы и со сметаной. Температура подачи +60...+65°С.</p>					
Масса отварной птицы		9.0/11.0						
Картофель х/о с 01.09. по 31.10.-25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02.-35% с 01.03. по 31.08.- 40%		26.0/35.0						
	35.0/47.0							
	37.0/50.0							
	40.0/54.0							
Или картофель очищенный (п/ф)	26.0/35.0	26.0/35.0						
Лук репчатый х/о-16%	10. 0/11.0	8.0/9.0						
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	8.0/9.0	8.0/9.0						
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0						
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	8.8/11.0	7.0/9.0						
	9.3/12.0							
Или морковь очищенная (п/ф)	7.0/9.0	7.0/9.0						
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	49.0/65.0	39.0/52.0						
	52.0/69.0							
Или свекла очищенная (п/ф)	41.0/55.0	41.0/55.0						
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0						
Томат-паста	3.5/4.5	3.5/4.5						
Бульон	120.0/161.0	120.0/161.0						
Выход супа со сметаной		141/189						
Выход супа со сметаной и с мя-		150/200						

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-13/14-14(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с курицей*

*Номер рецептуры: 304*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	8.30/10.03	9.06/10.46	25.92/31.57	218/261	3.20/4.02
Куры х/о-12%, т/о-18%	36.0/42.0	31.0/37.0	<b>Технология приготовления:</b> Крупу предварительно промывают проточной водой. Предварительно отварную птицу порционируют. В котел добавляют курицу, пессерованные морковь, лук репчатый и томатную пасту. Курицу и овощи заливают бульоном, доводят до кипения и всыпают перебранный, промытый рис, варят до полуготовности. После того как рис впитывает всю жидкость, нагрев уменьшают и варят 25 -40 минут до готовности при закрытой крышке. Температура подачи +60...+65° С.				
Масса отварной птицы		25.0/30.0					
Масло растительное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20%	12.5/14.0	10.0/12.0					
с 01.01-31.08 -25%	13.3/15.0						
Морковь очищенная (п/ф)	10.0/12.0	10.0/12.0					
Томат-паста	3.0/4.0	3.0/4.0					
Лук репчатый х/о-16%	12.0/14.0	10.0/12.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	10.0/12.0	10.0/12.0					
Крупа рисовая	37.0/45.0	37.0/45.0					
Бульон или вода	90.0/110.0	90.0/110.0					
Масса готового риса с овощами		150.0/170.0					
Выход		165/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-15/14-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из кураги.

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.57/0.73	0/0	16.03/20.67	66/85	0.44/0.56
Курага	11.0/14.0	11.0/14.0	<b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг ). Температура подачи не ниже +15°С.				
Вода	152.0/202.0	152.0/202.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Выход:		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-17/14-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба, запеченная с картофелем по-русски.

**Номер рецептуры:** 346

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	11.50/12.40	8.08/8.70	16.02/17.25	182.8/196.6	10.61/11.43
Филе рыбы	104.0/112.0	98.0/105.0	<b>Технология приготовления:</b> Порционные куски рыбы без кожи и костей выкладывают на смазанный маслом лист, посыпают солью, бланшированным шинкованным репчатым луком, сверху укладывают картофель кружочками (предварительно отварной), заливают соусом белым, посыпают сверху тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 минут до готовности. Температура подачи +60...+65°С. <b>Для приготовления соуса:</b> муку подсушивают при температуре 110-120°С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом+ 1/4 часть горячего бульона и вымешивают до однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, доводят до кипения.				
Масса готовой рыбы		80.0/86.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10.-25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02.-35% с 01.03. по 31.08.- 40%	149.0/160.0	149.0/160.0					
	160.0/172.0	160.0/172.0					
	173.0/186.0	173.0/186.0					
	187.0/201.0	187.0/201.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	112.0/121.0	112.0/121.0					
Масса отварного очищенного картофеля		109.0/117.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/7.0	5.0/6.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0/6.0	5.0/6.0					
Сыр	4.3/5.4	4.0/5.0					
Масло растительное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Соус белый на рыбном бульоне		67.0/80.0					
Бульон рыбный	82.0/88.0	82.0/88.0					
Мука пшеничная	0.3/0.4	0.3/0.4					
Масло сливочное	0.3/0.4	0.3/0.4					
<b>Выход:</b>		260/280					

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-19/14-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-21/14-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном.

**Номер рецептуры:** 501, 504

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.04/0.04	0/0	10.10/13.12	41/54	1.6/2.0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку), добавляют лимон и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°C.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Лимон	5.0/6.0	4.0/5.0					
Вода	121.0/132.0	121.0/132.0					
Выход:		180/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
14-23/14-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептур:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция</b>		<b>Химический состав данного блюда:</b>				
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины мг</b>
	<b>Брутто,г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Белки г</b>	<b>Жиры г</b>	<b>Углеводы г</b>		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-25/14-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		С
<b>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке- фир, или др.)</b>	<b>154/154</b>	<b>150/150</b>	<b>4.36/4.36</b>	<b>3.76/3.76</b>	<b>6.0/6.0</b>	<b>79.50/79.50</b>	<b>1.06/1.06</b>

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей.  
Температура подачи не ниже +15°С.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-27/14-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия (вафли <sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затяжное <sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup> )**

**Номер рецептуры: 602, 603, 604**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Брутто, г	Нетто, г						
<b>Вафли</b>	<b>14.0/42.0</b>	<b>14.0/42.0</b>	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
<b>Печенье сахарное</b>	<b>13.0/42.0</b>	<b>13.0/42.0</b>	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
<b>Печенье затяжное</b>	<b>13.0/42.0</b>	<b>13.0/42.0</b>	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
<b>Пряник</b>	<b>13.0/42.0</b>	<b>13.0/42.0</b>	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
<b>Выход:</b>			<b>Технология приготовления: готовый продукт промышленного производства.</b>				

**Технологическая карта приготовления блюда  
14-29/14-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами

**Номер рецептуры:** 4

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.55/0.73	4.55/6.07	1.53/2.04	49.5/66.0	С 7.70/10.3
Капуста белок. х/о-20%	20.0/24.0	16.0/19.0	<b>Технология приготовления:</b> Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой. Солят, перетирают пестиком. Помидоры и огурцы нарезают тонкими ломтиками. Зеленый лук и укроп промывают, мелко шинкуют. Все овощи перемешивают и заправляют салат растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.				
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыги	17.0/20.0	16.0/19.0					
Помидоры	10.0/14.0	9.0/13.0					
Огурцы	13.0/17.0	11.0/14.0					
Лук зеленый	6.0/9.0	5.0/7.0					
Укроп	2.0/3.0	1.0/2.0					
Масло растительное	5.0/6.0	5.0/6.0					
Выход		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-01/15-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп пшеничный молочный.**

**Номер рецептуры: 94**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	4.88/6.49	5.67/7.79	16.66/22.20	136/184	0.84/1.12
Молоко	130.0/173.0	130.0/173.0	<b>Технология приготовления:</b> Крупу предварительно промывают проточной водой. Пшеничную крупу варят в подсоленной воде 15-20 мин., затем добавляют горячее молоко, сахар, соль и варят периодически помешивая до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60 <sup>0</sup> -65 <sup>0</sup> С.				
Вода	20.0/27.0	20.0/27.0					
Сахар (песок)	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Крупа пшеничная	12.0/16.0	12.0/16.0					
<b>Выход:</b>		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-03/15-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком**

**Номер рецептуры: 506**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1.30/1.50</i>	<i>1.92/2.24</i>	<i>13.80/16.26</i>	<i>77.68/91.20</i>	<i>0.78/0.91</i>
<i>Чай ч/ байховый</i>	<i>0.47/0.56</i>	<i>0.47/0.56</i>	<b>Технология приготовления:</b> В котел добавляют заваренный чай (заварку), горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
<i>Вода</i>	<i>49.0/54.0</i>	<i>49.0/54.0</i>					
<i>Чай-заварка</i>		<i>45.0/50.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>11.0/13.0</i>					
<i>Молоко</i>	<i>60.0/70.0</i>	<i>60.0/70.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>64.0/67.0</i>	<i>64.0/67.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-05/15-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон с маслом**

**Номер рецептуры: 1**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.48/2.04	4.99/6.88	13.80/19.02	106.03/146.15	0/0
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
Батон	32.0/46.0	32.0/46.0					
Выход:		37/51					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-07/15-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
Сок	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
Выход:		125/125					



**Технологическая карта приготовления блюда  
15-09/15-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Огурцы соленые

**Номер рецептуры:** 19

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.18/0.23	0.03/0.04	0.66/0.86	3.33/4.34	2.55/3.32
Огурцы соленые х/о 45%	55.0/70.0	30.0/39.0	<b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Готовый продукт промышленного производства. Предварительно промывают. Огурцы отпускают по штучно или нарезают (кружочками или дольками).				
<b>Выход:</b>		30/39					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-11/15-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Щи по-уральски с мясом и со сметаной

**Номер рецептуры:** 72; 107

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.34/4.50	6.84/7.93	4.74/6.51	93.88/115.41	7.12/9.52
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1) Технология приготовления:</b> мясного бульона Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2) Технология приготовления:</b> Очищенный картофель нарезают кубиками или брусочками, белокочанную капусту нарезают шапками. Морковь и репчатый лук мелко шинкуют, пассируют на сливочном масле. В кипящую воду добавляют подготовленную крупу, нарезанный картофель и капусту, варят 7-10 минут, добавляют овощи, соль и варят до готовности, за 5 минут добавляют сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи +60...+65° С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	19.0/25.0	14.0/19.0					
	20.0/27.0						
	22.0/29.0						
	23.0/32.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	14.0/19.0	14.0/19.0					
Крупа пшеничная	2.0/3.0	2.0/3.0					
Лук репчатый х/о-16%	7.0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Капуста белок. х/о-20%	23.0/30.0	18.0/24.0					
Или капуста белокочанная очищенная (п/ф)	19.0/32.0	18.0/24.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/10.0	6.0/8.0					
	8.0/11.0						
Морковь очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Бульон	122.0/165.0	122.0/165.0					
Выход супа со сметаной		135.0/183.0					
Выход супа со сметаной и мясом		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-13/15-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Картофель тушёный с мясом

