

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ПЕРВЫЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

Номер рецептуры: 54-27к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа манная	15	15	1,4	0,1	9,7	45,5
молоко	63,6	63,6	1,7	1,4	2,8	30,7
сахар-песок	3	3	0	0	2,7	10,9
масло сливочное	3	3	0	1,9	0,1	17,5
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	45	45	0	0	0	0
Выход:		120	3,2	3,4	15,2	104,6

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа манная	0	0	0	0	0	0,3	16,2	2,6	2,4	11	0,1	0	0	3
молоко	0	0,1	8,4	0	0,3	24	77,1	67	7,7	50	0,1	5,7	1,1	13
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,1	0	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0	0	0	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	106	0	1,2	0,1	0,2	0	14	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,1	16,5	0	0,3	131	94,1	86	10	62	0,2	20	1,1	16

Номер рецептуры: 54-27к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа манная	18,8	18,8	1,8	0,2	12,1	56,9
молоко	79,5	79,5	2,2	1,7	3,5	38,3
сахар-песок	3,8	3,8	0	0	3,4	13,7
масло сливочное	3,8	3,8	0	2,4	0,1	21,8
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	56,3	56,3	0	0	0	0
Выход:		150	4	4,3	19	130,7

Выход:	0,03	0,13	12,9	0	0,51	37	165	107	26	98	0,82	8,8	1,72	29
---------------	-------------	-------------	-------------	----------	-------------	-----------	------------	------------	-----------	-----------	-------------	------------	-------------	-----------

Номер рецептуры: 54-21гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
какао-порошок	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4
молоко	130	130	3,5	2,9	5,7	62,6
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	80	80	0	0	0	0
Выход:		200	4,6	3,6	12,6	100,4

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,09	0	0	0,5	62,6	5,6	18	28	0,96	0	0	12
молоко	0,04	0,16	17,2	0	0,68	49	158	137	16	102	0,11	12	2,29	26
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,17	17,3	0	0,68	50	220	143	34	130	1,09	12	2,29	38

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 53-19з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
масло сливочное	10	10	0,1	7,2	0,1	66,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
масло сливочное	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,3

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки.

Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Консистенция – твердая; масса однородная; вкус и запах – сливочного масла.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

МОЛОКО

Молоко	180	38	57	62	64	180
57		38	64	180	921	92,08

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ

Номер рецептуры: 54-1с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность									
	брутто	нетто	г	г	г	ккал									
капуста белокочанная	350	280	4,7	0,2	12	69,1									
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7									
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3									
петрушка (корень)	2,5	2	0	0	0,2	0,9									
томатное пюре	6	6	0,2	0	0,6	3,4									
мука пшеничная высший сорт	10	10	1	0,1	6,4	30,5									
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8									
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2									
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5									
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0									
бульон (вода)	800	800	15 (0)	3,5 (0)	2,2 (0)	100,6 (0)									
Выход (на воде):		1000	8,1	24,6	26,4	360,4									
Выход (на бульоне):		1000	23,1	28,1	28,6	461									
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
капуста белокочанная	0,06	0,09	5,04	0	50,4	27,7	697	118	39	76	1,46	8,4	0,74	28	
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12,4	
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22	
петрушка (корень)	0	0	0,02	0	0,28	0,12	5,68	1	0,4	1,3	0,01	0	0	2,2	

томатное пюре	0	0	7,2	0	0,62	0,46	33,4	1,1	2,4	3,7	0,1	0	0,04	0
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,23	10,1	1,6	1,4	7,5	0,1	0,2	0,53	2,2
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон (вода)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход (на воде):	0,11	0,16	525	0	53,8	493	920	187	66	155	2,39	76	1,71	73,8
Выход (на бульоне):	0,11	0,16	525	0	53,8	493	920	187	66	155	2,39	76	1,71	73,8

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь припускают с маслом и небольшим количеством бульона до полуготовности.

Нашинкованный лук слегка бланшируют и пассеруют на масле.

В кипящий бульон (или воду) кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные коренья, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, бланшированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную водой, и варят до готовности.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - капусты в сочетании с овощами; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ

Номер рецептуры: 54-2з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
огурец	33,9	30	0,25	0,05	0,75	4,25								
	67,8	60	0,5	0,1	1,5	8,5								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	С	В2	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
огурец	0,01	0,01	3	0	3	2,4	42	6,9	4,2	13	0,18	0,9	0,09	5,1

	0,02	0,02	6	0	6	4,8	85	14	8,4	25	0,36	1,8	0,18	10
--	------	------	---	---	---	-----	----	----	-----	----	------	-----	------	----

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками; вкус и запах - свойственные огурцам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 54-4м (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
говядина 1 категории	58,3	51,6	9	7,3	0	101,4								
молоко	13,8	13,8	0,4	0,3	0,6	6,6								
хлеб пшеничный	11,4	11,4	0,8	0,1	5,1	24,5								
сухари панировочные	6,6	6,6	0,7	0,1	4,1	19,8								
масло сливочное	4,2	4,2	0	2,7	0,1	24,6								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		79												
Выход:		60	11	10,5	9,9	177								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0	0,1	0	0	0	25,5	140	4,1	9,9	84,4	1,2	3,7	0	###
молоко	0	0	1,8	0	0,1	5,3	16,8	14,6	1,7	10,8	0	1,2	0,2	2,8
хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	43,4	8,8	2	1,4	6,5	0,1	0,4	0,6	1,7
сухари панировочные	0	0	0	0	0	26,9	10,5	1,8	2,7	7,2	0,2	0	1,5	0
масло сливочное	0	0	11,4	0,1	0	0,5	1,1	0,9	0	1,1	0	0	0	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	47,1	0	0,5	0	0,1	0	6,4	0	0
Выход:	0	0,1	13,3	0,1	0,1	149	177	24	16	110	1,6	12	2,4	37

Номер рецептуры: 54-4м (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
говядина 1 категории	72,9	64,5	11,3	9,1	0	126,8

молоко	17,3	17,3	0,5	0,4	0,8	8,3									
хлеб пшеничный	14,3	14,3	1	0,1	6,4	30,6									
сухари панировочные	8,3	8,3	0,9	0,1	5,1	24,8									
масло сливочное	5,3	5,3	0	3,4	0,1	30,8									
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0									
Масса полуфабриката:		98,8													
Выход:		75	13,7	13,1	12,4	221,3									
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
говядина 1 категории	0	0,1	0	0	0	31,9	175	5,1	12,4	106	1,5	4,6	0	###	
молоко	0	0	2,3	0	0,1	6,6	21	18,3	2,1	13,6	0	1,6	0,3	3,5	
хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	54,2	11	2,5	1,7	8,1	0,1	0,5	0,8	2,1	
сухари панировочные	0	0	0	0	0	33,7	13,1	2,3	3,4	9	0,2	0	1,8	0	
масло сливочное	0	0	14,3	0,1	0	0,6	1,3	1,1	0	1,4	0	0	0,1	0,2	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	58,8	0	0,7	0	0,1	0	8	0	0	
Выход:	0	0,1	16,6	0,1	0,1	186	221	30	20	138	1,9	15	3	46	

Способ обработки: запекание.

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 54-4г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность ккал
	брутто	нетто				
крупа гречневая	55,2	55,2	6,56	1,6	28,7	155,3
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7

соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
вода	81,6	81,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:		120	6,6	5,0	28,8	187								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая	0,17	0,09	0,66	0	0	1,3	174	9,7	96	143	3,22	1,8	2,77	13
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,35	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,17	0,1	15,4	0,07	0	120	175	12	96	145	3,23	18	2,82	13

Номер рецептуры: 54-4г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа гречневая	69	69	8,2	2	35,9	194,1								
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	102	102	0	0	0	0								
Выход:		150	8,3	6,3	36	233,7								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая	0,21	0,11	0,83	0	0	1,6	218	12	120	179	4,02	2,3	3,46	16
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,21	0,12	19,2	0,09	0	149	219	15	120	181	4,04	22	3,52	16

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая.

Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100° С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9

КЕКС «СТОЛИЧНЫЙ»

Номер рецептуры: 54-4в (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
мука пшеничная высший сорт	16	16	1,6	0,2	10,2	48,9								
изюм	9,5	9,3	0,2	0	5,6	23,5								
яйцо куриное	7,3	6,7	0,8	0,7	0	9,4								
пудра рафинадная	0,5	0,5	0	0	0,5	1,9								
сахар-песок	8,3	8,3	0	0	7,5	30,2								
масло сливочное	11,7	11,7	0,1	7,4	0,1	67,9								
натрий двууглекислый	0,05	0,05	0	0	0	0								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		52,7												
Выход:		50	2,7	8,3	23,9	181,8								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,02	0,01	0	0	0	0,4	16,2	2,5	2,2	12	0,17	0,2	0,84	3,5
изюм	0,01	0,01	0,34	0	0	8,3	64,3	6,6	3,4	10	0,24	0,1	0,05	22
яйцо куриное	0	0,02	10,4	0,15	0	6,8	7,75	3,2	0,7	11	0,15	1,3	1,8	3,7
пудра рафинадная	0	0	0	0	0	0	0,01	0	0	0	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,21	0,2	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	31,5	0,15	0	1,3	2,91	2,5	0	3,1	0,02	0	0,1	0,3
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	15	0	0,2	0	0	0	2	0	0
Выход:	0,03	0,05	42,3	0,3	0	42	91,4	15	6,4	37	0,6	3,6	2,79	29

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 мин, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают на листе или в специальные формы, предварительно смазанные

Выход:	0,01	0,01	2,45	0	19,2	6,16	70,6	9,8	6,5	11	0,29	0,2	0,23	4,08
---------------	-------------	-------------	-------------	----------	-------------	-------------	-------------	------------	------------	-----------	-------------	------------	-------------	-------------

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах - ягодный.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №11

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ

Номер рецептуры: 54-21к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	18,5	18,5	1,2	0,2	12,4	56,1								
молоко	70,8	70,8	1,9	1,6	3,1	34,1								
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5								
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,6	0	14								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	34,8	34,8	0	0	0	0								
Выход:		120	3,1	3,3	17,2	110,7								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	1,7	15,3	1,3	8	24	0,16	0,3	2,45	9,2
молоко	0,02	0,08	9,35	0	0,37	27	85,8	75	8,6	55	0,06	6,4	1,25	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0,01	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,09	15,8	0,03	0,37	205	102	79	17	81	0,25	31	3,73	23

Номер рецептуры: 54-21к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	23,1	23,1	1,5	0,2	15,5	70,1								
молоко	88,5	88,5	2,4	2	3,9	42,6								
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2								
масло сливочное	3	3	0	2,0	0	17								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	43,5	43,5	0	0	0	0								
Выход:		150	3,9	4,1	21,5	138,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,01	0	0	0	2,1	19,2	1,6	10	30	0,2	0,3	3,07	12
молоко	0,02	0,11	11,7	0	0,46	34	107	93	11	69	0,08	8	1,56	18
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,75	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,11	19,8	0,04	0,46	257	127	98	21	101	0,32	38	4,66	29

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Рисовую крупу перебирают, промывают под проточной водой.

В кипящую воду добавляют соль, сахар, всыпают подготовленный рис и варят, слегка помешивая, около 20 мин. при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане.

В конце варки добавляют сливочное масло и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – белый; вкус и запах – каши и масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-3гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
лимон	5,6	5,3	0,1	0	0,2	0,8
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1

сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	146,3	146,3	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5	20,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
лимон	0	0	0,06	0	0,84	0,4	7,1	1,8	0,5	1	0,03	0	0,02	0,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,29	0	0,87	0,9	22,7	5,2	3,4	6,4	0,58	0	0,02	0,5

Номер рецептуры: 54-3гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	195	195	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	6,7	27,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,47	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	1,3	30,2	6,9	4,6	8,5	0,77	0	0,02	0,7

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам и добавляют подготовленный и нарезанный кружочками лимон.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

ПОЗДНИЙ УЖИН

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
Номер рецептуры: 54-1о (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
яйцо куриное	67,7	61,6	7,4	6,3	0,4	87								
молоко	38,5	38,5	1,1	0,9	1,7	18,6								
масло сливочное	7,7	7,7	0,1	4,9	0,1	44,8								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
Выход:		100	8,5	12	2,2	150,3								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,0	0,2	96,0	1,4	0,0	62,7	71,5	29,8	6,4	103	1,3	12,3	16,6	34
молоко	0,0	0,0	5,1	0,0	0,2	14,6	46,6	40,6	4,7	30,1	0,0	3,5	0,7	7,7
масло сливочное	0,0	0,0	20,8	0,1	0,0	0,9	1,9	1,6	0,0	2,0	0,0	0,0	0,1	0,2
соль поваренная йодированная	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	91,2	0,0	1,0	0,1	0,2	0,0	12,4	0,0	0,0
Выход:	0,0	0,3	121,8	1,5	0,2	169	120	73,0	11,2	135	1,4	28,2	17,4	42

Номер рецептуры: 54-1о (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
яйцо куриное	101,6	92,3	11,0	9,4	0,6	130,5								
молоко	57,7	57,7	1,6	1,3	2,6	27,8								
масло сливочное	11,6	11,55	0,1	7,4	0,2	67,1								
соль поваренная йодированная	0,45	0,45	0	0	0	0								
Выход:		150	12,7	18	3,3	225,5								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,05	0,32	144	2,03	0	94	107	45	9,6	154	2,01	18	24,9	51
молоко	0,02	0,07	7,61	0	0,3	22	69,9	61	7	45	0,05	5,2	1,01	12
масло сливочное	0	0,01	31,1	0,15	0	1,3	2,87	2,4	0	3	0,02	0	0,11	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	137	0,04	1,5	0,1	0,3	0,02	19	0	0
Выход:	0,06	0,4	183	2,18	0,3	254	180	110	17	203	2,1	42	26,1	63

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки.

Омлет можно варить на пару 25-30 мин.

Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; цвет - золотисто-желтый; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	200	200	0	0	0	0

Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ВТОРОЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №15

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ

Номер рецептуры: 54-9к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа овсяная	30	30	3,5	1,6	16,3	93,4
молоко	60	60	1,6	1,3	2,6	28,9
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	34,9
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	36	36	0	0	0	0
Выход:		120	5,2	6,8	20,6	163,7

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	крупа овсяная	0,11	0,02	0	0	0	8	90,1	17	30	91	1,02	1,4	7,63
молоко	0,02	0,07	7,92	0	0,31	23	72,7	63	7,3	47	0,05	5,4	1,06	12
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,13	0,1	24,1	0,08	0,31	208	164	83	38	140	1,11	31	8,74	37

Номер рецептуры: 54-9к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа овсяная	38	38	4,4	2	20,3	116,7
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,2
масло сливочное	8	8	0,1	4,8	0,1	43,7
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	45	45	0	0	0	0
Выход:		150	6,5	8,5	25,7	204,7

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,14	0,03	0	0	0	10	113	21	38	114	1,28	1,7	9,54	32
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	90,9	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,87	1,6	0	2	0,02	0	0,07	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,16	0,13	30,2	0,1	0,39	260	206	104	47	175	1,39	38	10,9	47

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет, добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; цвет – серовато-белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №16

КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

Номер рецептуры: 54-22гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
какао-порошок	3	3	0,7	0,4	0,3	7,4								
молоко сгущенное с сахаром	28,5	28,5	2	2,1	14,4	84,5								
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2								
вода	131,6	131,6	0	0	0	0								
Выход:		150	2,6	2,5	16,7	100,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,05	0	0	0,3	37,6	3,4	11	17	0,58	0	0	7,4
молоко сгущенное с сахаром	0,02	0,09	8,04	0	0,11	28	86,3	77	8,4	54	0,05	2	0,75	10

сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,1	8,09	0	0,11	28	124	80	20	71	0,64	2	0,75	17

Номер рецептуры: 54-22гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
какао-порошок	4	4	0,9	0,5	0,4	9,9
молоко сгущенное с сахаром	38	38	2,6	2,8	19,2	112,6
сахар-песок	3	3	0	0	2,7	10,9
вода	175,5	175,5	0	0	0	0
Выход:		200	3,5	3,3	22,3	133,4

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,07	0	0	0,4	50,1	4,5	15	23	0,77	0	0	9,8
молоко сгущенное с сахаром	0,02	0,12	10,7	0	0,15	38	115	103	11	72	0,07	2,7	1	13
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,07	0,1	0	0	0,01	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,13	10,8	0	0,15	38	165	107	26	95	0,85	2,7	1	23

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают сгущенное молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С. **Характеристика**

блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ КАРТА №17

СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ

Номер рецептуры: 54-1з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
сыр полутвердый	7,8	7,5	1,8	2,2	0	26,9								
	15,6	15	3,5	4,4	0	53,8								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								

	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сыр полутвердый	0	0,02	19,5	0,07	0,05	61	6,6	66	2,6	38	0,08	0	1,09	0
	0,01	0,05	39	0,15	0,11	122	13	132	5,3	75	0,15	0	2,18	0

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм.

Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Ряженка	-	-	-	-	-	-
180	-	-	-	-	180	18

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

СВЕКОЛЬНИК

Номер рецептуры: 54-18с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
картофель	267,4	172,5	3,2	0,6	25,6	120,8
томатное пюре	5,5	5,5	0,2	0	0,6	3,1
лук репчатый	55,6	44,5	0,6	0,1	3,3	16,3
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3
свекла	312,5	250	3,5	0,2	20	96,2
масло подсолнечное	10	10	0	8,8	0	79,1
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0
бульон или вода	800	800	15	3,5	2,2	100,6
Выход (на воде):		1000	8	9,7	52,1	328,3
Выход (на бульоне):		1000	23	13,2	54,3	428,9
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)		Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)			

	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,15	0,1	3,1	0	13,8	6,55	813	15	35	87	1,35	8,6	0,41	51,8
томатное пюре	0	0	6,6	0	0,57	0,42	30,6	1	2,2	3,4	0,1	0	0,03	0
лук репчатый	0,02	0,01	0	0	1,78	1,35	64,6	12	5,4	22	0,31	1,3	0,2	13,8
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
свекла	0,04	0,08	3	0	10	87,4	598	81	48	94	3,04	18	1,54	50
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон или вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход (на воде):	0,23	0,21	493	0	27	543	1573	126	104	227	5,15	89	2,22	138
Выход (на бульоне):	0,23	0,21	493	0	27	543	1573	126	104	227	5,15	89	2,22	138

Способ обработки: варка.

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В кипящий бульон (или воду) закладывают подготовленные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, картофель и пассерованное томатное пюре, варят до готовности. За 5 минут до готовности заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - на поверхности блески жира, овощи сохранили форму нарезки; цвет - от ярко-красного до темно малинового; вкус - сладковатый; запах - приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 20

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ

Номер рецептуры: 54-20з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
горошек зеленый консервированный	46,5	30	0,85	0,05	1,75	11,05								
	93	60	1,7	0,1	3,5	22,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горошек зеленый консервированный	0,03	0,01	9	0	1,2	82	25	5,3	5,5	16	0,19	0	0,35	0
	0,05	0,02	18	0	2,4	164	49	11	11	32	0,37	0	0,69	0

Способ термической обработки: кипячение.

Технология приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, отвар сливают. Охлажденный горошек раскладывают на порции.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна сохранили форму; консистенция - зерна мягкие; цвет - характерный для входящих в состав изделия продуктов; вкус и запах - характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 54-9м (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	84,7	62,3	1,2	0,2	9,2	43,6								
говядина 1 категории	68,5	60,6	10,6	8,5	0	119,2								
лук репчатый	10,3	8,3	0,1	0	0,6	3,1								
томатное пюре	3,9	3,9	0,1	0	0,4	2,2								
масло сливочное	3,9	3,9	0	2,5	0,1	22,7								
лавровый лист	0	0	0	0	0	0,1								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Масса мясной части готового блюда:		38,2												
Масса готовых овощей:		81,8												
Выход:		120	12,1	11,2	10,3	190,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,05	0,04	1,12	0	4,98	2,4	294	5,5	12	31	0,49	3,1	0,14	19
говядина 1 категории	0,02	0,07	0	0	0	30	164	4,8	12	99	1,42	4,4	0	38
лук репчатый	0	0	0	0	0,33	0,3	12	2,3	1	4,2	0,06	0,2	0,04	2,6
томатное пюре	0	0	4,68	0	0,41	0,3	21,7	0,7	1,6	2,4	0,07	0	0,02	0
масло сливочное	0	0,01	10,5	0,05	0	0,4	0,97	0,8	0	1	0,01	0	0,04	0,1
лавровый лист	0	0	0,03	0	0	0	0,07	0,1	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	19	0	0
Выход:	0,08	0,11	16,4	0,05	5,72	175	492	16	27	138	2,06	27	0,24	60

Номер рецептуры: 54-9м (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	105,9	77,9	1,5	0,3	11,6	54,5								
говядина 1 категории	85,6	75,8	13,3	10,7	0	149								
лук репчатый	12,9	10,4	0,2	0	0,8	3,8								
томатное пюре	4,9	4,9	0,2	0	0,5	2,8								
масло сливочное	4,9	4,9	0	3,1	0,1	28,4								
лавровый лист	0	0	0	0	0	0,1								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
Масса мясной части готового блюда:		47,7												
Масса готовых овощей:		102,3												
Выход:		150	15,1	14	12,9	238,5								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,07	0,05	1,4	0	6,23	3	367	6,8	16	39	0,61	3,9	0,18	23
говядина 1 категории	0,03	0,09	0	0	0	37	205	6	14	124	1,78	5,5	0	48
лук репчатый	0	0	0	0	0,41	0,3	15	2,8	1,3	5,2	0,08	0,3	0,05	3,2
томатное пюре	0	0	5,85	0	0,51	0,4	27,1	0,9	2	3	0,08	0	0,03	0
масло сливочное	0	0,01	13,2	0,06	0	0,6	1,22	1	0	1,3	0,01	0	0,05	0,1
лавровый лист	0	0	0,04	0	0	0	0,08	0,1	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,05	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
Выход:	0,1	0,14	20,5	0,06	7,15	218	615	20	33	173	2,57	34	0,3	74

Способ обработки: тушение.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют с добавлением масла сливочного. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куса на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус и запах - свойственный тушеному мясу и овощам.

КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: 54-4хн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
изюм	15,3	15	0,3	0,1	9	37,8								
вода	151,5	151,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,3	0,1	13,8	56,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,04	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
изюм	0,02	0,01	0,54	0	0	13,3	103	11	5,5	17	0,39	0,1	0,08	35,1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,01	0,54	0	0	13,4	103	11	5,5	17	0,41	0,1	0,08	35,1

Номер рецептуры: 54-4хн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
изюм	20,4	20	0,4	0,1	12	50,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	202	202	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0,1	18,4	75,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
изюм	0,02	0,01	0,72	0	0	17,8	138	14	7,3	22	0,52	0,2	0,11	46,8
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,01	0,72	0	0	17,8	138	14	7,3	22	0,54	0,2	0,11	46,8

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Изюм перебирают, удаляя плодоножки, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 10 минут до готовности.

Готовый компот разливают по стаканам.

Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - сладкий, с выраженным привкусом изюма.

ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №23

БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ

Номер рецептуры: 54-10в (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
мука пшеничная высший сорт	40,5	40,5	4,1	0,5	25,8	123,7								
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1								
дрожжи прессованные	0,8	0,8	0,1	0	0,1	0,8								
сахар-песок	5	5	0	0	4,5	18,2								
масло сливочное	5	5	0	3,2	0,1	29,1								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	18	18	0	0	0	0								
ванилин	0,03	0,03	0	0	0,02	0,1								
Масса полуфабриката:		73,7												
Выход:		60	4,6	4,1	30,52	177								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,05	0,01	0	0	0	0,9	41	6,4	5,6	30	0,42	0,6	2,14	8,9
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,18	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
дрожжи прессованные	0	0	0	0	0	0,1	3,92	0,2	0,4	2,8	0,02	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,12	0,1	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	13,5	0,07	0	0,6	1,25	1,1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	235	0,06	2,6	0,2	0,5	0,02	32	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,02	19,1	0,15	0	241	50,5	18	6,5	41	0,56	33	3,15	11

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формируют шарики массой 73 г., кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцами (1/3 от общей массы) и выпекают 8-10 минут при температуре 230-240 градусов Цельсия.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Булочка круглой формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета. Мякиш ровный, хорошо пропечен. Вкус приятный, с ароматом ванилина.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №24

ЧАЙ С МЕДОМ

Номер рецептуры: 54-11гн (от 1 до 3)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5,6	23,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	1	17,7	4,2	3,1	6,6	0,59	0,2	0	7,5

Номер рецептуры: 54-11гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	7,4	30,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	2,99	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	1,4	23,6	5,6	4,1	8,8	0,78	0,2	0	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут.

В кипящую воду (в объеме 50% от предусмотренного) добавляют мед и предварительно процеженный заваренный чай.

Разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом.

УЖИН

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА №25

КАША "ДРУЖБА"

Номер рецептуры: 54-16к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	9	9	0,6	0,1	6,1	27,3								
крупа пшеничная	6,6	6,6	0,7	0,2	4	20,6								
молоко	61,2	61,2	1,7	1,3	2,7	29,5								
масло сливочное	3	3	0	1,9	0,1	17,5								
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	42	42	0	0	0	0								
Выход:		120	3	3,5	14,5	101,3								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,01	0	0	0	0	0,8	7,47	0,6	3,9	12	0,08	0,1	1,19	4,5
крупа пшеничная	0,02	0	0,12	0	0	0,5	11,6	1,6	4,8	13	0,16	0,3	0,16	1,8
молоко	0,02	0,07	8,08	0	0,32	23	74,2	65	7,5	48	0,05	5,5	1,08	12
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,75	0,6	0	0,8	0,01	0	0,02	0,1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,07	16,3	0,04	0,32	201	94	69	16	74	0,32	30	2,45	19

Номер рецептуры: 54-16к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	брутто	нетто	г	г	г	ккал	

крупа рисовая	11	11	0,8	0,1	7,6	34,1								
крупа пшеничная	8,3	8,3	0,9	0,2	5	25,7								
молоко	76,5	76,5	2,1	1,7	3,4	36,8								
масло сливочное	4	4	0	2,4	0,1	21,8								
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	53	53	0	0	0	0								
Выход:		150	4	4,4	18,1	126,7								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,01	0	0	0	0	1	9,34	0,8	4,9	15	0,1	0,2	1,49	5,6
крупа пшеничная	0,02	0	0,15	0	0	0,6	14,4	2	6	17	0,2	0,4	0,2	2,3
молоко	0,02	0,09	10,1	0	0,4	29	92,7	81	9,3	60	0,07	6,9	1,35	15
масло сливочное	0	0	10,1	0,05	0	0,4	0,94	0,8	0	1	0,01	0	0,03	0,1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,09	20,4	0,05	0,4	252	118	87	20	93	0,4	37	3,07	23

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Пшено перебирают, промывают сначала теплой водой (40°-50°С), затем горячей водой (60°-70° С), пшено после промывания ошпаривают.

Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Пшеничную крупу промывают, несколько раз меняя воду.

Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду, до полуготовности.

Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы.

За 10 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - однородная; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА №26

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
-------------------	-----------------	-------	------	----------	-------------------------

	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	37,5	37,5	1,1	0,8	1,7	18,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,2	0,8	6,5	38,2								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	Д	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	Д	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах -
свойственные чаю с молоком и сахаром.

ПОЗДНИЙ УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №27

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 54-9г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	52,2	38,4	0,7	0,2	5,7	26,9								
капуста белокочанная	30	24	0,4	0	1	5,9								
репа (или брюква)	24	19,2	0,2	0	1,1	5,6								
морковь	24	19,2	0,2	0	1,2	5,9								
лук репчатый	12	9,6	0,2	0	0,7	3,5								
сметана	18	18	0,4	2,4	0,6	25,5								
мука пшеничная высший сорт	0,9	0,9	0,1	0	0,6	2,8								
масло сливочное	0,9	0,9	0	0,6	0	5,3								
масло подсолнечное	3,2	3,2	0	2,8	0	25,3								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	19,7	19,7	0	0	0	0								
Выход:		120	2,2	5,9	10,9	106,7								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,03	0,02	0,69	0	3,07	1,5	181	3,4	7,7	19	0,3	1,9	0,09	12
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,43	0	4,32	2,4	59,8	10	3,3	6,5	0,13	0,7	0,06	2,4
репа (или брюква)	0,01	0,01	1,96	0	1,54	2,5	37,9	8,3	2,8	5,7	0,15	0,1	0,12	2,3
морковь	0,01	0,01	230	0	0,38	3,1	31,9	4,6	6,3	9,2	0,12	1	0,02	11
лук репчатый	0	0	0	0	0,38	0,3	13,9	2,6	1,2	4,8	0,06	0,3	0,04	3
сметана	0	0,02	11,6	0	0,03	5,5	17,3	14	1,4	9,4	0,03	1,6	0,06	2,5
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	0,91	0,1	0,1	0,7	0,01	0	0,05	0,2
масло сливочное	0	0	2,44	0,01	0	0,1	0,22	0,2	0	0,2	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	120	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,06	247	0,01	9,73	135	343	45	23	56	0,82	22	0,45	33

Номер рецептуры: 54-9г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	65,3	48	0,9	0,2	7,1	33,6								
капуста белокочанная	37,5	30	0,5	0	1,3	7,4								
репа (или брюква)	30	24	0,3	0	1,4	7								
морковь	30	24	0,3	0	1,5	7,4								
лук репчатый	15	12	0,2	0	0,9	4,4								
сметана	22,5	22,5	0,5	3	0,7	31,9								
мука пшеничная высший сорт	1,1	1,1	0,1	0	0,7	3,5								
масло сливочное	1,1	1,1	0	0,7	0	6,6								
масло подсолнечное	4	4	0	3,5	0	31,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	24,6	24,6	0	0	0	0								
Выход:		150	2,8	7,4	13,6	133,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,04	0,03	0,86	0	3,84	1,8	226	4,2	9,6	24	0,38	2,4	0,11	14
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,54	0	5,4	3	74,7	13	4,2	8,1	0,16	0,9	0,08	3
репа (или брюква)	0,01	0,01	2,45	0	1,92	3,1	47,4	10	3,6	7,1	0,19	0,1	0,15	2,9
морковь	0,01	0,01	288	0	0,48	3,8	39,8	5,7	7,9	11	0,15	1,2	0,02	13
лук репчатый	0	0	0	0	0,48	0,4	17,4	3,3	1,5	6,1	0,08	0,4	0,05	3,7
сметана	0	0,02	14,5	0	0,04	6,8	21,7	17	1,8	12	0,04	2	0,08	3,2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,14	0,2	0,2	0,9	0,01	0	0,06	0,3
масло сливочное	0	0	3,05	0,01	0	0,1	0,28	0,2	0	0,3	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	150	0,04	1,7	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,08	309	0,01	12,2	169	429	56	29	70	1,02	27	0,56	41

Способ термической обработки: тушение.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками, припускают в половине масла, указанного в технологии.