**Номер рецептуры:** 276

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	18.99/18.73	14.0/14.1	11.53/12.25	250/252.06	6.42/6.82
<b>Говядина 1 категории бескостная</b>	85.0/118.0	77.0/107.0	<b>Технология приготовления:</b> Мясо нарезают кубиками, картофель и лук дольками, морковь измельчают на крупной тёрке. Мясо и овощи слегка отваривают или тушат. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду. Продукты должны быть только покрыты жидкостью, закрывают крышкой и тушат до готовности при слабом кипении. Температура подачи +60...+65°С.				
<b>Или говядина 1 категории на кости</b>	105.0/145.0	77.0/107.0					
<b>Масса отварной говядины</b>		48.0/67.0					
<b>Лук репчатый х/о-16%</b>	7.0/8.0	6.0/7.0					
<b>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</b>	6.0/6.0	6.0/7.0					
<b>Масло растительное</b>	3.0/3.5	3.0/3.5					
<b>Картофель х/о</b> с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	105.0/112.0 113.0/120.0 122.0/129.0 132.0/140.0	79.0/84.0					
<b>Или картофель очищенный (п/ф)</b>	79.0/84.0	79.0/84.0					
<b>Морковь х/о</b> с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	12.5/14.0 13.3/15.0	10.0/11.0					
<b>Или морковь очищенная (п/ф)</b>	10.0/11.0	10.0/11.0					
<b>Масса готовых овощей</b>		102.0/108.0					
<b>Выход:</b>		150/175					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-15/15-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель из кураги

**Номер рецептуры:** 380

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.48/0.58	0/0	20.90/26.98	86/111	0.36/0.44
Курага	9.0/11.0	9.0/11.0	<b>Технология приготовления:</b> Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 часа для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал (крахмал разводят охлажденным отваром, на 1 часть крахмала берут 5 частей отвара), процеживают и вновь доводят до кипения. Температура подачи не ниже +15°С.				
Крахмал	7.5/10.0	7.5/10.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Выход:		170/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-17/15-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Вареники ленивые с маслом

**Номер рецептуры:** 229

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	14.79/23.12	15.34/22.75	24.56/38.19	295.93/450.46	0.31/0.48
Творог	126.0/196.0	125.0/195.0	<p><b>Технология приготовления:</b> В протертый творог вводят яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), сахар, соль, муку и тщательно перемешивают до однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин (соотношение вареников и воды 1:5). Отпускают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи +60...+65° С.</p>				
Мука пшеничная	18.0/28.0	18.0/28.0					
Яйцо	10.0/16.0	10.0/16.0					
Сахар (песок)	9.0/14.0	9.0/14.0					
Масса полуфабриката		143.0/238.0					
Масса отварных вареников		160/250					
Масло сливочное	5.0/6.0	5.0/6.0					
Выход отварных вареников с маслом		165/256					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-19/15-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	0/0
Хлеб пшеничный <sup>1)</sup>	35.0/40.0	35.0/40.0	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
Хлеб ржаной <sup>2)</sup>	40.0/50.0	40.0/50.0					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-21/15-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром.

**Номер рецептуры:**504,505

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.03/0.03	0.01/0.01	9.98/12.97	42/54	0/0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку) и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	125.0/137.0	125.0/137.0					
Выход:		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-23/15-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:**126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*



**Технологическая карта приготовления блюда  
15-25/15-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кондитерские изделия (вафли <sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затыжное <sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup> )

**Номер рецептуры:** 602, 603, 604

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто, г	Нетто, г					
<b>Вафли</b>	14.0/42.0	14.0/42.0	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
<b>Печенье сахарное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
<b>Печенье затыжное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
<b>Пряник</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
<b>Выход:</b>			<b>Технология приготовления:</b> готовый продукт промышленного производства.				

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-27/15-28(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт*

*Номер рецептуры: 401*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто, г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
<i>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке-фир, или др.)</i>	<i>154/154</i>	<i>150/150</i>	<i>4.36/4.36</i>	<i>3.76/3.76</i>	<i>6.0/6.0</i>	<i>79.50/79.50</i>	<i>1.06/1.06</i>

*Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
15-29/15-30(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы или помидоры свежие (порциями)*

*Номер рецептуры: 16,21*

*Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>0.33/0.44</i>	<i>0.06/0.08</i>	<i>1.14/1.52</i>	<i>7.0/9.0</i>	<i>6.0/8.0</i>
<i>Огурцы или помидоры свежие</i>	<i>31.0/41.0</i>	<i>30.0/40.0</i>	<i>Технология приготовления: Предварительно подготовленные огурцы или помидоры подают порционно или нарезают кружочками, дольками или ломтиками. Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Выход:</i>		<i>30/40</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-01/16-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша гречневая вязкая.

**Номер рецептуры:** 170

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	5.16/6.82	5.26/7.22	18.20/24.06	141/187	1.30/1.73
Крупа гречневая	19.0/25.0	19.0/25.0	<b>Технология приготовления:</b> Крупу предварительно промывают проточной водой. В кипящую смесь воды и молока, добавляют соль, сахар, всыпают гречневую крупу, варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности на водяной бане, плотно закрыв крышкой. Перед отпуском добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60 <sup>0</sup> - 65 <sup>0</sup> С.				
Молоко	100.0/133.0	100.0/133.0					
Вода	15.0/20.0	15.0/20.0					
Сахар	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масса каши		147.0/196.0					
Масло сливочное	2.5/3.0	2.5/3.0					
<b>Выход:</b>		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-03/16-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на цельном молоке**

**Номер рецептуры: 395**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>2.40/3.26</i>	<i>3.52/4.40</i>	<i>15.02/18.29</i>	<i>101.36/125.8</i>	<i>1.31/1.65</i>
<i>Напиток кофейный</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>2.86/3.43</i>	<b>Технология приготовления:</b> Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-05/16-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом, сыром.

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.04/4.97	6.82/8.16	10.91/20.70	117.18/176.12	0.06/0.08
Сыр	8.6/12.9	8.0/12.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционный кусочки, сверху намазывают сливочным маслом и укладывают ломтик сыра. Температура подачи не ниже +15°C.				
Масло сливочное	6.0/6.0	6.0/6.0					
Батон	22.0/42.0	22.0/42.0					
Выход:		36 /60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-07/16-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
Сок	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
Выход:		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-09/16-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат « Полевой»**

**Номер рецептуры: 22**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.82/1.09	2.13/2.84	4.73/6.31	41.0/54.67	4.69/6.25
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	29.0/38.0 31.0/41.0 33.0/45.0 36.0/48.0	29.0/38.0 31.0/41.0 33.0/45.0 36.0/48.0	<b>Технология приготовления:</b> Картофель отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Консервированные огурцы нарезают кубиком и припускают в течении 5 минут. Зеленый консервированный горошек кипятят в собственном соку ( с момента закипания в течение 5 минут), отвар сливают, горошек охлаждают. Лум мелко шинкуют, бланшируют. Морковь отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Все ингредиенты смешивают, добавляют соль, заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.				
Или картофель очищенный (п/ф)	22.0/29.0	22.0/29.0					
Масса отварного очищенного картофеля		21.0/28.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	10.0/12.6 11.0/13.0	10.0/12.6 11.0/13.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	9.0/11.0	9.0/11.0					
Масса отварной очищенной моркови		8.0/10.0					
Зеленый горошек консервированный	9.0/12.0	9.0/12.0					
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		6.0/8.0					
Лук репчатый х/о-16%	4.0/5.0	3.0/4.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	3.0/4.0	3.0/4.0					
Огурцы соленые х/о 45%	11.0/15.0	6.0/8.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
<b>Выход:</b>		<b>45/60</b>					



**Технологическая карта приготовления блюда  
16-11/16-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп клецками с мясом птицы

**Номер рецептуры:** 85;108

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
	1 порция		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
			Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	3.90/5.32	4.09/5.46	8.18/11.40	104.13/139.02	2.87/3.02
Куры х/о-12%, т/о-18%	13.0/16.0	11.0/14.0					
Масса отварной птицы		9.0/11.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	31.0/44.0	25.0/33.0					
	33.0/47.0						
	39.0/51.0						
	42.0/55.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	25.0/33.0	25.0/33.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	6.3/8.8	5.0/7.0					
	6.7/9.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	5.0/7.0	5.0/7.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/8.0	5.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0/7.0	5.0/7.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Бульон	95.0/127.0	95.0/127.0					
Клецки готовые		14.0/23.0					
Мука пшеничная	7.0/12.0	7.0/12.0					
Яйцо	5.0/10.0	5.0/8.0					
Вода	2.0/4.0	2.0/4.0					
Масса теста		13.0/21.0					
Выход клецек		14.0/23.0					
Выход супа с клецками		141/189					
Выход супа с клецками и мясом птицы		150/200					

**Технология приготовления куриного бульона:** Тушки кур (или порционные кусочки кур) закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для варки супа. Готовое мясо кур нарезают поперек волокон порционно, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

**Технология приготовления:** **Приготовление супа:** В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, затем пассированные овощи и варят. За 5 минут до готовности через «грохот» вводят тесто и варят до готовности. Отпускают с мясом птицы. **Приготовление теста :** взбивают яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.2660-10 п.15.14) добавляют воду и муку, замешивается тесто по консистенции напоминающее сметану. Температура подачи блюда +60...+65°.

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-13/16-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Фрикадельки из кур<sup>1)</sup> с отварным рисом<sup>2)</sup> и соусом сметанным<sup>3)</sup>.

**Номер рецептуры:** 312<sup>1)</sup> 419<sup>2)</sup> 451<sup>3)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 9.8/10.9	9.77/10.85	4.14/4.62	143.69/159.73	0.61/0.42
			<sup>2)</sup> 2.44/3.11	1.77/2.57	20.0/25.56	124/160	0/0
Куры	55.0/61.0	(48.0/54.0) 33.0/38.0 чистое филе	<sup>3)</sup> 0.52/0.86	6.07/10.02	1.4/2.31	61.33/101.19	0.08/0.13
Молоко	7.0/8.0	7.0/8.0	<p><b>1) Технология приготовления:</b> У обработанных кур отделяют мякоть от кожи и костей. Измельчают на мясорубке, второй раз пропускают вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, мелко измельченным луком репчатым, добавляют соль, хорошо вымешивают и разделяют шарики. Кладут на противень и готовят в жарочном шкафу до образования поджариной корочки, при t 250- 280° С в течение 20-25 минут. Температура подачи +60...+65°С.</p> <p><b>2) Технология приготовления:</b> Рис перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду в соотношении не менее 1:6 (без последующей промывки), варят после закипания 10-15 минут, отключают нагрев и доводят до готовности при закрытой крышке. Заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи +60...+65°С.</p> <p><b>3) Технология приготовления соуса:</b> Муку подсушивают в жарочном шкафу до кремового цвета, не допуская пригорания. В одготовленную муку, охлажденную до 60-90° С выливают ¼ часть горячей воды вымешивают. В готовый белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Температура подачи +60...+65°С.</p>				
	3.0/4.0	3.0/4.0					
Яйцо	10.0/11.0	10.0/11.0					
Лук репчатый	7.0/8.0	6.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/7.0	6.0/7.0					
Масса полуфабриката		55.0/61.0					
Масло сливочное	1.8/2.0	1.8/2.0					
Выход		45/50					
Рис	37.0/46.0	37.0/46.0					
Вода	222.0/276.0	222.0/276.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход отварного риса		100.0/125.0					
Соус сметанный		20.0/30.0					
Сметана	20.0/33.0	20.0/33.0					
Мука пшеничная	0.5/0.8	0.5/0.8					
Масло сливочное	0.5/0.8	0.5/0.8					
Отвар или вода	11.0/17.0	11.0/17.0					
Масса соуса		20.0/33.0					
Выход (фрикадельки+рис отварной+соус сметанный)		165/208					

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-15/16-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих фруктов

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
	1 порция		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
			Белки г	Жиры г	Углеводы г		
Брутто, г	Нетто, г	0.06/0.08	0.04/0.06	9.52/15.03	39/61	0.75/1.0	
Свежие фрукты	17.0/23.0	15.0/20.0	<p><b>Технология приготовления:</b> Свежие фрукты: (яблоки, груши, апельсины и т.д.) моют, удаляют семенные гнезда у яблок и груш), нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячий сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта плодов не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Цедру заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты заливают фруктовым отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: для детей в возрасте до 3 лет – 35мг, от3-7 – 50 мг.) Температура подачи не ниже +15°С.</p>				
Яблоки х/о12%	16.0/22.0						
Груши х/о10%	23.0/30.0						
Апельсины х/о30%							
Сахар (песок)	8.0/13.0	8.0/13.0					
Вода	136.0/182.0	136.0/182.0					
Выход		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-17/16-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре<sup>1)</sup>, сельдь с луком репчатым<sup>2)</sup>.**

**Номер рецептуры: 321<sup>1)</sup>, 8<sup>2)</sup>.**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 3.2/3.20	5.52/5.52	21.03/21.03	147/147	18.56/18.56
Сельдь с/с	56.0/75.0	53.0/71.0	<sup>2)</sup> 2.80/3.73	8.51/11.35	0.33/0.44	89.11/118.81	0.40/0.52
Лук репчатый	5.0/6.0	4.0/5.0	<sup>1)</sup> <u>Технология приготовления картофельного пюре:</u> Очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде, по окончании варки воду сливают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть 80°, иначе картофель будет тягучим. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипячёное молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное маслом. Температура подачи +60...+65°С. <sup>2)</sup> <u>Технология приготовления рыбы:</u> Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают пинкованным бланшированным репчатым луком и заправляют растительным маслом. Температура не ниже +15°С.				
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	4.0/5.0	4.0/5.0					
Масло растительное	4.0/5.0	4.0/5.0					
Выход сельди с луком		60/80					
Картофельное пюре							
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25%	170.0/170.0	128.0/128.0					
с 01.11. по 31.12. -30%	183.0/183.0						
с 01.01. по 28-29.02. -35%	197.0/197.0						
с 01.03. по 31.08. - 40%	214.0/214.0						
Или картофель очищенный п/ф	128.0/128.0	128.0/128.0					
Молоко	23.0/23.0	23.0/23.0					
Масса кипяченого молока		22.0/22.0					
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0					
Выход картофельного пюре		150.0/150.0					
Выход (картофельное пюре + сельдь по-домашнему)		210/230					

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-19/16-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-21/16-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия (вафли <sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затыжное <sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup> )**

**Номер рецептуры: 602, 603, 604**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле-воды г		
Брутто, г	Нетто, г						
<b>Вафли</b>	14.0/42.0	14.0/42.0	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
<b>Печенье сахарное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
<b>Печенье затыжное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
<b>Пряник</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
<b>Выход:</b>			<b>Технология приготовления: готовый продукт промышленного производства.</b>				

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-23/16-24 (ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	0/0
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-25/16-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром.

**Номер рецептуры:** 504, 505

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:			
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г	
Брутто, г	Нетто, г	0.03/0.03	0.01/0.01	9.98/12.97	42/54	0/0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку) и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.			
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0				
Чай-заварка		45.0/50.0				
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0				
Вода	125.0/137.0	125.0/137.0				
<b>Выход:</b>		180/200				



**Технологическая карта приготовления блюда  
16-27/16-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		С
<b>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)</b>	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**

**Технологическая карта приготовления блюда  
16-29/16-30(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре<sup>1)</sup>, сельдь с луком репчатым<sup>2)</sup>.*

*Номер рецептуры: 321<sup>1)</sup>, 8<sup>2)</sup>.*

*Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 4.16/4.27	7.18/7.36	27.37/28.07	191.10/196.0	24.13/24.75
Сельдь с/с	56.0/75.0	53.0/71.0	<sup>2)</sup> 2.80/3.73	8.51/11.35	0.33/0.44	89.11/118.81	0.40/0.52
Лук репчатый	5.0/6.0	4.0/5.0	<sup>1) Технология приготовления картофельного пюре:</sup> Очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде, по окончании варки воду сливают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть 80°, иначе картофель будет тягучим. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи +60...+65°С. <sup>2) Технология приготовления рыбы:</sup> Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают пинкованным бланшированным репчатым луком и заправляют растительным маслом. Температура не ниже +15°С.				
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	4.0/5.0	4.0/5.0					
Масло растительное	4.0/5.0	4.0/5.0					
Выход сельди с луком		60/80					
Картофельное пюре							
Картофель х/о	221.0/242.0	166.0/182.0					
с 01.09. по 31.10. -25%	237.0/260.0						
с 01.11. по 31.12. -30%	256.0/280.0						
с 01.01. по 28-29.02. -35%	277.0/304.0						
с 01.03. по 31.08. - 40%							
Или картофель очищенный п/ф	166.0/182.0	166.0/182.0					
Молоко	30.0/31.0	30.0/31.0					
Масса кипяченого молока		29.0/30.0					
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0					
Выход картофельного пюре		195.0/200.0					
Выход (картофельное пюре + сельдь по-домашнему)		255/280					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-01/17-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп рисовый молочный.

**Номер рецептуры:** 94

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.20/5.59	5.62/7.72	15.16/20.20	127/171	0.84/1.12
Крупа рисовая	9.0/12.0	9.0/12.0	<b>Технология приготовления:</b> Крупу предварительно промывают проточной водой. Рисовую крупу варят в подсоленной воде 10-15 мин., затем добавляют молоко, соль, сахар и варят периодически помешивая до готовности. При подаче добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи блюда 60° -65°.				
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Молоко	130.0/173.0	130.0/173.0					
Вода	20.0/27.0	20.0/27.0					
Сахар (песок)	3.0/4.0	3.0/4.0					
Выход:		200/250					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-03/17-04(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао на цельном молоке.*

*Номер рецептуры: 397*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	2.18/2.98	3.44/4.32	14.88/18.13	99.2/123.32	1.31/1.65
<i>Какао б/раст.</i>	<i>1.43/1.72</i>	<i>1.43/1.72</i>	<i>Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход :</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-05/17-06(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон с маслом*

*Номер рецептуры: 1*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>1.48/2.04</i>	<i>4.99/6.88</i>	<i>13.80/19.02</i>	<i>106.03/146.15</i>	<i>0/0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>5.0/5.0</i>	<i>5.0/5.0</i>	<i>Технология приготовления: Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Батон</i>	<i>32.0/46.0</i>	<i>32.0/46.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>37/51</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-07/17-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Молоко кипяченое

**Номер рецептуры:** 529

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	2.8/2.8	3.2 /3.2	5.0/5.0	60.0/60.0	0.25/0.25
Молоко	105/105	105/105	<b>Технология приготовления:</b> Молок кипятят в посуде, предназначенноц только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи холодного не ниже +15°С, горячего не ниже 65° С.				
Масса кипяченого молока		100/100*					
Выход:		100/100					

\*-масса молока кипяченого

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-09/17-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.96/1.28	2.06/2.75	2.51/3.35	33/44	12.80/17.07
Капуста белок. х/о-20%,	30.0/39.0	24.0/31.0	<p><b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15 мм.), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Лук репчатый бланшируют и шинкуют. Зеленый горошек кипятят в собственном соку (с момента закипания 5 минут), затем отвар сливают, горошек охлаждают. Все ингредиенты соединяют, тщательно перемешивают заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже + 15°С.</p>				
Или капуста белокочанная очищенная (п/ф)	25.0/33.0	24.0/31.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/8.0	5.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	5.0/7.0	5.0/7.0					
Зеленый горошек консервированный	23.0/31.0	23.0/31.0					
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		15.0/20.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
<b>Выход</b>		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-11/17-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп овощной с мясом и со сметаной.

**Номер рецептуры:** 129,149.

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.70/4.80	7.05/7.45	5.61/7.48	100.69/116.17	9.20/12.38
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1)Технология приготовления:</b> мясного бульона: Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2)Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Капусту нарезают шашками, картофель нарезают дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения. Затем закладывают картофель, добавляют пассированные морковь и лук, и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют консервированный зеленый горошек, соль и сметану, и кипятят. Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи подачи +60...+65°С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03 – 40%	29.0/40.0	22.0/30.0					
	31.0/43.0						
	34.0/46.0						
	37.0/50.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	22.0/30.0	22.0/30.0					
Горошек консерв. х/о35%	12.0/16.0	12.0/16.0					
Лук репчатый х/о-16%	8.0/11.0	7.0/9.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	7.0/9.0	7.0/9.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	8.8/11.0	7.0/9.0					
	9.31/12.0						
Или морковь очищенная (п/ф)							
Капуста белок. х/о-20%	33.0/44.0	26.0/35.0					
Или капуста очищенная (п/ф)	27.0/37.0	26.0/35.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Бульон	102.0/138.0	102.0/138.0					
Выход супа со сметаной		135/183					
Выход супа со сметаной и мясом		150/200					