Морковь перебирают, промывают, нарезают на кубики, припускают в оставшемся масле.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют.

Репу моют, очищают, нарезают кубиками, затем бланшируют.

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают кубиками, бланшируют.

Соус: муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения, соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, капусту, бланшированный лук, картофель, репу, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 минут, добавляют соль и доводят до готовности.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, допускается, что часть картофеля разварена; консистенция - мягкая сочная; вкус и запах – соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	200	200	0	0	0	0

Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ТРЕТИЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

Номер рецептуры: 54-20к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа гречневая	22,8	22,8	2,7	0,7	11,8	64,1								
молоко	57,6	57,6	1,6	1,3	2,5	27,7								
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,6	0	14								
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	38,4	38,4	0	0	0	0								
Выход:		120	4,3	3,5	16	112,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая	0,07	0,04	0,28	0	0	0,5	71,9	4	40	59	1,33	0,8	1,15	5,2
молоко	0,02	0,07	7,6	0	0,3	22	69,8	61	7	45	0,05	5,2	1,01	12
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0,01	0	0,02	0,1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,09	0,11	14,4	0,03	0,3	199	142	67	47	105	1,41	30	2,18	17

Номер рецептуры: 54-20к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	брутто	нетто	г	г	г	ккал	
крупа гречневая	28,5	28,5	3,4	0,8	14,8	80,2	
молоко	72	72	2	1,6	3,2	34,7	
масло сливочное	3	3	0	2	0	17	
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2	
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0	
вода	48	48	0	0	0	0	
Выход:		150	5,3	4,4	20	140,5	

Выход:	0,02	0,1	9,97	0	0,39	29	138	84	23	80	0,8	6,8	1,32	15
---------------	-------------	------------	-------------	----------	-------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	-------------	-----------

Номер рецептуры: 54-23гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
кофейный напиток	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4
молоко	100	100	2,7	2,2	4,4	48,2
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	120	120	0	0	0	0
Выход:		200	3,8	2,9	11,3	86

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кофейный напиток	0	0,01	0,09	0	0	0,5	62,6	5,6	18	28	0,96	0	0	0
молоко	0,03	0,12	13,2	0	0,52	38	121	106	12	78	0,09	9	1,76	20
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,13	13,3	0	0,52	39	184	111	31	107	1,07	9	1,76	20

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Сок яблочный					
-	-	-	-	-	-
-	-	-	200	200	200

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №32

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ

Номер рецептуры: 54-5с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
картофель	544	400	7,5	1,4	59,3	280,1

лук репчатый	62,5	50	0,7	0,1	3,7	18,3									
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3									
петрушка (корень)	12,5	10	0,1	0,1	0,9	4,7									
томатное пюре	10	10	0,3	0	1,1	5,6									
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5									
масло подсолнечное	10	10	0	8,8	0	79,1									
соль поваренная йодированная	2,4	2,4	0	0	0	0									
бульон (вода)	700	700	13,2 (0)	3,1 (0)	1,9 (0)	88 (0)									
говядина 1 категории	128,8	114	19,9	16,1	0	224,2									
яйцо куриное	8,8	8	1	0,8	0,1	11,3									
вода	10	10	0	0	0	0									
Фрикадельки готовые:		100													
Выход (на воде):		1000	30	27,2	67,7	636									
Выход (на бульоне):		1000	43,2	30,3	69,6	724,1									
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
картофель	0,35	0,22	7,2	0	32	15,2	1886	35	80	202	3,13	20	0,94	120	
лук репчатый	0,02	0,01	0	0	2	1,52	72,6	14	6,1	25	0,35	1,5	0,22	15,5	
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22	
петрушка (корень)	0,01	0,01	0,12	0	1,4	0,61	28,4	5	1,9	6,4	0,06	0	0,01	11	
томатное пюре	0	0	12	0	1,04	0,76	55,6	1,8	4	6,1	0,17	0	0,06	0	
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0	
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	706	0,18	7,8	0,5	1,6	0,06	96	0	0	
бульон (вода)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
говядина 1 категории	0,05	0,14	0	0	0	56,3	308	9	22	186	2,68	8,2	0	71,8	
яйцо куриное	0	0,03	12,5	0,18	0	8,15	9,3	3,9	0,8	13	0,17	1,6	2,16	4,4	
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход (на воде):	0,45	0,43	512	0,18	37,3	795	2428	87	129	460	6,93	129	3,43	245	
Выход (на бульоне):	0,45	0,43	512	0,18	37,3	795	2428	87	129	460	6,93	129	3,43	245	

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют, делят на две части.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Одну часть лука бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой, вторую часть (1/5 часть) лука бланшируют отдельно для добавления в мясо.

Мясо дефростируют, промывают проточной водой при помощи щетки, нарезают на куски и пропускают через мясорубку (2-3 раза), добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, соль (1/3 часть) и воду, перемешивают и выбивают, затем разделяют на шарики по 7-10 г, укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 15-20 минут, или варят в кастрюле – 15-20 минут. Готовые фрикадельки хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения.

В кипящий бульон (или воду) кладут картофель, нарезанный брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук, томатную пасту. Варят до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – бульон прозрачный, форма овощей сохранена, консистенция мягкая, фрикадельки – сочные; вкус – соответствует наименованию блюда; запах - аромат мяса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №33

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 54-8з (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
капуста белокочанная	31,5	25,2	0,45	0,05	1,2	6,8								
морковь	3,75	3	0,05	0	0,2	1								
масло подсолнечное	3	3	0	3	0	26,95								
сахар-песок	1,5	1,5	0	0	1,5	6								
кислота лимонная	0,05	0,05	0	0	0	0								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
вода	1,5	1,5	0	0	0	0								
Выход:		30	0,5	3,05	2,9	40,75								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,76	0	11,3	3,3	76	12	4	7,8	0,15	0,8	0,08	2,5
морковь	0	0	60	0	0,15	0,6	6	0,8	1,1	1,7	0,02	0,2	0,01	1,7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0

сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,07	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	39	0	0,4	0	0,1	0,01	4	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	60,8	0	11,6	43	82	13	5,2	9,6	0,18	4,9	0,08	4,2

Номер рецептуры: 54-8з (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
капуста белокочанная	63	50,4	0,9	0,1	2,4	13,6
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	2
масло подсолнечное	6	6	0	6	0	53,9
сахар-песок	3	3	0	0	3	12
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	3	3	0	0	0	0
Выход:		60	1	6,1	5,8	81,5

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,02	1,51	0	22,7	6,6	151	24	8,1	16	0,3	1,5	0,15	5
морковь	0	0	120	0	0,3	1,3	12	1,6	2,3	3,3	0,04	0,3	0,01	3,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,01	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,13	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	122	0	23,1	85	163	27	10	19	0,36	9,8	0,16	8,3

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм).

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

В капусту и морковь добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №34

КОМПОТ ИЗ СМОРОДИНЫ

Номер рецептуры: 54-7хн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
смородина черная	24,1	22,5	0,2	0,1	1,5	7,5								
вода	126	126	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,1	6,3	26,6								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,04	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
смородина черная	0,01	0,01	2,3	0	18	5,48	65,4	7,1	6,1	6,5	0,26	0,2	0,22	3,83
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	2,3	0	18	5,51	65,5	7,2	6,1	6,5	0,27	0,2	0,22	3,83

Номер рецептуры: 54-7хн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
смородина черная	32,1	30	0,3	0,1	2	10								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	168	168	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	8,4	35,4								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
смородина черная	0,01	0,01	3,06	0	24	7,3	87,2	9,5	8,1	8,6	0,34	0,3	0,29	5,1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,3	9,6	8,1	8,6	0,36	0,3	0,29	5,1

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают. Готовый компот разливают по стаканам.

Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус, цвет и запах:

сладкий, с выраженным вкусом ягод.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №35

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ ("ЕЖИКИ")

Номер рецептуры: 54-15м (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
Крупа рисовая	5,4	5,4	0,4	0	3,6	16,4								
Мука пшеничная высший сорт	4	4	0,4	0,0	2,3	11,0								
Говядина 1 категории	44,7	39,6	6,9	5,6	0	77,9								
Лук репчатый	21,4	18,9	0	0,0	1,4	6,9								
Масло сливочное	3,6	3,6	0	2	0	21								
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,0	0	0,0	0,0								
Вода	6	6	0,0	0,0	0,0	0,0								
Масса полуфабриката		38,9×2												
Выход:		60	7,9	8,0	7,4	133,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
Крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,5	4,5	0,4	2,4	7,1	0,1	0,1	0,7	2,7
Мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	3,7	0,6	0,5	2,7	0	0,1	0,2	0,8
Говядина 1 категории	0	0,1	0	0	0	19,6	107	3,1	7,6	65	0,9	2,9	0	###
Лук репчатый	0	0	0	0	0,8	0,6	27,5	5,2	2,3	9,5	0,1	0,6	0,1	5,9
Масло сливочное	0	0	9,7	0,1	0	0	0,9	0,8	0	0,9	0	0	0	0,1
Соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	132	0	1,5	0,1	0,3	0	18	0	0
Вода	0	0	0	0	0	0	0	1,9	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,05	9,72	0,1	0,76	154	144	13	13	85	1,17	22	1	34

Номер рецептуры: 54-15м (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
-------------------	-----------------	-------	------	----------	-------------------------

	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
Крупа рисовая	7,2	7,2	0,5	0,1	4,9	21,9								
Мука пшеничная высший сорт	4,8	4,8	0,5	0,1	3,1	14,7								
Говядина 1 категории	59,6	52,8	9,2	7,4	0	103,9								
Лук репчатый	28,5	25,2	0,3	0	1,9	9,2								
Масло сливочное	4,8	4,8	0	3,1	0,1	27,9								
Соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
Вода	8,4	8,4	0	0	0	0								
Масса полуфабриката		51,9×2												
Выход:		80	10,6	10,7	9,8	177,5								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
Крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,7	6	0,5	3,1	9,4	0,1	0,1	0,9	3,6
Мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	4,9	0,8	0,7	3,6	0,1	0,1	0,3	1,1
Говядина 1 категории	0	0,1	0	0	0	26,1	143	4,2	10,1	86,4	1,2	3,9	0	###
Лук репчатый	0	0	0	0	1	0,8	36,6	6,9	3,1	12,7	0,2	0,8	0,1	7,9
Масло сливочное	0	0	13	0,1	0	0,5	1,2	1	0	1,3	0	0	0	0,1
Соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0	24	0	0
Вода	0	0	0	0	0	0	0	2,6	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,07	13	0,1	1,01	205	192	18	17	114	1,56	29	1,33	46

Способ обработки: тушение.

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают, варят рассыпчатую кашу. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками бланшируют и пассеруют на сливочном масле. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски по 75-100 гр., измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рис, соль, перемешивают. Разделяют на шарики по 40 гр. Шарики панируют в муке, запекают на противне до образования легкой корочки, заливают молочным соусом (54-5соус) из расчета 40 грамм соуса на 60 грамм блюда и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 градусов Цельсия 10-15 минут.

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - тефтели сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – мясной.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ
Номер рецептуры: 54-1г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
макаронные изделия	40,8	40,8	4,2	0,5	26,2	125,8
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,08	31,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	244,8	244,8	0	0	0	0
Выход:		120	4,3	3,9	26,2	157,4

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,05	0,02	0	0	0	0,9	41,7	6,8	5,7	31	0,57	0,6	0	9,4
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,35	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,02	14,7	0,07	0	119	43	9,3	5,8	33	0,58	17	0,05	9,5

Номер рецептуры: 54-1г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
макаронные изделия	51	51	5,3	0,6	32,7	157,2
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	306	306	0	0	0	0
Выход:		150	5,4	4,9	32,8	196,8

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,06	0,02	0	0	0	1,2	52,1	8,5	7,1	39	0,71	0,8	0	12
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,03	18,4	0,09	0	149	53,8	12	7,2	41	0,73	21	0,06	12

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №37

ПЕЧЕНЬЕ					
-	40	-	-	-	-
-	40	-	-	80	8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №38

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1
вода	150	150	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4

сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №39

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 54-10г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	145,3	106,8	2	0,4	15,8	74,8								
молоко	36	36	1	0,8	1,6	17,4								
мука пшеничная высший сорт	6	6	0,6	0,1	3,8	18,3								
масло подсолнечное	3,6	3,6	0	3,2	0	28,5								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		120	3,6	4,5	21,3	139								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,1	0,06	1,92	0	8,54	4,1	503	9,4	21	54	0,84	5,3	0,25	32
молоко	0,01	0,04	4,75	0	0,18	14	43,6	38	4,4	28	0,03	3,2	0,63	7,2

мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	6,07	1	0,8	4,5	0,06	0,1	0,32	1,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,11	0,1	6,67	0	8,73	136	553	50	27	87	0,94	25	1,2	41

Номер рецептуры: 54-10г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
картофель	181,6	133,5	2,5	0,5	19,8	93,5
молоко	45	45	1,2	1	2	21,7
мука пшеничная высший сорт	7,5	7,5	0,8	0,1	4,8	22,9
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		150	4,5	5,6	26,6	173,7

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,12	0,07	2,4	0	10,7	5,1	629	12	27	67	1,05	6,7	0,31	40
молоко	0,01	0,05	5,94	0	0,23	17	54,5	48	5,5	35	0,04	4,1	0,79	9
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,2	7,59	1,2	1	5,6	0,08	0,1	0,4	1,7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,14	0,12	8,34	0	10,9	169	692	62	33	109	1,18	31	1,5	51

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко (35 г.), варят до готовности.

Для приготовления мучной пассеровки необходимо всыпать муку в предварительно растопленное масло и пассеровать при температуре 120 градусов С до приобретения светло-желтого цвета.

Разведенную молоком холодную мучную пассеровку добавляют в картофель, и, помешивая, доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – форма нарезки картофеля должна сохраниться; консистенция - рыхлая, картофель частично разварен; вкус и запах - отварного картофеля и кипяченого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40

ЧАЙ С МЕДОМ

Номер рецептуры: 54-11гн (от 1 до 3)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5,6	23,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	1	17,7	4,2	3,1	6,6	0,59	0,2	0	7,5

Номер рецептуры: 54-11гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	7,4	30,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	2,99	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	1,4	23,6	5,6	4,1	8,8	0,78	0,2	0	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут.

В кипящую воду (в объеме 50% от предусмотренного) добавляют мед и предварительно процеженный заваренный чай.

Разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом.