**Технологическая карта приготовления блюда  
17-13/17-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Гуляш мясной <sup>1)</sup> Полосатая каша <sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 313 <sup>1)</sup>; 277 <sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 88.30/9.80	10.76/12.6	2.56/3.01	139.83/16464	0.54/0.64
			<sup>2)</sup> 2.77/3.46	2.03/2.54	13.83/17.29	97.0/121.25	0/0
Полосатая каша			<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления каши полосатой:</b> Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками, по 20-30 гр., заливают горячей водой, добавляют пассированную томатную пасту, пасси рованный лук и морковь и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Бульон сливают. Муку пассируют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55° С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая овощи. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Температура подачи +60...+65°С.				
Крупа ячневая	7.0/8.0	7.0/8.0	Все крупы перебирают, промывают и закладывают аккуратно в кипящую подсолонную воду слоями: крупа гречневая, крупа рисовая, крупа пшениная, крупа ячневая. После закипания варят 5-10 минут и доводят до готовности на плите с закрытой крышкой 30 минут. Температура подачи +60...+65°С.				
Крупа пшениная	7.0/8.0	7.0/8.0					
Крупа гречневая	7.0/8.0	7.0/8.0	<sup>2)</sup> <b>Технология приготовления гуляша:</b> Все крупы перебирают, промывают и закладывают аккуратно в кипящую подсолонную воду слоями: крупа гречневая, крупа рисовая, крупа пшениная, крупа ячневая. После закипания варят 5-10 минут и доводят до готовности на плите с закрытой крышкой 30 минут. Температура подачи +60...+65°С.				
Крупа рисовая	7.0/8.0	7.0/8.0					
Выход каши		104.0/125.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход каши с маслом сливочным		80/100					
Гуляш							
Говядина 1 категории бескостная	87.0/102.0	79.0/93.0					
Или говядина 1 категории на кости	108.0/127.0	79.0/93.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Лук репчатый х/о-16%	6.0/7.0	5.0/6.0					
Или лук репчатый очищенный (ш/ф)	5.0/6.0	5.0/6.0					
Томат-паста	2.0/3.0	2.0/3.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	10.0/10.0 11.0/12.0	8.0/9.0					
Или морковь очищенная (ш/ф)	8.0/9.0	8.0/9.0					
Мука пшеничная	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса тушеного мяса		49.0/58.0					
Масса соуса		36.0/42.0					
Выход гуляша		85.0/100.0					
Выход (каша +гуляш)		169/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-15/17-16(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из изюма.*

*Номер рецептуры: 376*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.20/0.23	0/0	17.24/20.56	69/82	0/0
<i>Изюм</i>	<i>11.0/14.0</i>	<i>11.0/13.0</i>	<i>Технология приготовления: Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг . Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>152.0/202.0</i>	<i>152.0/202.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>150/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-17/17-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рулет или запеканка овощная

**Номер рецептуры:** 149

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.36/4.91	3.94/4.43	17.57/19.77	147/165	8.36/9.41
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	177.0/200.0 190.0/215.0 205.0/231.0 222.0/251.0	133.0/150.0	<b>Технология приготовления:</b> Картофель очищенный отваривают, протирают в горячем состоянии. Картофельную массу делят пополам. Одну половину укладывают на смазанный маслом противень слоем 1 см, кладут на него фарш-слоем 1 см, закрывают оставшейся картофельной массой. Высота запеканки 3 см. Поверхность выравнивают, смазывают яйцом запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут. Для фарша: рубленую капусту припускают с маслом, соединяют со слегка пассерованными морковью и луком репчатым. Можно формировать запеканку в виде рулета. Для рулета картофельную массу выкладывают в виде прямоугольника толщиной 1,5 см на влажную чистую салфетку, на середину кладут фарш и , приподнимая края салфетки, формируют рулет, диаметром не более 4-5 см. Рулет перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом, смазывают поверхность яйцом, делают 2-3 прокола для выхода пара и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут. Температура подачи+60...+65°С.				
Или картофель очищенный (п/ф)	133.0/150.0						
Масса отварного протертого картофеля		129.0/145.0					
Для фарша							
Капуста белок. х/о-20%	58.0/65.0	46.0/52.0					
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыжки	48.0/55.0	46.0/52.0					
Лук репчатый	17.0/19.0	14.0/16.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)		14.0/16.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	25.0/29.0 27.0/31.0	20.0/23.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	20.0/23.0	20.0/23.0					
Масло растительное	1.0/2.0	1.0/2.0					
Масса фарша		46.0/50.0					
Яйцо для смазки запеканки	5.0/6.0	5.0/6.0					
Масса полуфабриката		175.0/197.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход		160.0/180.0					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-19/17-20(ясли/сад).**

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Пампушка с чесноком*

Номер рецептуры: *466*

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
Брутто,г	Нетто, г	3.68/3.68	3.67/3.67	22.31/22.31	148/148	0.27/0.27	
<i>Мука пшеничная</i>	<i>31.0/31.0</i>	<i>31.0/31.0</i>	<i>Технология приготовления: Тесто: В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°С воду (или молоко), 60-70% от общего количества, разведенные дрожжи, муку (35-60%) и перемешивают. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 и начнет опадать, добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Обминают 2-3 раза в процессе брожения. Из дрожжевого теста формируют шарики, укладывают их на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки. Затем смазывают яйцом и выпекают 7-8 минут. При подаче пампушки поливают соусом. Соус: чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>13.0/13.0</i>	<i>13.0/13.0</i>					
<i>Сахар</i>	<i>4.0/4.0</i>	<i>4.0/4.0</i>					
<i>Дрожжи прессованные</i>	<i>0.9/1.0</i>	<i>0.9/1.0</i>					
<i>Масло растительное</i>	<i>1.0/1.0</i>	<i>1.0/1.0</i>					
<i>Яйцо для смазки</i>	<i>1.0/1.0</i>	<i>1.0/1.0</i>					
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>46.0/46.0</i>					
<i>Масса готового продукта</i>		<i>38.0/38.0</i>					
<i>Соус</i>							
<i>Чеснок х/о-15%</i>	<i>1.2/1.0</i>	<i>1.2/1.0</i>					
<i>Масло растительное</i>	<i>1.9/1.9</i>	<i>1.9/1.9</i>					
<i>Вода</i>	<i>10.0/10.0</i>	<i>10.0/10.0</i>					
<i>Масса соуса</i>		<i>12.0/12.0</i>					
<i>Выход</i>		<i>50/50</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-21/17-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном.

**Номер рецептуры:** 501, 504

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:			
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г	
Брутто, г	Нетто, г	0.04/0.04	0/0	10.10/13.12	41/54	1.6/2.0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку), добавляют лимон и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.			
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0				
Чай-заварка		45.0/50.0				
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0				
Лимон	5.0/6.0	4.0/5.0				
Вода	121.0/132.0	121.0/132.0				
<b>Выход:</b>		180/200				

*Технологическая карта приготовления блюда  
17-23/17-24(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб (пшеничный, ржаной)*

*Номер рецептуры:122,123*

*Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i><sup>1)</sup>1.66/2.0</i>	<i>0.28/0.32</i>	<i>17.22/19.68</i>	<i>78.04/89.6</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<i><sup>2)</sup>1.64/2.30</i>	<i>0.48/0.60</i>	<i>13.36/16.70</i>	<i>64.32/81.4</i>	<i>0/0</i>
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

*Технология приготовления: Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-25/17-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:**126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
17-27/17-28(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт*

*Номер рецептуры: 401*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто, г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле-воды г		
<i>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке-фир, или др.)</i>	<i>154/154</i>	<i>150/150</i>	<i>4.36/4.36</i>	<i>3.76/3.76</i>	<i>6.0/6.0</i>	<i>79.50/79.50</i>	<i>1.06/1.06</i>

*Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.*



**Технологическая карта приготовления блюда  
17-29/17-30(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров и огурцов*

*Номер рецептуры: 18*

*Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле-воды г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.47/0.62	2.62/3.49	1.46/1.94	32.15/42.86	7.0/9.3
<i>Помидоры</i>	<i>26.0/33.0</i>	<i>22.0/28.0</i>	<i>Технология приготовления: Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Свежие помидоры и огурцы промывают, очищают грубую кожицу у огурцов, ошпаривают, нарезают тонкими ломтиками. Зеленый лук и укроп промывают, мелко шинкуют. Заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°C.</i>				
<i>Огурцы</i>	<i>20.0/26.0</i>	<i>16.0/21.0</i>					
<i>Лук зеленый</i>	<i>6.0/9.0</i>	<i>5.0/7.0</i>					
<i>Укроп</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>1.0/2.0</i>					
<i>Масло растительное</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>45/60</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-01/18-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны изделия отварные.

**Номер рецептуры:** 317

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	5.53/8.13	3.45/5.15	32.40/47.65	176/260	0/0
Макаронные изделия	51.0/75.0	51.0/75.0					
Масса отварных макаронных изделий		146/214					
Масло сливочное	4.0/6.0	4.0/6.0					
Масса отварных макаронных изделий		150/220					

**Технология приготовления:** Макароны изделия засыпают, помешивая, в кипящую подсоленную воду (в соотношении не менее 1:6) и варят до готовности. Готовые макароны откинуть на сито, дать стечь воде (без последующей промывки), затем заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи блюда +60...65° С.

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-03/18-04(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком**

**Номер рецептуры: 506**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	1.30/1.50	1.92/2.24	13.80/16.26	77.68/91.20	0.78/0.91
Чай ч/ байховый	0.47/0.56	0.47/0.56	<b>Технология приготовления:</b> В котел добавляют заваренный чай (заварку), горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	11.0/13.0	11.0/13.0					
Молоко	60.0/70.0	60.0/70.0					
Вода	64.0/67.0	64.0/67.0					
Выход:		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-05/18-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом

**Номер рецептуры:** 1

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
	Брутто,г	Нетто, г	1.48/2.04	4.99/6.88	13.80/19.02	106.03/146.15	0/0
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
Батон	32.0/46.0	32.0/46.0					
Выход:		37/51					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-07/18-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок**

**Номер рецептуры: 399**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
Сок	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
Выход:		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-09/18-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник по-ленинградски с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры: 76,107**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.5/4.80	6.80/7.88	11.77/16.45	122.28/155.92	4.41/5.86
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1) Технология приготовления: мясного бульона</b> Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2) Технология приготовления рассольника:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Крупу перебирают, промывают несколько раз меняя воду. После промывания крупу закладывают в кипящую воду и варят до готовности. Отвар сливаем так как он имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам не приятный внешний вид. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут картофель нарезанный брусочками и варят 5-7 минут, добавляют пассированные лук и морковь, а через 5-10 минут припущенные огурцы, в конце варки солят и за 5 минут до готовности добавляем сметану и кипятят. Температура подачи блюда +60...+65° С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25%	57.0/77.0	43.0/58.0					
с 01.11. по 31.12. -30%	61.0/83.0						
с 01.01. по 28-29.02. -35%	66.0/89.0						
с 01.03. по 31.08. -40%	72.0/97.0						
Картофель очищенный (п/ф)	43.0/58.0	43.0/58.0					
Крупа перловая	3.0/5.0	3.0/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20%	7.50/10.0	6.0/8.0					
с 01.01-31.08 -25%	8.0/11.0						
Морковь очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Лук репчатый	4.0/5.0	3.0/4.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	3.0/4.0	3.0/4.0					
Огурцы соленые х/о 45%	15.0/20.0	8.0/11.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Бульон	108.0/146.0	108.0/146.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Выход со сметаной		135.0/183.0					
Выход со сметаной и мясом		150.0/200.0					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-11/18-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Мясная котлета <sup>1)</sup> со сложным гарниром<sup>2)</sup>, соус красный основной<sup>3)</sup>.