ПОЗДНИЙ УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №41

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 54-2г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
макаронные изделия	29,4	29,4	3,0	0,3	18,9	90,7								
морковь	21	16,8	0,2	0	1	5,2								
томатное пюре	7,2	7,2	0,2	0	0,8	4,1								
горошек зеленый консервированный	7,5	6,6	0,2	0	0,4	2,5								
укроп	0,7	0,6	0	0	0	0,2								
масло сливочное	7,2	7,2	0,1	4,6	0,1	41,9								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	176,4	176,4	0	0	0	0								
Выход:		120	3,8	4,9	21,2	144,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,04	0,01	0	0	0	0,7	30,1	4,9	4,1	22	0,41	0,4	0	6,8
морковь	0,01	0,01	202	0	0,34	2,7	27,9	4	5,6	8	0,1	0,8	0,02	9,2
томатное пюре	0	0	8,64	0	0,75	0,5	40	1,3	2,9	4,4	0,13	0	0,05	0
горошек зеленый консервированный	0,01	0	1,99	0	0,26	18	5,46	1,2	1,2	3,6	0,04	0	0,07	0
укроп	0	0	2,88	0	0,26	0,2	1,78	1,3	0,4	0,5	0,01	0	0,02	0,1
масло сливочное	0	0,01	19,4	0,1	0	0,8	1,79	1,5	0	1,9	0,02	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,02	235	0,1	1,61	141	107	15	14	41	0,71	17	0,22	16

Номер рецептуры: 54-2г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
макаронные изделия	36,8	36,8	3,8	0,4	23,6	113,4								
морковь	26,2	21	0,3	0	1,3	6,5								
томатное пюре	9	9	0,3	0	1	5,1								
горошек зеленый консервированный	9,4	8,3	0,2	0	0,5	3,1								
укроп	0,9	0,8	0	0	0	0,3								
масло сливочное	9	9	0,1	5,7	0,1	52,4								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	220,5	220,5	0	0	0	0								
Выход:		150	4,7	6,1	26,5	180,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	0,8	37,6	6,2	5,1	28	0,51	0,6	0	8,5
морковь	0,01	0,01	252	0	0,42	3,4	34,9	5	6,9	10	0,13	1,1	0,02	12
томатное пюре	0	0	10,8	0	0,94	0,7	50,1	1,6	3,6	5,5	0,16	0	0,06	0
горошек зеленый консервированный	0,01	0	2,49	0	0,33	23	6,82	1,5	1,5	4,5	0,05	0	0,09	0
укроп	0	0	3,6	0	0,32	0,3	2,22	1,6	0,5	0,7	0,01	0	0,02	0,1
масло сливочное	0	0,01	24,3	0,12	0	1	2,24	1,9	0	2,4	0,02	0	0,08	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,03	293	0,12	2,01	176	134	19	18	51	0,89	22	0,27	20

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением небольшого количества воды, сливочного масла и томат-пюре 5-7 минут.

Укроп перебирают, промывают, шинкуют.

Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, добавляют к ним зеленый горошек, морковь с томатным пюре, укроп, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в

жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 минут, охлаждают до необходимой температуры. Блюдо готово к раздаче.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: макаронные изделия должны сохранить форму, хорошо отделяться друг от друга, овощи сохраняют форму; цвет, вкус и запах - соответствует наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №42

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	37,5	37,5	1,1	0,8	1,7	18,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,2	0,8	6,5	38,2								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F

	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах -
свойственные чаю с молоком и сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №43

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ

Номер рецептуры: 54-21к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа рисовая	18,5	18,5	1,2	0,2	12,4	56,1
молоко	70,8	70,8	1,9	1,6	3,1	34,1
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,6	0	14
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	34,8	34,8	0	0	0	0
Выход:		120	3,1	3,3	17,2	110,7

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	1,7	15,3	1,3	8	24	0,16	0,3	2,45
молоко	0,02	0,08	9,35	0	0,37	27	85,8	75	8,6	55	0,06	6,4	1,25	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0,01	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,09	15,8	0,03	0,37	205	102	79	17	81	0,25	31	3,73	23

Номер рецептуры: 54-21к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа рисовая	23,1	23,1	1,5	0,2	15,5	70,1
молоко	88,5	88,5	2,4	2	3,9	42,6
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2
масло сливочное	3	3	0	2,0	0	17
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	43,5	43,5	0	0	0	0
Выход:		150	3,9	4,1	21,5	138,4

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,01	0	0	0	2,1	19,2	1,6	10	30	0,2	0,3	3,07	12
молоко	0,02	0,11	11,7	0	0,46	34	107	93	11	69	0,08	8	1,56	18
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,75	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,11	19,8	0,04	0,46	257	127	98	21	101	0,32	38	4,66	29

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Рисовую крупу перебирают, промывают под проточной водой.

В кипящую воду добавляют соль, сахар, всыпают подготовленный рис и варят, слегка помешивая, около 20 мин. при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане.

В конце варки добавляют сливочное масло и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – белый; вкус и запах – каши и масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №44

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0

вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	200	200	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №45

СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ

Номер рецептуры: 54-1з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
сыр полутвердый	7,8	7,5	1,8	2,2	0	26,9								
	15,6	15	3,5	4,4	0	53,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сыр полутвердый	0	0,02	19,5	0,07	0,05	61	6,6	66	2,6	38	0,08	0	1,09	0
	0,01	0,05	39	0,15	0,11	122	13	132	5,3	75	0,15	0	2,18	0

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №46

СОК ВИНОГРАДНЫЙ					
-	180	-	-	-	-
-	180	-	-	360	36,0

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №47

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ)

Номер рецептуры: 54-10с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	136	100	1,9	0,4	14,8	70								
крупа перловая	40	40	3,5	0,4	24,4	114,9								
капуста белокочанная	150	120	2	0,1	5,1	29,6								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3								
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8								
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2								
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
бульон (вода)	850	850	16 (0)	3,7 (0)	2,3 (0)	106,9 (0)								
Выход (на воде):		1000	9,6	25,2	51,5	471								
Выход (на бульоне):		1000	25,6	28,9	53,8	577,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,09	0,06	1,8	0	8	3,8	471	8,8	20	50	0,78	5	0,24	30
крупа перловая	0,03	0,02	0	0	0	3,04	57,1	13	14	112	0,63	0	13,3	0

капуста белокочанная	0,03	0,04	2,16	0	21,6	11,9	299	51	17	32	0,63	3,6	0,32	12
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12,4
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон (вода)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход (на воде):	0,19	0,19	516	0	32,1	483	1001	138	73	262	2,76	76	14,2	83,4
Выход (на бульоне):	0,19	0,19	516	0	32,1	483	1001	138	73	262	2,76	76	14,2	83,4

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Крупу перловую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют капусту, картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук, варят суп до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупа - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №48

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 54-5з (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	
томат	16,3	14,4	0,2	0,1	0,6	3,1

огурец	11,9	10,5	0,1	0,0	0,3	1,5								
лук зеленый	4,1	3,6	0,1	0,0	0,1	0,7								
масло подсолнечное	1,5	1,5	0,0	1,5	0,0	13,5								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0								
Выход:		30,0	0,3	1,6	0,9	18,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томат	0,0	0,0	19,2	0,0	3,6	0,4	41,8	2,0	2,9	3,7	0,1	0,3	0,1	2,9
огурец	0,0	0,0	1,1	0,0	1,1	0,8	14,8	2,4	1,5	4,4	0,1	0,3	0,0	1,8
лук зеленый	0,0	0,0	12,0	0,0	1,1	0,4	9,3	3,6	0,7	0,9	0,0	0,1	0,0	2,5
масло подсолнечное	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
соль поваренная йодированная	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	38,7	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	4,0	0,0	0,0
Выход:	0,0	0,0	32,2	0,0	5,7	39	66	8,4	5,0	9,2	0,2	4,7	0,1	7,2

Номер рецептуры: 54-5з (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
томат	32,5	28,8	0,3	0,1	1,1	6,2								
огурец	23,7	21	0,2	0	0,5	3								
лук зеленый	8,1	7,2	0,1	0	0,2	1,4								
масло подсолнечное	3	3	0	3	0	27								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Выход:		60	0,6	3,1	1,8	37,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томат	0,02	0,01	38,3	0	7,2	0,9	84	4	5,8	7,5	0,26	0,6	0,12	5,8
огурец	0,01	0,01	2,1	0	2,1	1,7	30	4,8	2,9	8,8	0,13	0,6	0,06	3,6
лук зеленый	0	0,01	24	0	2,16	0,7	19	7,2	1,3	1,9	0,07	0,1	0,04	5
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
Выход:	0,03	0,03	64,4	0	11,5	81	132	17	10	18	0,47	9,3	0,22	14

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с

использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают тонкими ломтиками.

Помидоры перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Лук перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, очищают, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук шинкованный; консистенция – помидоров и огурцов – упругая, сочная; цвет – помидоры красные или розовые, огурцы белые с зеленой каемкой; вкус и запах - свойственные овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №49

КОТЛЕТА РЫБНАЯ С МОРКОВЬЮ (ГОРБУША)

Номер рецептуры: 54-5р (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
горбуша (филе)	54,2	48	9,2	2,8	0	61,7								
молоко	6	6	0,1	0,1	0,2	2,9								
яйцо куриное	6,6	6	0,7	0,6	0	8,5								
морковь	7,1	5,6	0,1	0	0,4	1,7								
лук репчатый	3	2,4	0	0	0,1	0,8								
хлеб пшеничный	4,8	4,8	0,4	0	2,2	10,3								
масло сливочное	2,3	2,3	0	1,4	0	13,3								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		63												
Выход:		60	10,6	4,9	2,9	99,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,07	0,06	8,64	0	0,17	26	133	8,4	13	84	0,25	24	18,8	206
молоко	0	0,01	0,79	0	0,04	2,3	7,27	6,3	0,7	4,7	0	0,54	0,11	1,2
яйцо куриное	0	0,02	9,36	0,13	0	6,1	6,97	2,9	0,6	10	0,13	1,2	1,62	3,3
морковь	0	0	67,7	0	0,11	0,9	9,36	1,3	1,9	2,7	0,04	0,28	0	3,1
лук репчатый	0	0	0	0	0,1	0,1	3,49	0,7	0,3	1,2	0,01	0,07	0,01	0,7
хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	18	3,71	0,8	0,6	2,7	0,05	0,16	0,25	0,7

масло сливочное	0	0	6,16	0,02	0	0,3	0,56	0,5	0	0,6	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0,01	0,8	0	0,2	0,01	9,6	0	0
Выход:	0,07	0,1	92,6	0,16	0,41	124	165	22	17	106	0,49	35,8	20,9	215

Номер рецептуры: 54-5р (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
горбуша (филе)	72,3	64	12,3	3,7	0	82,2								
молоко	8	8	0,2	0,2	0,3	3,8								
яйцо куриное	8,8	8	1	0,8	0	11,4								
морковь	9,4	7,5	0,2	0	0,5	2,2								
лук репчатый	4	3,2	0	0	0,2	1,1								
хлеб пшеничный	6,4	6,4	0,5	0	2,9	13,8								
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,8								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		84												
Выход:		80	14,1	6,6	3,8	132,3								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,1	0,08	11,5	0	0,22	34	178	11	17	111	0,34	32	25,1	275
молоко	0	0,02	1,06	0	0,05	3	9,7	8,4	1	6,3	0	0,72	0,14	1,6
яйцо куриное	0	0,03	12,5	0,18	0	8,1	9,3	3,9	0,8	13	0,18	1,6	2,16	4,4
морковь	0	0	90,2	0	0,14	1,2	12,5	1,8	2,5	3,6	0,05	0,37	0	4,1
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,66	0,9	0,4	1,6	0,02	0,1	0,02	1
хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	24	4,94	1,1	0,8	3,6	0,06	0,21	0,34	0,9
масло сливочное	0	0	8,21	0,03	0	0,4	0,75	0,6	0	0,8	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0,02	1	0,1	0,2	0,02	12,8	0	0
Выход:	0,1	0,13	124	0,21	0,54	165	220	29	22	141	0,66	47,8	27,8	287

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожуры.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на кусочки.

Обработанные яйца взбивают. Подготовленное филе пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым.

В рыбную массу добавляют яйцо, соль, перемешивают и формируют котлеты.

Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20-25 минут).

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах – рыбноморковный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №50

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Номер рецептуры: 54-11г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	137,1	100,8	1,9	0,3	15	70,6								
молоко	19,2	19,2	0,6	0,4	0,8	9,3								
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		120	2,6	4,2	15,8	111,5								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,09	0,06	1,82	0	8,06	3,8	475	8,9	20	51	0,79	5	0,24	30
молоко	0,01	0,02	2,54	0	0,1	7,3	23,3	20	2,3	15	0,02	1,7	0,34	3,8
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,35	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,1	0,09	19	0,07	8,16	129	500	32	23	68	0,82	23	0,62	34

Номер рецептуры: 54-11г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
картофель	171,4	126	2,4	0,4	18,7	88,2
молоко	24	24	0,7	0,5	1	11,6

масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	3,2	5,2	19,8	139,4								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,11	0,07	2,27	0	10,1	4,8	594	11	25	64	0,99	6,3	0,3	38
молоко	0,01	0,03	3,17	0	0,12	9,1	29,1	25	2,9	19	0,02	2,2	0,42	4,8
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,12	0,11	23,8	0,09	10,2	162	625	39	28	84	1,03	28	0,78	43

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №51

КЕКС «ЗДОРОВЬЕ»

Номер рецептуры: 54-3в (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
мука пшеничная высший сорт	12,2	12,2	1,2	0,1	7,8	37,3
яйцо куриное	11,4	10,4	1,2	1,1	0,1	14,7
цукаты	8,2	7,7	0	0	5,7	22,8
масло подсолнечное	9,9	9,9	0	8,7	0	78,2
сахар-песок	8,3	8,3	0	0	7,5	30,2
крахмал картофельный	3,1	3,1	0	0	2,2	8,8

сыворожка молочная	2	2	0	0	0,1	0,4								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
натрий двууглекислый	0,38	0,38	0	0	0	0								
вода	6,2	6,2	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		60,3												
Выход:		50	2,4	9,9	23,4	192,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,3	12,4	1,9	1,7	9,1	0,13	0,2	0,64	2,7
яйцо куриное	0,01	0,04	16,2	0,23	0	11	12,1	5	1,1	17	0,23	2,1	2,81	5,7
цукаты	0	0	0,05	0	0	5,7	0	1,2	0,3	0,3	0,01	0	0,04	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,21	0,2	0	0	0,02	0	0	0
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,1	0,39	1,1	0	2,1	0	0	0	0
сыворожка молочная	0	0	0,02	0	0	0,7	2,4	1,8	0,2	1,4	0	0	0,03	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	44	0,01	0,5	0	0,1	0	6	0	0
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	79	0	0	0	0	0	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	1,9	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,04	16,3	0,23	0	141	27,4	14	3,3	31	0,39	8,3	3,52	8,4

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Сахар соединяют с яйцом и взбивают до увеличения в объеме в 2.5-3 раза. В сбитуемую массу добавляют воду, сыворожку и взбивают. Подготовленную муку, крахмал, сахар, разрыхлитель, соль смешивают, добавляют во взбитую смесь. Затем небольшими дозами вводят масло подсолнечное, добавляют мелко нарезанные фруктовые цукаты. Готовое тесто делят на шарики их размещают на лист или распределяют по формочкам и выпекают при температуре 170-180 С в течение 20-25 мин в пароконвектомате (или в духовом шкафу).