**Номер рецептуры:** 282<sup>1)</sup> 330<sup>2)</sup>, 348<sup>3)</sup>.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г				<sup>1)</sup> 7.91/7.91	7.27/7.27
<b>Котлеты</b>			<sup>2)</sup> 2.15/2.6	1.7/2.06	14.43/17.47	82/99.26	11.23/13.59
Говядина 1 категории бескостная	45.0/45.0	41.0/41.0	<sup>3)</sup> 0.29/0.44	0.48/0.73	1.85/2.78	12.94/19.41	0.54/0.80
Или говядина 1 категории на кости	56.0/56.0	41.0/41.0					
Лук репчатый х/о-16%	8.0/8.0	8.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	7.0/7.0	7.0/7.0					
Молоко	11.0/11.0	11.0/11.0					
Хлеб	9.0/9.0	9.0/9.0					
Яйцо	8.0/8.0	8.0/8.0					
Мука пшеничная	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масса полуфабриката		76/76					
Масло растительное	3.0/3.0	3.0/3.0					
Выход готовых котлет		60/60					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10.-25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02.-35% с 01.03. по 31.08.- 40%	65.0/72.0 70.0/77.0 75.0/83.0 82.0/90.0	49.0/54.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	49.0/54.0		49.0/54.0				
Масса отварного очищенного картофеля		48.0/53.0					
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	65.0/71.0 69.0/76.0	52.0/57.0					
Или свекла очищенная (п/ф)	52.0/57.0		52.0/57.0				
Масса отварной очищенной свеклы		48.0/53.0					
Мука пшеничная	3.0/4.0	3.0/4.0					

<sup>1)</sup>**Технология приготовления:** Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с репчатым луком и снова пропускают через мясорубку, солят, добавляют яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН .2.4.1.3049-13 п.14.12) и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (форма листика- котлеты), панируют в муке, запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин. Температура подачи +60...+65° С.

<sup>2)</sup>**Технология приготовления:** Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим, охлаждают до 40-50 градусов. Отварную свеклу протирают и охлаждают до 40-50 градусов. Картофель и свеклу соединяют, перемешивают, добавляют соль и формируют изделия в форме шариков, панируют в муке и укладывают на смазанный маслом лист, запекают в жарочном шкафу при температуре 220 градусов в течение 15-20 минут до готовности. Температура подачи +60...+65° С.

<sup>3)</sup>**Технология приготовления соуса:** Нарезанный лук, морковь, пассируют с маслом, добавляют томатную пасту и продолжают пассирование еще 10-15 мин. Просеянную пшеничную муку пассируют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80°С мучную пассировку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4. тщательно размешивая

<i>Масло сливочное</i>	<i>2 0/3 0</i>	<i>2 0/3 0</i>
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>98.0/155.0</i>
<i>Выход сложного гарнира</i>		<i>95/105</i>
<i>Соус красный основной</i>		<i>20.0/30.0</i>
<i>Бульон или вода</i>	<i>20.0/30.0</i>	<i>20.0/30.0</i>
<i>Мука пшеничная</i>	<i>1.0/2.0</i>	<i>1.0/2.0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>1.0/2.0</i>	<i>1.0/2.0</i>
<i>Томатная паста</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>
<i>Морковь х/о</i>	<i>2.5/3.8</i>	
<i>с 1.09-31.12-20%</i>	<i>2.7/4.0</i>	<i>2.0/3.0</i>
<i>с 01.01-31.08 -25%</i>		
<i>Или морковь очищенная (п/ф)</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>
<i>Лук репчатый</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>1.0/2.0</i>
<i>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</i>	<i>1.0/2.0</i>	<i>1.0/2.0</i>
<i>Выход (мясная котлета+сложный гарнир+соус красный основной)</i>		<i>175/195</i>

ют, затем добавляют пассированные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин., в конце варки добавляют соль. Температура подачи +60...+65° С.



**Технологическая карта приготовления блюда  
18-13/18-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из сухофруктов.

**Номер рецептуры:** 276

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.24/0.29	0/0	14.89/18.77	62/78	0.22/0.26
Сухофрукты	11.0/13.0	11.0/13.0	<p><b>Технология приготовления:</b> Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают и теплой воде, сменяя её несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.</p>				
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	143.0/190.0	143.0/190.0					
Выход		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-15/18-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Запеканка творожно – манная <sup>1)</sup> со сгущенным молоком <sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 237

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 15.7/21.66	15.23/20.79	14.03/18.34	255.99/347.11	0.34/0.46
Творог	137.0/188.0	136.0/187.0	<sup>2)</sup> 1.3/1.95	1.52/2.28	9.98/1497	59.59/89.39	0.18/0.27
Крупа манная	10.0/13.0	10.0/13.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. В горячую воду всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей, добавляют яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), сахар, соль. Массу выкладывают в смазанный маслом сливочным противень слоем 3-4 см. Выпекают в духовом шкафу при температуре 220-280 <sup>o</sup> С в течение 20-30 минут, слоем не более 2,5-3 см до готовности. Подают готовую запеканку с молоком сгущенным.				
Вода	46.0/36.0	46.0/36.0					
Сахар (песок)	4.0/5.0	4.0/5.0					
Яйцо	12.0/16.0	12.0/16.0					
Масло сливочное	3.5/4.0	3.5/4.0					
Масса готовой запеканки		145.0/200.0					
Молоко сгущенное	18.0/27.0	18.0/27.0					
Выход запеканки с молоком сгущенным		178/247					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-17/18-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	0/0
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-19/18-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель из свежих ягод.

**Номер рецептуры:** 378

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.14/0.15	0.09/0.10	19.83/22.57	82/94	2.7/3.0
Ягоды свежие	19.0/21.0	18.0/20.0	<p><b>Технология приготовления:</b> Ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.</p> <p>Крахмал разводят охлажденным отваром, на 1 часть крахмала берут 5 частей отвара. За 15 мин. до раздачи пищи кисель С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг). Температура подачи не ниже +15°С.</p>				
Сахар - песок	12.0/13.0	12.0/13.0					
Крахмал картофельный	8.0/10.0	8.0/10.0					
Вода	162.0/180.0	162.0/180.0					
Выход		180.0/200.0					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-21/18-22(ясли/сад).**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия (вафли<sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затыжное<sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup>)

Номер рецептуры: 602, 603, 604

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто, г	Нетто, г					
Вафли	14.0/42.0	14.0/42.0	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
Печенье сахарное	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
Печенье затыжное	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
Пряник	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
Выход:			<b>Технология приготовления:</b> готовый продукт промышленного производства.				

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-23/18-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто, г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>101.0/132.0</i>	<i>101.0/132.0</i>	<i>0.40/0.53</i>	<i>0.40/0.53</i>	<i>10.57/13.82</i>	<i>45.45/59.40</i>	<i>10.10/13.20</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-25/18-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат картофельный с зеленым горошком.

**Номер рецептуры:** 25

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.57/0.86	2.80/4.15	3.90/5.85	42.6/64	3.75/5.63
Горошек консерв. х/о-35%	6.0/9.0	4.0/6.0	<b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Картофель отваривают, нарезают кубиками. Горошек консервированный кипятят в собственном соку (с момента закипания в течении 5 минут), процеживают и охлаждают. Добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, соль, перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°C.				
Лук репчатый	2.0/3.0	1.0/2.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	1.0/2.0	1.0/2.0					
Масло растительное	3.0/4.0	3.0/4.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. - 40%	31.0/46.0	46.0/46.0					
	33.0/50.0	50.0/50.0					
	36.0/54.0	54.0/54.0					
	39.0/58.0	58.0/58.0					
Или картофель очищенный (п/ф)	24.0/35.0	24.0/35.0					
Масса отварного очищенного картофеля		23.0/34.0					
<b>Выход:</b>		30/45					

**Технологическая карта приготовления блюда  
18-27/18-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**



**Технологическая карта приготовления блюда  
18-29/18-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>116.0/153.0</i>	<i>116.0/153.0</i>	<i>0.46/0.61</i>	<i>0.46/.061</i>	<i>12.14/16.01</i>	<i>52.20/68.85</i>	<i>11.60/15.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-01/18-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша «Солнышко»

**Номер рецептуры:** 266

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	4.95/7.23	5.26/7.42	19.94/30.2 7	147/216	1.30/1.73
<b>Крупа пшенная</b>	19.0/31.0	19.0/31.0	<b>Технология приготовления:</b> Пшенную крупу перебирают, многократно промывают. Варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар. Посуду закрывают плотно крышкой и оставляют на плите на умеренном огне. В готовую кашу добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи 60° -65° С.				
<b>Молоко</b>	100.0/133.0	100.0/133.0					
<b>Вода</b>	24.0/32.0	24.0/32.0					
<b>Сахар</b>	3.0/4.0	3.0/4.0					
<b>Масса каши</b>		148.0/197.0					
<b>Масло сливочное</b>	2.5/3.0	2.5/3.0					
<b>Выход:</b>		150/200					

*Технологическая карта приготовления блюда  
19-03/19-04(ясли/сад).*

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на цельном молоке*

*Номер рецептуры: 395*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>		<i>Химический состав данного блюда:</i>				
			<i>Пищевые вещества</i>			<i>Энергетическая ценность (ккал)</i>	<i>Витамины мг</i>
	<i>1 порция</i>		<i>Белки г</i>	<i>Жиры г</i>	<i>Углеводы г</i>		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<i>2.40/3.26</i>	<i>3.52/4.40</i>	<i>15.02/18.29</i>	<i>101.36/125.8</i>	<i>1.31/1.65</i>
<i>Напиток кофейный</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>2.86/3.43</i>	<i>Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход:</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-05/18-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Горячий бутерброд

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	3.72/5.58	1.58/2.83	17.47/23.62	99/143	0.03/0.06
Сыр	6.0/11.3	5.6/10.6	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционный кусочки, сверху укладывают ломтик сыра. И запекают в жарочном шкафу при температуре 150-180°C 3-5 минут.				
Батон	36.0/50.0	36.0/50.0					
Выход:		38/55					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-07/18-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок

**Номер рецептуры:** 399

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
<b>Сок</b>	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Выход:</b>		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-09/18-10(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с солеными огурцами**

**Номер рецептуры: 63**

**Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:			
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	Брутто, г	Нетто, г				0.70/0.93
Свекла х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	45.0/88.0 58.0/63.0	45.0/88.0 58.0/63.0	<b>Технология приготовления:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на крупной терке, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на дольки, затем на ромбики, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают. Температура подачи не ниже +15°C.			
Или свекла очищенная (п/ф)	38.0/50.0	38.0/50.0				
Масса отварной очищенной свеклы		35.0/46.0				
Огурцы соленые х/о 45%	16.0/22.0	9.0/12.0				
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0				
<b>Выход</b>		45/60				

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-11/18-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп-лапша домашняя с мясом птицы

**Номер рецептуры:** 118;108

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
	1 порция		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
			Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто,г</i>	4.40/5.72	4.33/5.38	10.72/14.31	118.45/151.54	0.45/0.60
Куры х/о-12%, т/о-18%	13.0/16.0	11.0/14.0	<p><b>Технология приготовления куриного бульона:</b> Тушки кур (или порционные кусочки кур) закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для варки супа. Готовое мясо кур нарезают поперек волокон порционно, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.</p> <p>Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С. В готовый кипящий бульон закладывают пассированные овощи, доводят до кипения, закладывают домашнюю лапшу, солят и варят до готовности. Отпускают с мясом птицы. Температура подачи блюда +60...+65° С.</p>				
Масса отварной птицы		9.0/11.0					
Лапша домашняя		13.0/17.0					
Мука пшеничная	11.0/15.0	11.0/15.0					
Мука пшеничная на подпыл	0.7/1.0	0.7/1.0					
Яйцо	4.0/5.0	4.0/5.0					
Вода	3.0/4.0	3.0/4.0					
Масса вареной лапши		33.0/43.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20%	7.5/10.0	6.0/8.0					
с 01.01-31.08 -25%	8.0/11.0						
Или морковь очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Лук репчатый х/о-16%	7.0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенная (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Бульон	168.0/224.0	168.0/224.0					
Выход супа с лапшой домашней		141/189					
Выход супа с лапшой домашней и с мясом птицы		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-13/19-14(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлета куриная<sup>1)</sup> со сложным гарниром<sup>2)</sup> соус молочный

**Номер рецептуры:** 417;<sup>1)</sup> 213<sup>2)</sup>; 350<sup>3)</sup>

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г					
Куры	51.0/61.0	(39.0/54.0) 30.0/38.0 чистое филе	<sup>1)</sup> 7.86/9.83	7.25/9.06	3.83/4.75	81.74/102.68	0.65/0.75
Хлеб пшеничный	5.5/6.5	5.5/6.5	<sup>2)</sup> 0.64/0.66	1.16/1.29	2.11/2.32	19/20	0.13/0.13
Молоко	8.0/10.0	8.0/10.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом пропускают через мясорубку, добавляют яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12)., измельченный лук репчатый, соль, перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой форм с одним заостренным концом –котлеты, панируют в муке. Изделия запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин. Температура подачи +60...+65°С. <sup>2)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Подготовленную капусту и морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют. Капусту припускают, морковь и лук пассируют. Очищенный картофель очищают, варят, обсушивают и протирают горячим. Овощи соединяют (температура смеси не более 60-70°С), добавляют яйцо, соль, перемешивают. Из полученной массы формируют изделия в виде шариков, панируют в муке и запекают в жарочном шкафу. Температура подачи +60...+65°С. <sup>3)</sup> <b>Технология приготовления соуса молочного:</b> Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская				
Яйцо	7.0/9.0	7.0/9.0					
Лук репчатый	7.0/8.0	6.0/7.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/7.0	6.0/7.0					
Мука пшеничная	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса полуфабриката		50.0/63.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход		40/50					
Капуста белокоч. х/о-20%	43.0/48.0	34.0/38.0					
Или капуста белокочанная очищенная (п/ф)	36.0/40.0	34.0/38.0					
Масса припущенной капусты		43.0/48.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	41.0/45.0 44.0/48.0	33.0/36.0					
Или морковь очищенная (п/ф)	33.0/36.0	33.0/36.0					
Лук репчатый х/о-16%	15.0/17.0	13.0/14.0					
Или лук репчатый очищенный п/ф)	13.0/14.0	13.0/14.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	3.0/4.0					
Масса пассированной моркови и лука репчатого		35.0/39.0					



<i>Картофель х/о</i> <i>с 01.09. по 31.10. -25%</i> <i>с 01.11. по 31.12. -30%</i> <i>с 01.01. по 28-29.02. -35%</i> <i>с 01.03. по 31.08. - 40%</i>	49.0/59.0	37.0/41.0
	53.0/59.0	
	57.0/63.0	
	62.0/68.0	
<i>Или картофель очищенный (п/ф)</i>	37.0/41.0	37.0/41.0
<i>Масса отварного очищенного карто- феля</i>		33.0/36.0
<i>Яйцо</i>	7.0/8.0	7.0/8.0
<i>Мука пшеничная</i>	3.0/4.0	3.0/4.0
<i>Масса полуфабриката</i>		108.0/119.0
<i>Масло сливочное</i>	2.0/3.0	2.0/3.0
<i>Выход котлет из овощей</i>		95/105
<i>Соус молочный</i>		
<i>Молоко</i>	15.0/20.0	15.0/20.0
<i>Мука пшеничная</i>	0.8/1.0	0.8/1.0
<i>Масло сливочное</i>	0.8/1.0	0.8/1.0
<i>Выход соуса молочного</i>		15/20
<i>Выход (котлета куриная+котлеты из овощей + соус молочный)</i>		150/175

*приготовления. Муку сушат, прожаривают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи +60...+65°C.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-15/19-16(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих фруктов

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.06/0.08	0.04/0.06	9.52/15.03	39/61	0.75/1.0
Свежие фрукты	17.0/23.0	15.0/20.0	<b>Технология приготовления:</b> Свежие фрукты: (яблоки, груши, апельсины и т.д.) моют, удаляют семенные гнезда у яблок и груш), нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячий сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта плодов не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Цедру заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты заливают фруктовым отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: для детей в возрасте до 3 лет – 35мг, от 3-7 – 50 мг.) Температура подачи не ниже +15°С.				
Яблоки х/о12%	16.0/22.0						
Груши х/о10%	23.0/30.0						
Апельсины х/о30%							
Сахар (песок)	8.0/13.0	8.0/13.0					
Вода	136.0/182.0	136.0/182.0					
Выход		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-17/18-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из рыбных консервов**

**Номер рецептуры: 87**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто,г	8.30/8.90	2.89/3.11	11.53/12.42	105.33/130.79	7.22/7.78
<b>Консервы рыбные в собств. соку.</b>	<b>69.0/74.0</b>	<b>65.0/70.0</b>	<b>Технология приготовления:</b> Очищенный картофель нарезают кубиками, крупу перебирают, промывают, морковь, и лук мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, варят 15 минут, вводят картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные пассированный лук и морковь, варят до готовности. За 10 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль и доводят до готовности. Температура подачи +60...+65°С.				
<b>Картофель х/о</b>	<b>86.0/93.0</b>	<b>65.0/70.0</b>					
<b>с 01.09. по 31.10. -25%</b>	<b>93.0/100.0</b>						
<b>с 01.11. по 31.12. -30%</b>	<b>100.0/108.0</b>						
<b>с 01.01. по 28-29.02. -35%</b>	<b>109.0/117.0</b>						
<b>с 01.03. по 31.08. - 40%</b>							
<b>Или картофель очищенный (п/ф)</b>	<b>65.0/70.0</b>	<b>65.0/70.0</b>					
<b>Крупа перловая</b>	<b>3.0/4.0</b>	<b>3.0/4.0</b>					
<b>Лук репчатый х/о-16%</b>	<b>8.0/10.0</b>	<b>7.0/8.0</b>					
<b>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</b>	<b>7.0/8.0</b>	<b>7.0/8.0</b>					
<b>Морковь х/о</b>	<b>19.0/20.0</b>	<b>15.0/16.0</b>					
<b>с 1.09-31.12-20%</b>	<b>20.0/21.0</b>						
<b>с 01.01-31.08 -25%</b>							
<b>Или морковь очищенная (п/ф)</b>	<b>15.0/16.0</b>	<b>15.0/16.0</b>					
<b>Масло сливочное</b>	<b>2.0/3.0</b>	<b>2.0/3.0</b>					
<b>Бульон или вода</b>	<b>186.0/200.0</b>	<b>186.0/200.0</b>					
		<b>0</b>					
<b>Выход:</b>		<b>260/280</b>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-19/18-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Ватрушка с творогом

**Номер рецептуры:** 560, 627

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле воды г		
	Брутто, г	Нетто, г	8.34/8.34	3.73/3.73	26.08/26.08	172/172	0.13/0.13
Мука пшеничная	30.0/30.0	30.0/30.0	<p><b>Технология приготовления:</b> <u>Тесто:</u> В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (или молоко), 60-70% от общего количества, разведенные дрожжи, муку (35-60%) и перемешивают. Поверхность опары посыпают мукаой, дежу накрывают крышкой и ставят на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 и начнет опадать, добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Обминают 2-3 раза в процессе брожения. Тесто делят на кусочки. Укладывают швом вниз на лист, смазанный маслом, затем делают углубление деревянным пестиком диаметром 5 см, и заполняют творожным фаршем. Выкладывают на противень и выпекаем при температуре 230-240°C 6-8 минут.</p> <p><b>Технология приготовления:</b> <u>Начинка:</u> Творог пропускают через противочную машину. Затем добавляют яйцо (яйцо предварительно обрабатывается, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, п.14.12), муку, сахар и все тщательно перемешивают.</p>				
Мука пшеничная на подпыл	1.0/0.0	1.0/0.0					
Сахар (песок)	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масло сливочное	1.0/1.0	1.0/1.0					
Яйцо	2.0/2.0	2.0/2.0					
Дрожжи прессованные	0.9/1.0	0.9/1.0					
Молоко	12.0/12.0	12.0/12.0					
Фарш		30.0/30.0					
Творог	27.0/27.0	26.0/26.0					
Яйцо	1.0/1.0	1.0/1.0					
Сахар	2.0/2.0	2.0/2.0					
Мука пшеничная	1.0/1.0	1.0/1.0					
Яйцо для смазки	1.0/1.0	1.0/1.0					
Масло растительное для смазки листа	0.2/0.2	0.2/0.2					
Выход		60/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-21/19-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:** 122, 123

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	0/0
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-23/19-24(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром.