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид – кекс прямоугольной или круглой формы; консистенция – мякиш плотный; цвет – желтый; вкус – сладкий; запах свежесдобитого теста, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №52

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
-------------------	-----------------	-------	------	----------	-------------------------

	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	37,5	37,5	1,1	0,8	1,7	18,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,2	0,8	6,5	38,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах -
свойственные чаю с молоком и сахаром.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №52

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С ИЗЮМОМ

Номер рецептуры: 54-10к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа овсяная	28,6	28,6	3,3	1,6	15,5	88,9
молоко	57,1	57,1	1,6	1,3	2,5	27,5
изюм	5,8	5,7	0,1	0	3,4	14,4
масло сливочное	5,7	5,7	0,1	3,7	0,1	33,2
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	34,3	34,3	0	0	0	0
Выход:		120	5	6,5	23	170,3

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,1	0,02	0	0	0	7,6	85,8	16	29	87	0,97	1,3	7,27	24
молоко	0,02	0,07	7,54	0	0,3	22	69,2	60	7	45	0,05	5,1	1,01	11
изюм	0,01	0,01	0,2	0	0	5,1	39,4	4	2,1	6,4	0,15	0	0,03	13
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,42	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0,04	1,8	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,13	0,1	23,2	0,07	0,3	203	196	84	38	140	1,2	29	8,35	49

Номер рецептуры: 54-10к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа овсяная	35,7	35,7	4,1	2	19,4	111,2
молоко	71,4	71,4	2	1,6	3,2	34,4
изюм	7,3	7,1	0,2	0	4,3	18
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	7,8
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0

вода	42,8	42,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:		150	6	8,1	29	212,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,13	0,03	0	0	0	9,5	107	20	36	108	1,22	1,6	9,08	30
молоко	0,02	0,08	9,43	0	0,38	27	86,6	75	8,7	56	0,06	6,4	1,26	14
изюм	0,01	0,01	0,26	0	0	6,4	49,2	5	2,6	8	0,19	0,1	0,04	17
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,78	1,5	0	1,9	0,02	0	0,06	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,05	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,16	0,13	29	0,09	0,38	254	245	104	47	175	1,5	37	10,4	61

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды.

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 10 минут до готовности добавляют изюм, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и изюма.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №53

ЧАЙ С ЯБЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-46гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
Сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1
Яблоко	10,2	9	0	0	0,8	3,6
Чай черный байховый	0,8	0,8	0,1	0	0	1,1
Вода	138,8	138,8	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0,1	5,6	23,7

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
Сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	
Яблоко	0	0	0,3	0	0,4	1,8	20,8	1,3	0,7	0,9	0,2	0,2	0	0,8	
Чай черный байховый	0	0	0,2	0	0	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,5	0	0	0	
Вода	0	0	0	0	0	0	0	43	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0	0	0,5	0	0,4	2,3	36,3	47	3,6	6,2	0,7	0,2	0	0,8	

Номер рецептуры: 54-46гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
Сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
Яблоко	13,6	12	0,1	0	1,1	4,8
Чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
Вода	185	185	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0,1	7,5	31,6

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
Сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0	
Яблоко	0	0	0,4	0	0,5	2,4	27,7	1,7	0,9	1,2	0,2	0,2	0	1	
Чай черный байховый	0	0	0,3	0	0	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,7	0	0	0	
Вода	0	0	0	0	0	0	0	57	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0	0	0,7	0	0,5	3	48,4	63	4,8	8,3	1	0,2	0	1	

Способ обработки: варка.

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, удаляют плодоножки и сердцевину, моют кипяченой водой, мелко режут. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут. В кипящую воду (в объеме 50% от предусмотренного) добавляют мелко нарезанные яблоки и сахар, доводят до кипения, добавляют предварительно процеженный заваренный чай. Разливают по стаканам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с яблоками.

ПОЗДНИЙ УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №54

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 54-2г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
творог	44,8	44,8	8,8	2	1,2	58
морковь	94	75,2	0,9	0,1	4,7	23,2
молоко	18,4	18,4	0,5	0,4	0,8	8,9
крупа манная	12	12	1,1	0,1	7,7	36,4
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	34,9
яйцо куриное	5,3	4,8	0,6	0,5	0,1	6,8
сухари панировочные	3,2	3,2	0,4	0,1	2	9,5
сметана	3,2	3,2	0,1	0,4	0,1	4,5
сахар-песок	4,8	4,8	0	0	4,4	17,5
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		120	12,4	7,4	21	199,6

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,01	0,1	8,87	0	0,09	14	41,7	65	9	86	0,16	4	11,8	14
морковь	0,03	0,04	902	0	1,51	12	125	18	25	36	0,46	3,8	0,07	41
молоко	0,01	0,02	2,43	0	0,1	7	22,3	19	2,2	14	0,02	1,7	0,32	3,7
крупа манная	0,01	0,01	0	0	0	0,3	12,9	2,1	1,9	8,9	0,1	0	0	2,4
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
яйцо куриное	0	0,02	7,49	0,11	0	4,9	5,58	2,3	0,5	8	0,1	1	1,3	2,6
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	13	5,02	0,9	1,3	3,4	0,09	0	0,71	0
сметана	0	0	2,04	0	0,01	1	3,06	2,5	0,2	1,7	0,01	0,3	0,01	0,4
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,12	0,1	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
Выход:	0,07	0,19	939	0,19	1,7	141	217	112	40	160	0,96	23	14,3	65

Номер рецептуры: 54-2т (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
творог	56	56	11,0	2,5	1,5	72,5
морковь	117,5	94,0	1,1	0,1	5,9	29,0
молоко	23	23	0,6	0,5	1,0	11,1
крупа манная	15	15	1,4	0,2	9,6	45,5
масло сливочное	7,5	7,5	0,08	4,8	0,1	43,7
яйцо куриное	6,6	6	0,8	0,6	0,1	8,5
сухари панировочные	4	4	0,5	0,1	2,5	11,9
сметана	4	4	0,1	0,5	0,2	5,6

сахар-песок	6	6	0	0	5,5	21,8								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		150	15,5	9,2	26,3	249,5								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,02	0,12	11,1	0	0,11	17	52,1	81	11	107	0,2	5	14,8	18
морковь	0,04	0,05	1128	0	1,88	15	156	22	31	45	0,57	4,7	0,08	52
молоко	0,01	0,03	3,04	0	0,12	8,8	27,9	24	2,8	18	0,02	2,1	0,41	4,6
крупа манная	0,02	0,01	0	0	0	0,3	16,2	2,6	2,3	11	0,13	0	0	3
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,87	1,6	0	2	0,02	0	0,07	0,2
яйцо куриное	0	0,02	9,36	0,14	0	6,1	6,98	2,9	0,6	10	0,13	1,2	1,62	3,3
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	16	6,27	1,1	1,6	4,3	0,11	0	0,89	0
сметана	0	0	2,55	0	0,01	1,2	3,83	3,1	0,3	2,1	0,01	0,4	0,02	0,6
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,15	0,1	0	0	0,02	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	110	0,03	1,2	0,1	0,2	0,01	15	0	0
Выход:	0,08	0,24	1174	0,23	2,12	176	271	140	50	200	1,2	28	17,9	81

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Морковь перебирают, промывают, нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом (1/3 общего количества) в молоке.

В конце припускания постепенно всыпают манную крупу и варят при помешивании 10-15 мин, затем охлаждают до температуры 40-50 градусов Цельсия и вводят протертый творог, сырые яйца, сахар, соль. Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3,0 см. Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160-180 градусов Цельсия (суммарно не менее 15 минут).

Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня.

Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Температура

подачи: не менее 65 градусов С **Характеристика блюда на**

выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, имеет неглубокую корочку, консистенция - творог и морковь - мягкие; цвет - корочка золотистая, на разрезе - розоватобелая; вкус и запах - входящих в состав продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №55

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ПЯТЫЙ ДЕНЬ, ПЕРВОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №56

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ

Номер рецептуры: 54-6к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа пшеничная	30	30	3,2	0,9	18,2	93,4
молоко	62,4	62,4	1,7	1,4	2,7	30,1
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	34,9
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	31,2	31,2	0	0	0	0
Выход:		120	5	6,1	22,6	164,9

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	крупа пшеничная	0,09	0,01	0,54	0	0	2,3	52,5	7,1	22	61	0,7	1,4	0,71
молоко	0,02	0,07	8,24	0	0,32	24	75,6	66	7,6	49	0,05	5,6	1,1	12
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,09	25	0,08	0,32	203	130	76	29	112	0,79	31	1,87	21

Номер рецептуры: 54-6к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа пшеничная	38	38	4,1	1,1	22,7	116,8
молоко	78	78	2,1	1,7	3,4	37,6
масло сливочное	8	8	0,1	4,8	0,1	43,7
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	39	39	0	0	0	0
Выход:		150	6	7,7	28,2	206,2

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
крупа пшеничная	0,11	0,02	0,68	0	0	2,9	65,7	8,9	27	76	0,88	1,7	0,89	11	
молоко	0,02	0,09	10,3	0	0,41	30	94,5	82	9,5	61	0,07	7	1,37	16	
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,87	1,6	0	2	0,02	0	0,07	0,2	
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0	
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0,14	0,11	31,2	0,1	0,41	254	162	95	37	140	0,99	39	2,33	26	

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40°-50° С), затем горячей водой (60°-70° С), пшено после промывания ошпаривают.

В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, однородная; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №57

КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 54-21гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность									
	брутто	нетто	г	г	г	ккал									
какао-порошок	3,8	3,8	0,8	0,5	0,4	9,3									
молоко	97,5	97,5	2,6	2,2	4,3	47									
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1									
вода	60	60	0	0	0	0									
Выход:		150	3,5	2,7	9,5	75,3									
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
какао-порошок	0	0,01	0,07	0	0	0,4	47	4,2	14	21	0,72	0	0	9,2	
молоко	0,03	0,12	12,9	0	0,51	37	118	103	12	76	0,08	8,8	1,72	20	
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0	

вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,13	12,9	0	0,51	37	165	107	26	98	0,82	8,8	1,72	29

Номер рецептуры: 54-21гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
какао-порошок	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4
молоко	130	130	3,5	2,9	5,7	62,6
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	80	80	0	0	0	0
Выход:		200	4,6	3,6	12,6	100,4

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	какао-порошок	0	0,01	0,09	0	0	0,5	62,6	5,6	18	28	0,96	0	0
молоко	0,04	0,16	17,2	0	0,68	49	158	137	16	102	0,11	12	2,29	26
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,17	17,3	0	0,68	50	220	143	34	130	1,09	12	2,29	38

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С. **Характеристика**

блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №58

СНЕЖОК					
-	-	-	120	-	-
-	-	120	-	240	24

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №59

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 54-7с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал

картофель	544	400	7,5	1,4	59,3	280,1								
макаронные изделия	40	40	4,1	0,5	25,7	123,3								
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
масло подсолнечное	10	10	0	8,8	0	79,1								
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
бульон (вода)	700	700	13,2 (0)	3,1 (0)	1,9 (0)	88 (0)								
Выход (на воде):		1000	12,6	10,8	90,6	510								
Выход (на бульоне):		1000	25,8	13,9	92,5	598								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,35	0,22	7,2	0	32	15,2	1886	35	80	202	3,13	20	0,94	120
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	0,91	40,8	6,7	5,6	30	0,56	0,6	0	9,2
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12,4
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон (вода)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход (на воде):	0,43	0,26	488	0	34,4	465	2052	69	104	273	4,32	84	1,16	164
Выход (на бульоне):	0,43	0,26	488	0	34,4	465	2052	69	104	273	4,32	84	1,16	164

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

В кипящий бульон (или воду) кладут картофель, и варят 5-10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят ещё 10-15 минут, за 10 минут до окончания варки добавляют бланшированные морковь с луком. Можно макаронные изделия отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки; консистенция – картофель, макаронные изделия и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей, картофеля и макаронных изделий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №60

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ
Номер рецептуры: 54-13з (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
свекла	35,6	28,5	0,4	0,1	2,3	11,0								
масло подсолнечное	1,5	1,5	0,0	1,3	0,0	11,9								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0								
Выход:		30	0,4	1,4	2,3	22,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0,0	0,0	0,3	0,0	1,1	10,0	68,1	9,3	5,5	10,7	0,3	2,0	0,2	5,7
масло подсолнечное	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
соль поваренная йодированная	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	29,4	0,0	0,3	0,0	0,1	0,0	4,0	0,0	0,0
Выход:	0	0	0,3	0	1,1	39	68	9,6	5,5	11	0,4	6	0,2	5,7

Номер рецептуры: 54-13з (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
свекла	71,2	57	0,8	0,1	4,6	21,9								
масло подсолнечное	3	3	0	2,6	0	23,7								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Выход:		60	0,8	2,7	4,6	45,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0,01	0,02	0,68	0	2,28	20	136	19	11	21	0,69	4	0,35	11
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,01	0,02	0,68	0	2,28	79	136	19	11	22	0,7	12	0,35	11

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют солью, растительным маслом.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - свекла мелко измельчена; консистенция: мягкая, сочная; цвет - темно-малиновый; вкус и запах - свойственные свекле.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №61

КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ Номер рецептуры: 54-30м (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
куриная грудка (филе)	80,6	71,4	15,8	1,2	0,2	75,1
морковь	34,1	27,2	0,4	0	1,7	8,4
лук репчатый	15,5	12,4	0,1	0	1	4,6
сметана	10,9	10,9	0,2	1,4	0,4	15,5
мука пшеничная высший сорт	3,2	3,2	0,4	0	2	9,8
масло сливочное	2,2	2,2	0	1,3	0	12,6
масло подсолнечное	3,2	3,2	0	2,9	0	25,7
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	48	48	0	0	0	0
Выход:		120	16,9	6,8	5,3	151,7

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,04	0,04	3,85	0	0,52	33	173	5	53	106	0,86	4,28	14,3	93
морковь	0,01	0,01	327	0	0,54	4,3	45,2	6,5	9	13	0,17	1,36	0,02	15
лук репчатый	0	0	0	0	0,49	0,4	18	3,4	1,5	6,2	0,08	0,37	0,06	3,8
сметана	0	0,01	7,01	0	0,01	3,3	10,5	8,5	0,9	5,7	0,02	0,98	0,04	1,5
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	3,28	0,5	0,5	2,4	0,04	0,05	0,17	0,7
масло сливочное	0	0	5,83	0,02	0	0,3	0,54	0,5	0	0,6	0	0	0,02	0,1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	258	0,06	2,8	0,2	0,6	0,02	35	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,06	344	0,02	1,56	299	251	27	65	135	1,2	42,1	14,6	114

Номер рецептуры: 54-30м (от 3 до 7)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
куриная грудка (филе)	100,8	89,3	19,8	1,5	0,3	93,9								
морковь	42,6	34,1	0,5	0	2,1	10,5								
лук репчатый	19,4	15,5	0,2	0	1,2	5,7								
сметана	13,7	13,7	0,3	1,8	0,5	19,4								
мука пшеничная высший сорт	4,1	4,1	0,5	0	2,6	12,3								
масло сливочное	2,7	2,7	0	1,7	0	15,8								
масло подсолнечное	4,1	4,1	0	3,6	0	32,1								
соль поваренная йодированная	1,1	1,1	0	0	0	0								
вода	60	60	0	0	0	0								
Выход:		150	21,2	8,6	6,6	189,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,05	0,05	4,82	0	0,65	41	216	6,3	67	133	1,08	5,36	17,9	116
морковь	0,02	0,02	409	0	0,68	5,4	56,5	8,1	11	16	0,21	1,7	0,03	19
лук репчатый	0	0	0	0	0,62	0,5	22,4	4,2	1,9	7,8	0,11	0,47	0,08	4,8
сметана	0	0,02	8,76	0	0,02	4,2	13,1	11	1,1	7,1	0,03	1,23	0,05	1,9
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	4,1	0,6	0,6	3	0,05	0,06	0,21	0,9
масло сливочное	0	0	7,29	0,03	0	0,3	0,68	0,6	0	0,7	0	0	0,03	0,1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	322	0,08	3,5	0,2	0,7	0,03	43,8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,08	429	0,03	1,95	373	313	34	82	169	1,5	52,6	18,3	142

Способ термической обработки: тушение.

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах, нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на предварительно смазанный противень и запекают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и припускают. Порционные куски запеченной курицы кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 120 градусов С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 70 градусов С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы.

Затем заливают оставшейся водой и варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения, и варят 3-5 мин.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – курица нарезана кубиками, консистенция – курица мягкая, овощи сохранили форму, цвет – курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков – розоватая, цвета соуса, вкус и запах – куриного мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №62

КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 54-5г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа перловая	40	40	3,5	0,4	24,3	114,8								
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,06	34,9								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
вода	96	96	0	0	0	0								
Выход:		120	3,5	4,2	24,4	149,7								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа перловая	0,04	0,02	0	0	0	3	57	13	14	112	0,62	0	13,3	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,02	16,2	0,08	0	92	58,6	16	14	114	0,64	12	13,3	0,2

Номер рецептуры: 54-5г(от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа перловая	50	50	4	0	30	143								
масло сливочное	8	8	0	5	0	44								
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	0								
вода	120	120	0	0	0	0								
Выход:		150	4	5	30	187								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа перловая	0	0	0	0	0	4	71	17	17	140	1	0	17	0

масло сливочное	0	0	20	0	0	1	2	2	0	2	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	110	0	1	0	0	0	15	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	20	0	0	115	73	20	17	143	1	15	17	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 ° С или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №63

ФРУКТ «ЯБЛОКО»					
-	70	-	-	70	-
-	-	70	-	210	21

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №64

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0

сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	200	200	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №65

РИС ПРИПУЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: 54-7г (от 1 до 3)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа рисовая	41,4	41,4	2,7	0,4	27,9	125,8
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	211,1	211,1	0	0	0	0

Выход:		120	2,8	3,8	28	157,5								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,02	0	0	0	3,8	34,4	2,9	18	54	0,36	0,6	5,5	21
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,35	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	14,7	0,07	0	122	35,8	5,4	18	56	0,38	17	5,55	21

Номер рецептуры: 54-7г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	51,8	51,8	3,4	0,5	34,9	157,3								
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	263,9	263,9	0	0	0	0								
Выход:		150	3,5	4,8	35	196,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,03	0,02	0	0	0	4,7	43	3,7	23	68	0,45	0,7	6,88	26
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	18,4	0,09	0	153	44,7	6,7	23	70	0,47	21	6,94	26

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду. Варят периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия при закрытой крышке 57 мин., взрыхляют поварской иглой.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус и запах – соответствует наименованию блюда.

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ
Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	37,5	37,5	1,1	0,8	1,7	18,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,2	0,8	6,5	38,2								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах -
свойственные чаю с молоком и сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ШЕСТОЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №67

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ

Номер рецептуры: 54-6к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа пшеничная	30	30	3,2	0,9	18,2	93,4
молоко	62,4	62,4	1,7	1,4	2,7	30,1
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	34,9
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	31,2	31,2	0	0	0	0
Выход:		120	5	6,1	22,6	164,9

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	крупа пшеничная	0,09	0,01	0,54	0	0	2,3	52,5	7,1	22	61	0,7	1,4	0,71
молоко	0,02	0,07	8,24	0	0,32	24	75,6	66	7,6	49	0,05	5,6	1,1	12
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,09	25	0,08	0,32	203	130	76	29	112	0,79	31	1,87	21

Номер рецептуры: 54-6к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа пшеничная	38	38	4,1	1,1	22,7	116,8
молоко	78	78	2,1	1,7	3,4	37,6
масло сливочное	8	8	0,1	4,8	0,1	43,7
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	39	39	0	0	0	0
Выход:		150	6	7,7	28,2	206,2

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
крупа пшеничная	0,11	0,02	0,68	0	0	2,9	65,7	8,9	27	76	0,88	1,7	0,89	11	
молоко	0,02	0,09	10,3	0	0,41	30	94,5	82	9,5	61	0,07	7	1,37	16	
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,87	1,6	0	2	0,02	0	0,07	0,2	
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0	
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0,14	0,11	31,2	0,1	0,41	254	162	95	37	140	0,99	39	2,33	26	

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40°-50° С), затем горячей водой (60°-70° С), пшено после промывания ошпаривают.

В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, однородная; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №68

КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 54-21гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность									
	брутто	нетто	г	г	г	ккал									
какао-порошок	3,8	3,8	0,8	0,5	0,4	9,3									
молоко	97,5	97,5	2,6	2,2	4,3	47									
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1									
вода	60	60	0	0	0	0									
Выход:		150	3,5	2,7	9,5	75,3									
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
какао-порошок	0	0,01	0,07	0	0	0,4	47	4,2	14	21	0,72	0	0	9,2	
молоко	0,03	0,12	12,9	0	0,51	37	118	103	12	76	0,08	8,8	1,72	20	
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0	

вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,13	12,9	0	0,51	37	165	107	26	98	0,82	8,8	1,72	29

Номер рецептуры: 54-21гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
какао-порошок	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4
молоко	130	130	3,5	2,9	5,7	62,6
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	80	80	0	0	0	0
Выход:		200	4,6	3,6	12,6	100,4

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	какао-порошок	0	0,01	0,09	0	0	0,5	62,6	5,6	18	28	0,96	0	0
молоко	0,04	0,16	17,2	0	0,68	49	158	137	16	102	0,11	12	2,29	26
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,17	17,3	0	0,68	50	220	143	34	130	1,09	12	2,29	38

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С. **Характеристика**

блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №69

МОЛОКО					
-	19	-	-	57	-
10	14	40	-	141	14,06

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №70

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ
Номер рецептуры: 54-4с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
-------------------	-----------------	-------	------	----------	-------------------------

	брутто	нетто	г	г	г	ккал									
картофель	408	300	5,6	1,1	44,5	210,1									
капуста белокочанная	100	80	1,4	0,1	3,4	19,7									
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7									
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3									
огурец соленый	75	60	0,5	0,1	0,9	6									
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8									
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2									
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5									
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0									
бульон (вода)	700	700	13,2 (0)	3,1 (0)	1,9 (0)	88 (0)									
Выход (на воде):		1000	9,7	25,6	56	492,3									
Выход (на бульоне):		1000	22,9	28,7	57,9	580,3									
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
картофель	0,26	0,17	5,4	0	24	11,4	1414	26	60	151	2,35	15	0,71	90	
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,44	0	14,4	7,9	199	34	11	22	0,42	2,4	0,21	8	
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12,4	
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22	
огурец соленый	0,01	0,01	1,8	0	1,2	507	70,2	12	7,3	13	0,31	0	0	0	
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7	
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0	
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0	
бульон (вода)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход (на воде):	0,33	0,28	521	0	42,1	990	1857	138	101	252	3,8	85	1,32	139	
Выход (на бульоне):	0,33	0,28	521	0	42,1	990	1857	138	101	252	3,8	85	1,32	139	

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды до готовности (10-15 мин.).

В кипящий бульон (или воду) кладут капусту, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы.

За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Настаивают рассольник 10-12 мин.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие, крупа мягкая; вкус – соответствует наименованию блюда, в меру соленый; запах - аромат огурцов, капусты и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №71

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 54-7з (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
капуста белокочанная	46,9	37,5	0,7	0,1	1,8	10,1								
лук репчатый	3,8	3,0	0,1	0,0	0,3	1,2								
морковь	3,8	3,0	0,1	0,0	0,2	1,0								
масло подсолнечное	3,0	3,0	0,0	3,0	0,0	27,0								
сахар-песок	0,9	0,9	0,0	0,0	0,9	3,6								
кислота лимонная	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0								
Выход:		30	0,8	3,1	3,1	42,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,0	0,0	1,1	0,0	16,9	4,9	113	18,0	6,0	11,6	0,2	1,1	0,1	3,8
лук репчатый	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,1	5,3	0,9	0,4	1,7	0,0	0,1	0,0	0,9
морковь	0,0	0,0	60,0	0,0	0,2	0,6	6,0	0,8	1,1	1,7	0,0	0,2	0,0	1,7
масло подсолнечное	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
сахар-песок	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
кислота лимонная	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
соль поваренная йодированная	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	38,7	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	4,0	0,0	0,0
Выход:	0,0	0,0	61,1	0,0	17,4	44	124	20	7,6	15	0,3	5,4	0,1	6,3

Номер рецептуры: 54-7з (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
капуста белокочанная	93,8	75	1,4	0,1	3,5	20,2								
лук репчатый	7,5	6	0,1	0	0,5	2,4								
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	2								
масло подсолнечное	6	6	0	6	0	53,9								
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,8	7,2								
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Выход:		60	1,6	6,1	6,2	85,7								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,03	2,25	0	33,8	9,8	225	36	12	23	0,45	2,3	0,22	7,5
лук репчатый	0	0	0	0	0,6	0,2	11	1,9	0,8	3,5	0,05	0,2	0,03	1,9
морковь	0	0	120	0	0,3	1,3	12	1,6	2,3	3,3	0,04	0,3	0,01	3,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,13	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
Выход:	0,02	0,03	122	0	34,8	89	248	40	15	30	0,56	11	0,26	13

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком, выделившийся сок отжимают.

Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой или натирают на терке.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают и мелко шинкуют.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, раствор лимонной кислоты, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №72

ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ
Номер рецептуры: 54-11м (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	32,6	32,6	2,2	0,3	22	99,1								
говядина 1 категории	43,9	38,9	6,8	5,5	0	76,4								
морковь	15	12	0,1	0	0,8	3,7								
лук репчатый	6	4,8	0,1	0	0,4	1,7								
масло сливочное	4,8	4,8	0,1	3,1	0,1	28								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	187,8	187,8	0	0	0	0								
Масса мясной части в готовом блюде:	24													
Масса рисовой части в готовом блюде:	96													
Выход:		120	9,2	8,8	23,2	209								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,01	0	0	0	3	27,1	2,3	14	43	0,28	0,5	4,34	16
говядина 1 категории	0,02	0,05	0	0	0	19	105	3,1	7,4	64	0,91	2,8	0	24
морковь	0,01	0,01	144	0	0,24	1,9	19,9	2,9	4	5,7	0,07	0,6	0,01	6,6
лук репчатый	0	0	0	0	0,19	0,1	6,97	1,3	0,6	2,4	0,04	0,1	0,02	1,5
масло сливочное	0	0,01	13	0,06	0	0,5	1,19	1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	19	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,07	157	0,06	0,43	166	160	12	26	116	1,32	23	4,42	49

Номер рецептуры: 54-11м (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	брутто	нетто	г	г	г	ккал	
крупа рисовая	40,8	40,8	2,7	0,4	27,5	123,9	
говядина 1 категории	54,9	48,6	8,5	6,8	0	95,6	
морковь	18,8	15	0,2	0	1	4,7	

лук репчатый	7,5	6	0,1	0	0,5	2,2								
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	35								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	234,8	234,8	0	0	0	0								
Масса мясной части в готовом блюде:	30													
Масса рисовой части в готовом блюде:	120													
Выход:		150	11,5	11	29	261,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,02	0	0	0	3,7	33,9	2,9	18	53	0,35	0,6	5,42	20
говядина 1 категории	0,02	0,06	0	0	0	24	132	3,8	9,3	79	1,14	3,5	0	31
морковь	0,01	0,01	180	0	0,3	2,4	24,9	3,6	5	7,2	0,09	0,8	0,02	8,3
лук репчатый	0	0	0	0	0,24	0,2	8,72	1,6	0,7	3	0,05	0,2	0,03	1,9
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,05	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,09	196	0,08	0,54	208	201	15	33	145	1,65	29	5,52	61

Способ обработки: варка.

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением воды. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 10-15 г, добавляют пассерованную морковь, лук и соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия в течение 30-40 минут.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову.

ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №73

ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ

Номер рецептуры: 54-14в (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
Мука пшеничная высший сорт	31,2	31,2	3,2	0,4	19,9	95,3								
Повидло абрикосовое	30	30	0,1	0	17,4	70,2								
Яйцо куриное	3,1	2,8	0,3	0,3	0	4								
Дрожжи прессованные	0,9	0,9	0,1	0	0,1	0,9								
Сахар-песок	1,6	1,6	0	0	1,5	5,8								
Масло сливочное	1,3	1,3	0	0,8	0	7,6								
Масло подсолнечное	0,2	0,2	0	0,2	0	1,6								
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Вода	12	12	0	0	0	0								
Выход:		60	3,7	1,7	38,9	185,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
Мука пшеничная высший сорт	0,04	0,01	0	0	0	0,7	31,6	4,9	4,3	23	0,33	0,5	1,6	6,9
Повидло абрикосовое	0	0	4,5	0	0,06	0,5	37,9	3,2	2,4	4,7	0,1	0	0	0
Яйцо куриное	0	0,01	4,37	0,1	0	2,9	3,25	1,4	0,3	4,7	0,06	0,6	0,8	1,5
Дрожжи прессованные	0	0	0	0	0	0,1	4,41	0,2	0,4	3,1	0,03	0	0	0
Сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0	0	0	0
Масло сливочное	0	0	3,51	0	0	0,2	0,32	0,3	0	0,3	0	0	0	0
Масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Вода	0	0	0	0	0	0	0	3,7	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,02	12,4	0,1	0,1	151	77,5	15	7,5	37	0,53	21	2,4	8,4

Способ обработки: запекание.

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подсыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на порционные куски. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой. после полной расстойки ватрушки смазывают яйцом (1.3 г) и выпекают при температуре 230-240 градусов 6-8 минут Температура подачи 65 градусов.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид готового изделия: круглой формы, золотистого цвета. Вкус приятный сладкий, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция мягкая.

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №75

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ

Номер рецептуры: 54-2к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа кукурузная	34,2	34,2	2,6	0,4	22,1	102,3								
молоко	60	60	1,6	1,3	2,6	28,9								
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	34,9								
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	39	39	0	0	0	0								
Выход:		120	4,3	5,5	26,4	172,7								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,03	0,02	6,77	0	0	1,8	41,7	6	8,9	32	0,8	0	5,12	0
молоко	0,02	0,07	7,92	0	0,31	23	72,7	63	7,3	47	0,05	5,4	1,06	12
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,1	30,9	0,08	0,31	202	116	73	16	81	0,89	29	6,23	12

Номер рецептуры: 54-2к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	брутто	нетто	г	г	г	ккал	
крупа кукурузная	42,8	42,8	3,3	0,5	27,6	127,9	
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,2	
масло сливочное	8	8	0,1	4,8	0,1	43,7	
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2	
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0	
вода	49	49	0	0	0	0	
Выход:		150	5,4	6,9	33	215,9	

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,04	0,02	8,47	0	0	2,3	52,2	7,5	11	41	1,01	0	6,4	0
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	90,9	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,87	1,6	0	2	0,02	0	0,07	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,12	38,6	0,1	0,39	252	145	91	20	102	1,12	37	7,79	15

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №76

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0

вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	200	200	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ПОЗДНИЙ УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №77

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 54-2о (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
яйцо куриное	44	40	4,8	4,1	0,3	56,6
молоко	40	40	1,1	0,9	1,8	19,3
горошек зеленый консерв.	30	19,4	0,6	0,1	1,2	7,2
масло сливочное	3,4	3,4	0,1	2,2	0,1	19,4
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0

Выход:		100	6,5	7,2	3,2	102,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,02	0,14	62,4	0,88	0	41	46,5	19	4,2	67	0,87	8	10,8	22
молоко	0,01	0,05	5,28	0	0,21	15	48,5	42	4,9	31	0,04	3,6	0,71	8
горошек зеленый консерв.	0,02	0,01	5,8	0	0,78	53	15,9	3,4	3,5	10	0,12	0	0,22	0
масло сливочное	0	0,01	9,01	0,05	0	0,4	0,83	0,7	0	0,9	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	78	0,02	0,9	0,1	0,2	0,01	11	0	0
Выход:	0,05	0,21	82,5	0,93	0,99	187	112	67	13	110	1,04	22	11,8	30

Номер рецептуры: 54-2о (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
яйцо куриное	66	60	7,2	6,1	0,4	84,8
молоко	60	60	1,7	1,4	2,6	28,9
горошек зеленый консервированный	44,9	29,0	0,8	0,1	1,7	10,7
масло сливочное	5	5	0,1	3,2	0,1	29,1
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		150	9,8	10,7	4,8	153,5

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,03	0,21	93,6	1,32	0	61	69,7	29	6,3	100	1,31	12	16,2	33
молоко	0,02	0,08	7,92	0	0,32	23	72,7	63	7,3	47	0,05	5,4	1,06	12
горошек зеленый консервированный	0,02	0,02	8,7	0	1,16	79	23,8	5,1	5,3	16	0,18	0	0,33	0
масло сливочное	0	0,01	13,5	0,07	0	0,6	1,25	1,1	0	1,3	0,01	0	0,05	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	117	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,07	0,31	124	1,39	1,48	281	168	100	19	164	1,55	33	17,6	45

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены.

Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в яичную массу.

Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки.

Омлет можно варить на пару 25-30 мин.

Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена, горошек распределен равномерно; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №78

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	37,5	37,5	1,1	0,8	1,7	18,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,2	0,8	6,5	38,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4

вода	150	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
СЕДЬМОЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №79

КАША ВЯЗКАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС"

Номер рецептуры: 54-29к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
Хлопья Геркулес	26,4	26,4	3,1	1,4	14,8	84,5
Молоко	66,0	66,0	1,8	1,5	2,9	31,8
Сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
Масло сливочное	6,0	6,0	0	3,8	0,1	34,9
Соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
Вода	32,4	32,4	0	0	0	0
Выход:		120	4,9	6,7	19,4	157,8

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
Хлопья Геркулес	0,1	0	0	0	0	4,0	72,3	12,1	29,6	75,3	0,8	1,6	6,7	12
Молоко	0	0,1	8,7	0	0,3	25,1	80,0	69,7	8,0	51,7	0,1	5,9	1,1	13
Сахар-песок	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
Масло сливочное	0	0	16,2	0,1	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0	0	0,1	0,2
Соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0	24,0	0	0
Вода	0	0	0	0	0	0	0	10,0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,1	0,1	24,9	0,1	0,3	206	154	95,0	37,8	129	0,9	31,5	7,9	25

Номер рецептуры: 54-29к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
Хлопья Геркулес	33,0	33,0	3,8	1,8	18,6	105,7
Молоко	82,5	82,5	2,3	1,8	3,6	39,8
Сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2,0	8,2
Масло сливочное	7,5	7,5	0,1	4,8	0,1	43,7
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
Вода	40,5	40,5	0	0	0	0
Выход:		150	6,1	8,4	24,3	197,3

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
Хлопья Геркулес	0,1	0	0	0	0	5,0	90,4	15,1	37,0	94,2	1,0	2,0	8,4	15
Молоко	0	0,1	10,9	0	0,4	31,4	100	87,1	10,1	64,6	0,1	7,4	1,4	17
Сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0	0
Масло сливочное	0	0	20,3	0,1	0	0,9	1,9	1,6	0	2,0	0	0	0,1	0,2
Соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0	30,0	0	0
Вода	0	0	0	0	0	0	0	12,5	0	0	0	0,0	0	0
Выход:	0,1	0,1	31,1	0,1	0,4	258	192	119	47,2	161	1,2	39,4	9,9	32

Способ обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу просеивают, перебирают и всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят при слабом кипении, периодически помешивая, до загустевания. Затем вливают кипящее молоко и варят до загустевания. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. За 2-3 мин до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают и упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, зерна полностью набухшие и разваренные; консистенция - густая; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №80

КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

Номер рецептуры: 54-22гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
какао-порошок	3	3	0,7	0,4	0,3	7,4								
молоко сгущенное с сахаром	28,5	28,5	2	2,1	14,4	84,5								
сахар-песок	2,3	2,3	0	0	2	8,2								
вода	131,6	131,6	0	0	0	0								
Выход:		150	2,6	2,5	16,7	100,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,05	0	0	0,3	37,6	3,4	11	17	0,58	0	0	7,4

молоко сгущенное с сахаром	0,02	0,09	8,04	0	0,11	28	86,3	77	8,4	54	0,05	2	0,75	10
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,1	8,09	0	0,11	28	124	80	20	71	0,64	2	0,75	17

Номер рецептуры: 54-22гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
какао-порошок	4	4	0,9	0,5	0,4	9,9
молоко сгущенное с сахаром	38	38	2,6	2,8	19,2	112,6
сахар-песок	3	3	0	0	2,7	10,9
вода	175,5	175,5	0	0	0	0
Выход:		200	3,5	3,3	22,3	133,4

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,07	0	0	0,4	50,1	4,5	15	23	0,77	0	0	9,8
молоко сгущенное с сахаром	0,02	0,12	10,7	0	0,15	38	115	103	11	72	0,07	2,7	1	13
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,07	0,1	0	0	0,01	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,13	10,8	0	0,15	38	165	107	26	95	0,85	2,7	1	23

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают сгущенное молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С. **Характеристика**

блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №81

СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ

Номер рецептуры: 54-1з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
сыр полутвердый	7,8	7,5	1,8	2,2	0	26,9
	15,6	15	3,5	4,4	0	53,8

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сыр полутвердый	0	0,02	19,5	0,07	0,05	61	6,6	66	2,6	38	0,08	0	1,09	0
	0,01	0,05	39	0,15	0,11	122	13	132	5,3	75	0,15	0	2,18	0

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №82

МОЛОКО					
-	150	-	-	150	-
-	-	-	-	300	30

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №83

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ

Номер рецептуры: 54-2с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
свекла	200	160	2,3	0,1	12,8	61,5
картофель	108,8	80	1,5	0,3	11,9	56
капуста белокочанная	100	80	1,4	0,1	3,4	19,7
морковь	62,5	50	0,6	0	3,1	15,4
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7
петрушка (корень)	2,5	2	0	0	0,2	0,9
томатное пюре	30	30	1	0	3,2	16,9
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2
сахар-песок	10	10	0	0	9,1	36,3
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5

кислота лимонная	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3			
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
бульон (вода)	800	800	15 (0)	3,5 (0)	2,2 (0)	100,6 (0)								
Выход (на воде):		1000	8,5	21,3	48,4	451,2								
Выход (на бульоне):		1000	23,5	24,8	50,6	551,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0,02	0,05	1,92	0	6,4	55,9	382	52	31	60	1,95	11	0,99	32
картофель	0,07	0,04	1,44	0	6,4	3,04	377	7	16	40	0,63	4	0,19	24
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,44	0	14,4	7,9	199	34	11	22	0,42	2,4	0,21	8
морковь	0,02	0,03	600	0	1	7,98	83	12	17	24	0,3	2,5	0,04	27,5
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12,4
петрушка (корень)	0	0	0,02	0	0,28	0,12	5,68	1	0,4	1,3	0,01	0	0	2,2
томатное пюре	0,01	0,01	36	0	3,12	2,28	167	5,3	12	18	0,52	0	0,18	0
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,08	0,25	0,2	0	0	0,03	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0,02	0	0,52	0,05	1,33	1,2	0,1	0,1	0,01	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон (вода)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход (на воде):	0,16	0,21	673	0	33,8	535	1323	168	96	213	4,35	86	1,98	113
Выход (на бульоне):	0,16	0,21	673	0	33,8	535	1323	168	96	213	4,35	86	1,98	113

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В кипящий бульон (или воду) закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, коренья, пассерованный лук с морковью, томатное пюре, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, лимонной кислотой. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - на поверхности блески жира светло-желтого цвета, овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась; вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №84

ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ

Номер рецептуры: 54-3з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
томат	33,9	30	0,35	0,05	1,15	6,4								
	67,8	60	0,7	0,1	2,3	12,8								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томат	0,02	0,01	39,9	0	7,5	0,9	87	4,2	6	7,8	0,27	0,6	0,12	6
	0,04	0,02	79,8	0	15	1,8	174	8,4	12	16	0,54	1,2	0,24	12

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - помидоры нарезаны дольками или кружочками; цвет - красный; вкус и запах - свойственные помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №85

КОМПОТ ИЗ СМОРОДИНЫ

Номер рецептуры: 54-7хн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность				
	брутто	нетто	г	г	г	ккал				
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1				
смородина черная	24,1	22,5	0,2	0,1	1,5	7,5				
вода	126	126	0	0	0	0				
Выход:		150	0,2	0,1	6,3	26,6				
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)				

	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,04	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
смородина черная	0,01	0,01	2,3	0	18	5,48	65,4	7,1	6,1	6,5	0,26	0,2	0,22	3,83
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	2,3	0	18	5,51	65,5	7,2	6,1	6,5	0,27	0,2	0,22	3,83

Номер рецептуры: 54-7хн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
смородина черная	32,1	30	0,3	0,1	2	10
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	168	168	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0,1	8,4	35,4

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
смородина черная	0,01	0,01	3,06	0	24	7,3	87,2	9,5	8,1	8,6	0,34	0,3	0,29	5,1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,3	9,6	8,1	8,6	0,36	0,3	0,29	5,1

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают. Готовый компот разливают по стаканам.

Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус, цвет и запах:

сладкий, с выраженным вкусом ягод.

ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №85

ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

Номер рецептуры: 54-16з (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
картофель	9	6,6	0,1	0	1	4,6
лук репчатый	5,6	4,5	0,05	0	0,35	1,65
морковь	3,75	3	0,05	0	0,2	0,9
свекла	5,6	4,5	0,05	0	0,35	1,75
огурец соленый	11,25	9	0,05	0	0,15	0,9

масло подсолнечное	3	3	0	2,65	0	23,75								
соль поваренная йодированная	0,05	0,05	0	0	0	0								
Выход:		30	0,3	2,65	2,05	33,55								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,01	0,01	0,12	0	0,53	0,3	31	0,6	1,3	3,3	0,05	0,3	0,02	2
лук репчатый	0	0	0	0	0,18	0,1	6,5	1,2	0,6	2,3	0,03	0,1	0,02	1,4
морковь	0	0	36	0	0,06	0,5	5	0,7	1	1,4	0,02	0,2	0,01	1,7
свекла	0	0	0,06	0	0,18	1,6	11	1,5	0,9	1,7	0,06	0,3	0,03	0,9
огурец соленый	0	0	0,27	0	0,18	76	11	1,8	1,1	1,9	0,05	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	22	0	0,2	0	0,1	0	3	0	0
Выход:	0,01	0,01	36,4	0	1,13	100	64	6,1	4,8	11	0,2	3,9	0,07	5,9

Номер рецептуры: 54-16з (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
картофель	18	13,2	0,2	0	2	9,2								
лук репчатый	11,2	9	0,1	0	0,7	3,3								
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	1,8								
свекла	11,2	9	0,1	0	0,7	3,5								
огурец соленый	22,5	18	0,1	0	0,3	1,8								
масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		60	0,6	5,3	4,1	67,1								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,01	0,01	0,24	0	1,06	0,5	62	1,2	2,6	6,7	0,1	0,7	0,03	4
лук репчатый	0	0	0	0	0,36	0,3	13	2,5	1,1	4,5	0,06	0,3	0,04	2,8
морковь	0	0	72	0	0,12	1	10	1,4	2	2,9	0,04	0,3	0,01	3,3
свекла	0	0	0,11	0	0,36	3,2	22	2,9	1,7	3,4	0,11	0,6	0,06	1,8
огурец соленый	0	0	0,54	0	0,36	152	21	3,6	2,2	3,8	0,09	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	44	0	0,5	0	0,1	0	6	0	0
Выход:	0,01	0,01	72,9	0	2,26	201	128	12	9,7	21	0,4	7,9	0,14	12

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1 х 6 мм, отжимают.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют.

Все овощи, за исключением свеклы, соединяют, заправляют растительным маслом и солью.

Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция: вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие; цвет - соответствует виду овощей; вкус и запах - соответствуют виду овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №86

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	37,5	37,5	1,1	0,8	1,7	18,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,2	0,8	6,5	38,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №86

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 54-3г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	брутто	нетто	г	г	г	ккал	
макаронные изделия	35,7	35,7	3,7	0,4	22,9	110	
сыр полутвердый	12,5	12	2,6	3,1	0	38,5	
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,7	
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0	
вода	78,6	78,6	0	0	0	0	
Выход:		120	6,3	5,4	22,9	166,2	

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,04	0,01	0	0	0	0,8	36,4	6	5	27	0,5	0,5	0	8,2
сыр полутвердый	0	0,03	18,7	0,11	0,03	74	8,77	93	3,7	52	0,1	0	1,53	0
масло сливочное	0	0	8,21	0,04	0	0,3	0,76	0,6	0	0,8	0,01	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,04	26,9	0,15	0,03	193	46	101	8,7	80	0,62	17	1,55	8,3

Номер рецептуры: 54-3г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
макаронные изделия	44,6	44,6	4,6	0,5	28,6	137,5
сыр полутвердый	15,6	15	3,3	3,9	0	48,1
масло сливочное	3,8	3,8	0	2,4	0	22,1
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	98,2	98,2	0	0	0	0
Выход:		150	7,9	6,8	28,6	207,7

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	1	45,5	7,5	6,2	34	0,62	0,7	0	10
сыр полутвердый	0	0,04	23,4	0,14	0,04	92	11	116	4,6	65	0,13	0	1,91	0
масло сливочное	0	0	10,3	0,05	0	0,4	0,95	0,8	0	1	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,05	33,7	0,19	0,04	241	57,5	126	11	100	0,77	21	1,94	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут. Перед подачей посыпают сыром.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла и сыра.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №87

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ПОЗДНИЙ УЖИН**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №88****КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 54-2в (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
мука пшеничная высший сорт	22,5	22,5	2,3	0,3	14,3	68,8								
молоко	4	4	0,1	0,1	0,2	1,9								
яйцо куриное	2,2	2	0,2	0,2	0	2,8								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
масло сливочное	5,3	5,3	0	3,4	0,1	31								
натрий двууглекислый	0,3	0,3	0	0	0	0								
ванилин	0,01	0,01	0	0	0,01	0								
Масса полуфабриката:		41,1												
Выход:		40	2,6	4	21,01	129,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,03	0,01	0	0	0	0,5	22,8	3,6	3,1	17	0,24	0,3	1,19	5
молоко	0	0	0,53	0	0,02	1,5	4,85	4,2	0,5	3,1	0	0,4	0,07	0,8
яйцо куриное	0	0,01	3,12	0,04	0	2	2,32	1	0,2	3,3	0,04	0,4	0,54	1,1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	14,4	0,07	0	0,6	1,33	1,1	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	62	0	0	0	0	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	18	0,11	0,02	67	31,5	10	3,8	25	0,31	1,1	1,85	7

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто 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 градусов в течение 10-12 минут.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет светло-желтый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №89

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F

чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ВОСЬМОЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №90

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ С ИЗЮМОМ

Номер рецептуры: 54-14к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа пшеничная	28,6	28,6	2,9	0,3	17,8	85,8								
молоко	60,6	60,6	1,7	1,3	2,6	29,2								
изюм	5,8	5,7	0,1	0	3,4	14,4								
масло сливочное	5,7	5,7	0,1	3,7	0,1	33,2								
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	30,8	30,8	0	0	0	0								
Выход:		120	4,8	5,3	25,5	168,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,06	0,02	0	0	0	3,7	54,5	10	15	69	1,17	0	17,8	0
молоко	0,02	0,07	8	0	0,31	23	73,4	64	7,4	47	0,05	5,5	1,07	12
изюм	0,01	0,01	0,2	0	0	5,1	39,4	4	2,1	6,4	0,15	0	0,03	13
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,42	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0,04	1,8	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,11	23,6	0,07	0,31	201	169	81	24	124	1,4	28	18,9	26