**Номер рецептуры:**504,505

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.03/0.03	0.01/0.01	9.98/12.97	42/54	0/0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку) и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°С.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Вода	125.0/137.0	125.0/137.0					
Выход:		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-25/19-26(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-27/19-28(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры: 401**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто, г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
<b>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или кефир, или др.)</b>	154/154	150/150	4.36/4.36	3.76/3.76	6.0/6.0	79.50/79.50	1.06/1.06

**Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.**



**Технологическая карта приготовления блюда  
19-29/19-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из свежих помидоров с зеленым луком

**Номер рецептуры:** 21

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле-воды г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.52/0.69	2.33/3.11	1.61/2.15	30.76/41	6.9/9.3
Помидоры	42.0/55.0	35.0/46.0	<b>Технология приготовления:</b> Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Зеленый лук и укроп промывают, мелко шинкуют. Все овощи перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.				
Лук зеленый	10.0/12.0	8.0/10.0					
Укроп	2.0/3.0	1.0/2.0					
Масло растительное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Выход:		45/60					

**Технологическая карта приготовления блюда  
19-31/19-32(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто,г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		С
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>108.0/114.0</i>	<i>108.0/114.0</i>	<i>0.43/0.45</i>	<i>0.43/0.45</i>	<i>11.3/11.93</i>	<i>48.60/51.30</i>	<i>10.80/11.40</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-01/20-02(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша «Янтарная»

**Номер рецептуры:** 180

**Наименование сборника рецептур:**

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	4.28/5.71	4.86/6.48	18.32/24.43	134/178.67	2.67/3.56
Крупа пшеничная	15.0/20.0	15.0/20.0	<b>Технология приготовления:</b> Пшеничную крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой, дают стечь. Подготовленную крупу заливают горячим молоком и варят. Яблоки свежие очищают от кожицы, удаляя семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом (для приготовления сиропа сахар-песок растворяют в горячей воде проваривают при слабом кипении течение 10-12 минут, процеживают) и припускают. В кашу добавляя припущенные яблоки в сиропе, растопленное и доведенное до кипения сливочное масло, перемешивают и доводят до готовности. Температура подачи +60° ...+65° С.				
Молоко	90.0/120.0	90.0/120.0					
Масса каши		117.0/156.0					
Для сиропа:							
Сахар-песок	3.0/4.0	3.0/4.0					
Вода	18.0/24.0	18.0/24.0					
Масса сиропа		18.0/24.0					
Яблоки свежие	22.0/29.0	15.0/20.0					
Масса яблок, припущенных с сиропом		33.0/44.0					
Масло сливочное	2.5/3.0	2.5/3.0					
Масса полуфабриката		162/216					
Выход:		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-03/20-04(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао на цельном молоке.*

*Номер рецептуры: 397*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	2.18/2.98	3.44/4.32	14.88/18.13	99.2/123.32	1.31/1.65
<i>Какао б/раст.</i>	<i>1.43/1.72</i>	<i>1.43/1.72</i>	<i>Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи +60..+65°С.</i>				
<i>Молоко</i>	<i>101.0/127.0</i>	<i>101.0/127.0</i>					
<i>Вода</i>	<i>66.0/59.0</i>	<i>66.0/59.0</i>					
<i>Сахар (песок)</i>	<i>10.0/12.0</i>	<i>10.0/12.0</i>					
<i>Выход :</i>		<i>180/200</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-05/20-06(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Батон с маслом

**Номер рецептуры:** 1

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	1.48/2.04	4.99/6.88	13.80/19.02	106.03/146.15	0/0
Масло сливочное	5.0/5.0	5.0/5.0	<b>Технология приготовления:</b> Батон нарезают на порционные кусочки, намазывают сливочным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°С.				
Батон	32.0/46.0	32.0/46.0					
Выход:		37/51					

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-07/20-08(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок**

**Номер рецептуры: 399**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	0.13/0.13	0 /0	11.38/11.38	46.25/46.25	2.5/2.5
<b>Сок</b>	125/125	125/125	<b>Технология приготовления:</b> Сок промышленного производства разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском или подают в мелкоштучной упаковке промышленного производства. Температура подачи не ниже +15°С.				
<b>Выход:</b>		125/125					

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-09/20-10(ясли/сад).**

**Наименование** кулинарного изделия (блюда): *Салат овощной с чесноком*

**Номер рецептуры:** 87

**Наименование сборника рецептур:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	1.02/1.36	0.83/1.11	6.12/8.16	35/46.67	4.47/5.96
<i>Масло растительное</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>Технология приготовления: Картофель и морковь отваривают, нарезают кубиком, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, бланшироанный измельченный чеснок, все перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15°С.</i>				
<i>Лук репчатый</i>	<i>6.0/8.0</i>	<i>5.0/7.0</i>					
<i>Или лук репчатый очищенный (п/ф)</i>	<i>5.0/7.0</i>	<i>5.0/7.0</i>					
<i>Картофель х/о</i> с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08. – 40%	<i>26.0/34.0</i>	<i>26.0/34.0</i>					
	<i>28.0/37.0</i>	<i>28.0/37.0</i>					
	<i>30.0/40.0</i>	<i>30.0/40.0</i>					
	<i>33.0/43.0</i>	<i>33.0/43.0</i>					
<i>Или картофель очищенный (п/ф)</i>	<i>20.0/26.0</i>	<i>20.0/26.0</i>					
<i>Масса отварного очищенного картофеля</i>		<i>19.0/25.0</i>					
<i>Морковь х/о</i> с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	<i>24.0/32.0</i>	<i>24.0/32.0</i>					
	<i>25.0/34.0</i>	<i>25.0/34.0</i>					
<i>Или морковь очищенная (п/ф)</i>	<i>20.0/26.0</i>	<i>20.0/26.0</i>					
<i>Масса отварной очищенной моркови</i>		<i>19.0/25.0</i>					
<i>Чеснок х/о-15%</i>	<i>1.0/1.2</i>	<i>0.8/0.9</i>					
<b>Выход:</b>		<i>45/60</i>					

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-11/20-12(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп перловый с мясом и со сметаной.

**Номер рецептуры:** 80 ; 107

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	3.80/4.70	6.78/7.94	7.72/11.06	107.10/134.50	4.78/6.43
Говядина 1 категории бескостная	26.0/30.0	24.0/27.0	<p><b>1)Технология приготовления:</b> <u>мясного бульона</u> Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовый бульон процеживают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.</p> <p><b>2)Технология приготовления:</b> <u>Приготовление супа:</u> Крупу перебирают, промывают несколько раз меняя воду. После промывания крупу закладывают в кипящую воду и варят до готовности. Отвар сливаем, так как он имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут картофель нарезанный брусочками и варят 5-7 минут, добавляют пассированные лук и морковь. За 5 минут до готовности добавляют сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи +60...+65°С.</p>				
Или говядина 1 категории на кости	33.0/37.0	24.0/27.0					
Масса отварной говядины		15.0/17.0					
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08.- 40%	57.0/77.0	43.0/58.0					
	61.0/83.0						
	66.0/89.0						
	72.0/97.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	43.0/58.0	43.0/58.0					
Лук репчатый х/о-16%	7.0/10.0	6.0/8.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	6.0/8.0	6.0/8.0					
Масло сливочное	4.5/5.0	4.5/5.0					
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	7.5/10.0	6.0/8.0					
	8.0/11.0						
Морковь очищенная п/ф	6.0/8.0	6.0/8.0					
Крупа перловая	2.0/4.0	2.0/4.0					
Сметана	8.0/9.0	8.0/9.0					
Бульон	108.0/180.0	108.0/132.0					
Выход супа со сметаной		135/183					
Выход супа со сметаной и мясом		150/250					



**Технологическая карта приготовления блюда  
20-13/20-14(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих фруктов*

*Номер рецептуры: 376*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
Брутто, г	Нетто, г	0.06/0.08	0.06/0.08	9.45/14.9	39/61	1.5/2.0	
Свежие фрукты	17.0/23.0	15.0/20.0	<p><b>Технология приготовления:</b> Свежие фрукты (яблоки, груши, апельсины и т.д.) моют, удаляют семенные гнезда у яблок и груш), нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячий сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта плодов не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Цедру заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Апельсины нарезают на ломтики. Подготовленные фрукты заливают фруктовым отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. За 15 мин. до раздачи пищи компот С- витаминизируется (Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной потребности ребенка в витамине С в следующих дозах: для детей в возрасте до 3 лет – 35мг, от3-7 – 50 мг.) Температура подачи не ниже +15°С.</p>				
Яблоки х/о12%	16.0/22.0						
Груши х/о10%	23.0/30.0						
Апельсины х/о30%							
Сахар (песок)	8.0/13.0	8.0/13.0					
Вода	136.0/182.0	136.0/182.0					
Выход		150/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-15/20-16(ясли/сад).**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубец ленивый<sup>1)</sup> с зеленым горошком,<sup>2)</sup> с соусом томатным<sup>3)</sup>

Номер рецептуры: 298<sup>1)</sup> 10<sup>2)</sup> 348<sup>3)</sup>

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:									
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг					
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г			С				
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 9.50/9.50	6.27/6.27	4.52/4.52	112/112	5.08/5.08					
Говядина 1 категории бескостная	53.0/53.0	48.0/48.0	<sup>2)</sup> 2.01/2.48	0.13/0.16	4.22/5.20	26/32	6.50/8.0					
Или говядина 1 категории на кости	65.0/65.0	48.0/48.0	<sup>3)</sup> 0.19/0.19	0.58/0.58	0.95/0.95	10/10	0.90/0.90					
Крупа рисовая	4.0/4.0	4.0/4.0	<sup>1) Технология приготовления:</sup> Крупу предварительно промывают проточной водой. Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с репчатым луком и снова пропускают через мясорубку, солят, добавляют яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.12) и хорошо выбивают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом. Формируют изделия овально-приплюснутой формы, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин. Температура подачи +60...+65°С.									
Масса отварного риса		11.0/11.0										
Лук репчатый	6.0/6.0	5.0/5.0										
Или лук репчатый очищ. (п/ф)	5.0/5.0	5.0/5.0										
Яйцо	5.0/5.0	5.0/5.0										
Капуста белок. х/о-20%	60.0/60.0	48.0/48.0										
Или капуста белокочанная очищенная (п/ф)	50.0/50.0	48.0/48.0										
Масса отварной капусты		45.0/45.0										
Масло сливочное	2.0/2.0	2.0/2.0										
Масса полуфабриката		100.0/100.0										
Выход голубцов		90.0/90.0	<sup>2)Технология приготовления зеленого горошка:</sup> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, затем отвар сливают, и отпускают горошек как гарнир. Температура подачи +60...+65°С.									
Горошек консерв. х/о-35%	100.0/123.0	100.0/123.0										
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		65.0/80.0										
Соус томатный		15.0/15.0										
Вода	8.0/8.0	8.0/8.0										
Мука пшеничная	0.8/0.8	0.8/0.8										
Масло сливочное	0.8/0.8	0.8/0.8										
Томатная паста	2.0/2.0	2.0/2.0										
Выход (голубец ленивый + зелен. горош. + соус томатный)		170/185						<sup>3)Технология приготовления томатного соуса:</sup> Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль и растопленное и доведенное до кипения сливочное маслом. Температура подачи+60...+65°С.				

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-17/20-18(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Запеканка овощная с яйцом <sup>1)</sup>, соус молочный <sup>2)</sup>

**Номер рецептуры:** 155<sup>1)</sup> 350<sup>2)</sup>

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г				<sup>1)</sup> 8.36/8.78	5.25/5.51
Картофель х/о с 01.09. по 31.10. -25% с 01.11. по 31.12. -30% с 01.01. по 28-29.02. -35% с 01.03. по 31.08.- 40%	129.0/136.0	97.0/102.0	<sup>2)</sup> 0.64/0.66	1.16/1.29	2.11/2.32	19/20	0.13/0.13
	139.0/146.0						
	149.0/157.0						
	162.0/170.0						
Или картофель очищенный (п/ф)	97.0/102.0	97.0/102.0					
Масс отварного очищенного картофеля		94.0/99.0					
Молоко	9.0/10.0	9.0/10.0					
Масса кипяченого молока		8.0/9.0					
Фарш							
Морковь х/о с 1.09-31.12-20% с 01.01-31.08 -25%	33.0/34.0	26.0/27.0					
	35.0/36.0						
Морковь очищенная п/ф	26.0/27.0	26.0/27.0					
Капуста белок. х/о-20%	211.0/221.0	169.0/177.0					
Или капуста очищенная (п/ф) с учетом 5% на удаление кочерыжки	170.0/186.0	169.0/177.0					
Лук репчатый	20.0/21.0	17.0/18.0					
Или лук репчатый очищенный (п/ф)	17.0/18.0	17.0/18.0					
Масло сливочное	2.0/3.0	2.0/3.0					
Масса тушеных овощей		100.0/105.0					
Яйцо	22.0/23.0	22.0/23.0					
Масса фарша		122.0/123.0					

<sup>1)</sup>**Технология приготовления:** Капусту мелко шинкуют. Картофель очищенный отваривают, пропускают через протирочную машину, добавляют прокипяченное молоко. Лук - мелко шинкуют, морковь натирают на терке. Овощи пассируют, добавляют мелкошинкованную капусту и тушат на небольшом нагреве под закрытой крышкой, солят. В форму, смазанную маслом выкладывают половину картофельного пюре, на картофельное пюре выкладывают всю капусту с морковью и луком репчатым, затем добавляют отварное тертое яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12), верхний слой снова картофельное пюре. Верхний слой запеканки смазывают взбитыми яйцами (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.12). Выпекают при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут, слоем не более 2,5-3 см. Горячая запеканка с яйцом немножко жидковата, а когда постоит – приобретает привычную для запеканки консистенцию. Температура подачи +60 +65°С

<i>Яйца для смазки</i>	<i>1.0/2.0</i>	<i>1.0/2.0</i>
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>224.0/235.0</i>
<i>Масло сливочное для смазки листа</i>	<i>2.0/3.0</i>	<i>2.0/3.0</i>
<i>Выход запеканки</i>		<i>200/210</i>
<i>Соус молочный</i>		
<i>Молоко</i>	<i>15.0/20.0</i>	<i>15.0/20.0</i>
<i>Мука пшеничная</i>	<i>0.8/1.0</i>	<i>0.8/1.0</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>0.8/1.0</i>	<i>0.8/1.0</i>
<i>Выход соуса молочного</i>		<i>15/20</i>
<i>Выход запеканки с соусом</i>		<i>215/230</i>

*2) Технология приготовления молочного соуса: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-19/20-20(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия (вафли<sup>1)</sup>, печенье сахарное<sup>2)</sup>, печенье затыжное<sup>3)</sup>, пряник<sup>4)</sup>)**

**Номер рецептуры: 602, 603, 604**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Угле- воды г		
	Брутто, г	Нетто, г					
<b>Вафли</b>	14.0/42.0	14.0/42.0	<sup>1)</sup> 0.68/2.04	0.40/1.20	14.58/43.74	91.51/274.53	0/0
<b>Печенье сахарное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>2)</sup> 0.97/3.13	1.23/3.97	4.11/13.28	43.63/140.99	0/0
<b>Печенье затыжное</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>3)</sup> 0.65/2.10	1.48/4.78	13.54/43.74	72.47/234.13	0/0
<b>Пряник</b>	13.0/42.0	13.0/42.0	<sup>4)</sup> 0.63/2.04	0.37/1.20	13.54/43.74	84.97/274.52	0/0
<b>Выход:</b>			<b>Технология приготовления: готовый продукт промышленного производства.</b>				

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-21/20-22(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб (пшеничный, ржаной)

**Номер рецептуры:**122,123

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто, г</i>	<sup>1)</sup> 1.66/2.0	0.28/0.32	17.22/19.68	78.04/89.6	0/0
<i>Хлеб пшеничный<sup>1)</sup></i>	<i>35.0/40.0</i>	<i>35.0/40.0</i>	<sup>2)</sup> 1.64/2.30	0.48/0.60	13.36/16.70	64.32/81.4	0/0
<i>Хлеб ржаной<sup>2)</sup></i>	<i>40.0/50.0</i>	<i>40.0/50.0</i>					

**Технология приготовления:** Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-23/20-24 (ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном.

**Номер рецептуры:** 501, 504

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг  С
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто, г	Нетто, г	0.04/0.04	0/0	10.10/13.12	41/54	1.6/2.0
Чай ч/ байховый	0.45/0.54	0.45/0.54	<b>Технология приготовления:</b> В кипящую воду добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем добавляют заваренный чай (заварку), добавляют лимон и доводят до кипения. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Температура подачи +60...+65°C.				
Вода	49.0/54.0	49.0/54.0					
Чай-заварка		45.0/50.0					
Сахар (песок)	10.0/13.0	10.0/13.0					
Лимон	5.0/6.0	4.0/5.0					
Вода	121.0/132.0	121.0/132.0					
<b>Выход:</b>		180/200					

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-25/20-26 (ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Плоды свежие.*

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептов:** *Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.*

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция</b>		<b>Химический состав данного блюда:</b>				
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины мг</b>
	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Белки г</b>	<b>Жиры г</b>	<b>Углеводы г</b>		
<i>Яблоки , или груши, или апельсины, или бананы, или др.</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>93.0/93.0</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>0.37/0.37</i>	<i>9.73/9.73</i>	<i>41.85/41.85</i>	<i>9.3/9.3</i>

**Технология приготовления:** *Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо, груши и апельсины очищают от кожицы.*



**Технологическая карта приготовления блюда  
20-27/20-28(ясли/сад).**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт*

*Номер рецептуры: 401*

*Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав данного блюда				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	Брутто, г	Нетто, г	Белки г	Жиры г	Угле-воды г		
<i>Кисломолочный продукт (снежок, или йогурт, или ке-фир, или др.)</i>	<i>154/154</i>	<i>150/150</i>	<i>4.36/4.36</i>	<i>3.76/3.76</i>	<i>6.0/6.0</i>	<i>79.50/79.50</i>	<i>1.06/1.06</i>

*Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Разливают непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15°C.*

**Технологическая карта приготовления блюда  
20-29/20-30(ясли/сад).**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Голубец ленивый<sup>1)</sup> с зеленым горошком,<sup>2)</sup> с соусом томатным<sup>3)</sup>

**Номер рецептуры:** 298<sup>1)</sup> 10<sup>2)</sup> 348<sup>3)</sup>

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда:				
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины мг
	1 порция		Белки г	Жиры г	Углеводы г		
	Брутто,г	Нетто, г	<sup>1)</sup> 9.50/9.50	6.27/6.27	4.52/4.52	112/112	5.08/5.08
Говядина 1 категории бескостная	51.0/51.0	47.0/47.0	<sup>2)</sup> 2.01/2.10	0.13/0.14	4.22/4.41	26/27.1	6.50/6.8
Или говядина 1 категории на кости	65.0/65.0	47.0/47.0	<sup>3)</sup> 0.19/0.19	0.58/0.58	0.95/0.95	10/10	0.90/0.90
Крупа рисовая	4.0/4.0	4.0/4.0	<sup>1)</sup> <b>Технология приготовления:</b> Крупу предварительно промывают проточной водой. Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с репчатым луком и снова пропускают через мясорубку, солят, добавляют яйцо (Яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.12) и хорошо выбивают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом. Формируют изделия овально-приплюснутой формы, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин. Температура подачи +60...+65°С. <sup>2)</sup> <b>Технология приготовления зеленого горошка:</b> Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой. Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, затем отвар сливают, и отпускают горошек как гарнир. Температура подачи +60...+65°С. <sup>3)</sup> <b>Технология приготовления томатного соуса:</b> Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи+60...+65°С.				
Масса отварного риса		11.0/11.0					
Лук репчатый	6.0/6.0	5.0/5.0					
Или лук репчатый очищ. (ш/ф)	5.0/5.0	5.0/5.0					
Яйцо	5.0/5.0	5.0/5.0					
Капуста белок. х/о-20%	60.0/60.0	48.0/48.0					
Или капуста белокочанная очищенная (ш/ф)	50.0/50.0	48.0/48.0					
Масса отварной капусты		45.0/45.0					
Масло сливочное	2.0/2.0	2.0/2.0					
Масса полуфабриката		100.0/100.0					
Выход голубцов		90.0/90.0					
Горошек консерв. х/о-35%	100.0/105.0	100.0/105.0					
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		65.0/68.0					
Соус томатный		15.0/15.0					
Вода	8.0/8.0	8.0/8.0					
Мука пшеничная	0.8/0.8	0.8/0.8					
Масло сливочное	0.8/0.8	0.8/0.8					
Томатная паста	2.0/2.0	2.0/2.0					
Выход (голубец ленивый + зелен. горош. + соус томатный)		170/173					