Номер рецептуры: 54-14к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа пшеничная	35,7	35,7	3,7	0,4	22,3	107,3
молоко	75,8	75,8	2,1	1,7	3,3	36,5
изюм	7,3	7,1	0,2	0	4,3	18
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2,0	7,8
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0

вода	38,6	38,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:		150	6	6,6	31,9	211,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,08	0,03	0	0	0	4,6	68,2	13	19	86	1,46	0	22,2	0
молоко	0,02	0,09	10	0	0,39	29	91,7	80	9,2	59	0,07	6,8	1,34	15
изюм	0,01	0,01	0,26	0	0	6,4	49,2	5	2,6	8	0,19	0,1	0,04	17
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,78	1,5	0	1,9	0,02	0	0,06	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,05	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,14	29,5	0,09	0,39	251	211	101	31	155	1,76	35	23,7	32

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40°-50° С), затем горячей водой (60°-70° С), после промывания ошпаривают.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 10 минут до готовности добавляют изюм, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №91

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 54-23гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
кофейный напиток	3,8	3,8	0,8	0,5	0,4	9,3
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,2
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1
вода	90	90	0	0	0	0
Выход:		150	2,9	2,2	8,5	64,5

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кофейный напиток	0	0,01	0,07	0	0	0,4	47	4,2	14	21	0,72	0	0	0
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	90,9	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,1	9,97	0	0,39	29	138	84	23	80	0,8	6,8	1,32	15

Номер рецептуры: 54-23гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
кофейный напиток	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4
молоко	100	100	2,7	2,2	4,4	48,2
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	120	120	0	0	0	0
Выход:		200	3,8	2,9	11,3	86

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кофейный напиток	0	0,01	0,09	0	0	0,5	62,6	5,6	18	28	0,96	0	0	0
молоко	0,03	0,12	13,2	0	0,52	38	121	106	12	78	0,09	9	1,76	20
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,13	13,3	0	0,52	39	184	111	31	107	1,07	9	1,76	20

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №92

СНЕЖОК					
-	-	150	-	-	-
-	-	-	-	150	15,0

ОБЕД

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ

Номер рецептуры: 54-8с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность									
	брутто	нетто	г	г	г	ккал									
картофель	544	400	7,5	1,4	59,3	280,1									
макаронные изделия	40	40	4,1	0,5	25,7	123,3									
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3									
картофель	340	250	4,7	0,9	37,1	175,1									
горох	80	80	15,4	1,4	36	218,5									
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7									
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3									
петрушка (корень)	12,5	10	0,1	0,1	0,9	4,7									
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2									
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5									
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0									
бульон (вода)	650	650	12,2 (0)	2,9 (0)	1,8 (0)	81,7 (0)									
Выход (на воде):		1000	21,2	20,1	79,6	584									
Выход (на бульоне):		1000	33,4	23	81,4	665,7									
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
картофель	0,35	0,22	7,2	0	32	15,2	1886	35	80	202	3,13	20	0,94	120	
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	0,91	40,8	6,7	5,6	30	0,56	0,6	0	9,2	
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22	
картофель	0,22	0,14	4,5	0	20	9,5	1179	22	50	126	1,96	13	0,59	75	
горох	0,47	0,1	0,96	0	0	20,1	580	81	74	229	4,73	4,1	9,22	24	
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12,4	
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22	
петрушка (корень)	0,01	0,01	0,12	0	1,4	0,61	28,4	5	1,9	6,4	0,06	0	0,01	11	
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0	
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0	
бульон (вода)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход (на воде):	0,73	0,28	486	0	23,8	479	1912	135	145	402	7,38	80	10	144	
Выход (на бульоне):	0,73	0,28	486	0	23,8	479	1912	135	145	402	7,38	80	10	144	

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа.
 Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).
 Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.
 Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.
 Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют.
 Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой на масле.
 Подготовленный горох кладут в бульон (или воду) доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные с маслом морковь и петрушку, лук и варят до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, горох разваренный; консистенция – картофель, горох и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус и запах - свойственные гороху.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №94

МОРКОВЬ В НАРЕЗКЕ

Номер рецептуры: 54-32з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
Морковь	37,5	30	0,4	0,0	2,1	10,1								
	75	60	0,8	0,1	4,1	20,3								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
Морковь	0,02	0,02	600	0	1,5	6,3	60	8,1	11	17	0,21	1,5	0,04	17
	0,04	0,05	1200	0	3	13	120	16	23	33	0,42	3	0,08	33

Способ обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют средней соломкой, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - морковь нарезана соломкой; вкус и запах - свойственные моркови.

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ
Номер рецептуры: 54-2м (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
говядина 1 категории	62,7	55,5	9,7	7,8	0	109,1
лук репчатый	8,7	7	0,1	0	0,5	2,6
томатное пюре	5,5	5,5	0,2	0	0,6	3,1
масло сливочное	3,2	3,2	0	2	0,1	18,8
мука пшеничная высший сорт	1,9	1,9	0,2	0	1,2	5,7
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	80,3	80,3	0	0	0	0
Масса мясной части готового блюда:		35				
Масса соуса в готовом блюде:		25,1				
Выход:		60	10,1	9,8	2,4	139,2

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	говядина 1 категории	0	0,1	0	0	0	27,4	150	4,4	10,6	90,8	1,3	4	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,3	0,2	10,1	1,9	0,8	3,5	0	0,2	0	2,2
томатное пюре	0	0	6,6	0	0,6	0,4	30,5	1	2,2	3,3	0,1	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,7	0	0	0,4	0,8	0,7	0	0,8	0	0	0	0,1
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,9	0,3	0,3	1,4	0	0	0,1	0,4
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	44,1	0	0,5	0	0,1	0	6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,07	15,3	0	0,85	73	193	8,7	14	100	1,49	10	0,19	38

Номер рецептуры: 54-2м (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
говядина 1 категории	83,6	74	12,9	10,4	0	145,5
лук репчатый	11,6	9,3	0,1	0	0,7	3,4
томатное пюре	7,3	7,3	0,2	0	0,8	4,1
масло сливочное	4,3	4,3	0	2,7	0,1	25

мука пшеничная высший сорт	2,5	2,5	0,3	0	1,6	7,6								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
вода	107	107	0	0	0	0								
Масса мясной части готового блюда:		46,6												
Масса соуса в готовом блюде:		33,4												
Выход:		80	13,5	13,1	3,2	185,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,09	0	0	0	37	200	5,9	14	121	1,74	5,3	0	47
лук репчатый	0	0	0	0	0,37	0,3	13,5	2,5	1,1	4,7	0,06	0,3	0,04	2,9
томатное пюре	0	0	8,76	0	0,76	0,6	40,6	1,3	2,9	4,5	0,13	0	0,04	0
масло сливочное	0	0	11,6	0,06	0	0,5	1,07	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	2,53	0,4	0,4	1,9	0,03	0	0,13	0,6
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,09	20,4	0,06	1,13	97	258	12	19	133	1,98	14	0,25	50

Способ обработки: тушение.

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и протушивают 15 минут до полной готовности блюда. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах вареного мяса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №96

РИС ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 54-6г (от 1 до 3)

Пищевая продукция	Расход сырья, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
-------------------	-----------------	-------	------	----------	----------------------------

	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	43,2	43,2	2,9	0,4	29,1	131,1								
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	259,2	259,2	0	0	0	0								
Выход:		120	3	3,8	29,2	162,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,02	0	0	0	3,9	35,9	3	19	56	0,38	0,6	5,74	22
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,35	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	14,7	0,07	0	122	37,2	5,5	19	58	0,39	17	5,79	22

Номер рецептуры: 54-6г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	54	54	3,6	0,5	36,4	163,9								
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	324	324	0	0	0	0								
Выход:		150	3,7	4,8	36,5	203,5								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,03	0,02	0	0	0	4,9	44,8	3,8	23	70	0,47	0,8	7,18	27
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	18,4	0,09	0	153	46,6	6,9	24	73	0,49	21	7,24	27

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь.

Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом,

перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус: не допускается вкус подгорелой каши; запах: не допускается запах подгорелой каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №97

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 54-1хн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
смесь сухофруктов	20,1	18,8	0,4	0	10,1	41,7								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,4	0	14,9	60,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,04	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
смесь сухофруктов	0	0	11,3	0	0,02	0	0	37	1,6	3,2	0,05	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	11,3	0	0,02	0,04	0,13	37	1,6	3,2	0,07	0	0	0

Номер рецептуры: 54-1хн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
смесь сухофруктов	26,8	25	0,5	0	13,4	55,6								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,5	0	19,8	81								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
смесь сухофруктов	0	0	15	0	0,02	0	0	49	2,1	4,3	0,07	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	15	0	0,02	0,05	0,17	50	2,1	4,3	0,09	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде.

Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерный для компота из сухофруктов.

ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №98

БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ

Номер рецептуры: 54-10в (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
мука пшеничная высший сорт	40,5	40,5	4,1	0,5	25,8	123,7								
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1								
дрожжи прессованные	0,8	0,8	0,1	0	0,1	0,8								
сахар-песок	5	5	0	0	4,5	18,2								
масло сливочное	5	5	0	3,2	0,1	29,1								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	18	18	0	0	0	0								
ванилин	0,03	0,03	0	0	0,02	0,1								
Масса полуфабриката:		73,7												
Выход:		60	4,6	4,1	30,52	177								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,05	0,01	0	0	0	0,9	41	6,4	5,6	30	0,42	0,6	2,14	8,9
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,18	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
дрожжи прессованные	0	0	0	0	0	0,1	3,92	0,2	0,4	2,8	0,02	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,12	0,1	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	13,5	0,07	0	0,6	1,25	1,1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1

соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	235	0,06	2,6	0,2	0,5	0,02	32	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	5,5	0	0	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,02	19,1	0,15	0	241	50,5	18	6,5	41	0,56	33	3,15	11

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формируют шарики массой 73 г., кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцами (1/3 от общей массы) и выпекают 8-10 минут при температуре 230-240 градусов Цельсия.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Булочка круглой формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета. Мякиш ровный, хорошо пропечен. Вкус приятный, с ароматом ванилина.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №99

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки			Жиры			Углеводы			Энергетическая ценность		
	брутто	нетто	г			г			г			ккал		
молоко	37,5	37,5	1,1			0,8			1,7			18,1		
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2			0			0,1			1,1		
сахар-песок	5,3	5,3	0			0			4,8			19,1		
вода	112,5	112,5	0			0			0			0		
Выход:		150	1,2			0,8			6,5			38,2		
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки			Жиры			Углеводы			Энергетическая ценность	
	брутто	нетто	г			г			г			ккал	
молоко	50	50	1,4			1,1			2,2			24,1	

чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №100

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 54-4г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа гречневая	55,2	55,2	6,56	1,6	28,7	155,3								
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	81,6	81,6	0	0	0	0								
Выход:		120	6,6	5,0	28,8	187								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая	0,17	0,09	0,66	0	0	1,3	174	9,7	96	143	3,22	1,8	2,77	13

масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,35	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,17	0,1	15,4	0,07	0	120	175	12	96	145	3,23	18	2,82	13

Номер рецептуры: 54-4г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа гречневая	69	69	8,2	2	35,9	194,1
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	102	102	0	0	0	0
Выход:		150	8,3	6,3	36	233,7

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
	крупа гречневая	0,21	0,11	0,83	0	0	1,6	218	12	120	179	4,02	2,3	3,46	16
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0	
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0,21	0,12	19,2	0,09	0	149	219	15	120	181	4,04	22	3,52	16	

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая.

Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100° С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №101

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ПОЗДНИЙ УЖИН

БУЛОЧКА МАКОВАЯ

Номер рецептуры: 54-8в (от 1 до 7 лет) – для детей с целиакией

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
творог	17,6	17,6	3,5	0,8	0,5	22,8								
мука рисовая	12,8	12,8	0,9	0,1	9,3	41,5								
яблоко	12,7	11,2	0	0	1	4,5								
яйцо куриное	10,6	9,6	1,1	1	0,1	13,6								
сметана	4,8	4,8	0,1	0,6	0,2	6,8								
мак	2,4	2,4	0,4	1	0,3	11,9								
сахар-песок	11,2	11,2	0	0	10,2	40,7								
натрий двууглекислый	0,4	0,4	0	0	0	0								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		70,3												
Выход:		60	6	3,5	21,6	141,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,01	0,04	3,48	0	0,04	5,5	16,4	25	3,5	34	0,06	1,6	4,65	5,6
мука рисовая	0,01	0	0	0	0	2,1	5,31	2,3	3,3	13	0,14	0	1,7	0
яблоко	0	0	0,34	0	0,45	2,2	25,8	1,6	0,9	1,1	0,21	0,2	0,03	0,9
яйцо куриное	0	0,03	15	0,21	0	9,8	11,2	4,7	1	16	0,21	1,9	2,59	5,3
сметана	0	0	3,08	0	0,01	1,5	4,62	3,7	0,4	2,5	0,01	0,4	0,02	0,7
мак	0	0	0	0	0	0,4	11,7	35	9,2	19	0,21	0,2	0,29	0,6
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,28	0,2	0	0	0,03	0	0	0
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	83	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
Выход:	0,02	0,07	21,9	0,21	0,5	193	75,3	74	18	86	0,88	16	9,28	13

Способ термической обработки: запекание.

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт.

Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и запекают.

Перетертый творог соединяют с яйцами, сметаной, маком, разрыхлителем и тщательно перемешивают.

Затем в массу добавляют яблочное пюре, перемешивают.

Всыпают рисовую муку и перемешивают.

Полученное тесто выкладывают на противень в форме шариков со швом вниз. Выпекают в пароконвектомате (или духовом шкафу) 15 минут при температуре 180 градусов.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид – форма правильная в соответствии с технологией; консистенция – мякиш хорошо пропечен, не липкий, не влажный на ощупь, пористость равномерная; вкус и запах приятные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №103

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ Номер рецептуры: 54-3гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
лимон	5,6	5,3	0,1	0	0,2	0,8								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	146,3	146,3	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5	20,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
лимон	0	0	0,06	0	0,84	0,4	7,1	1,8	0,5	1	0,03	0	0,02	0,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,29	0	0,87	0,9	22,7	5,2	3,4	6,4	0,58	0	0,02	0,5

Номер рецептуры: 54-3гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	195	195	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	6,7	27,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,47	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7

чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	1,3	30,2	6,9	4,6	8,5	0,77	0	0,02	0,7

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам и добавляют подготовленный и нарезанный кружочками лимон.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №104

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 54-19к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
макаронные изделия	80	80	8,3	0,9	51,3	246,6								
молоко	700	700	19,1	15,4	30,6	337,2								
масло сливочное	10	10	0,1	6,4	0,1	58,2								
сахар-песок	8	8	0	0	7,3	29,1								
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0								
вода	300	300	0	0	0	0								
Выход:		1000	27,5	22,7	89,3	671,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,1	0,03	0	0	0	1,8	81,7	13	11	61	1,11	1,2	0	18
молоко	0,2	0,84	92,4	0	3,64	266	848	739	85	548	0,61	63	12,3	140
масло сливочное	0	0,01	27	0,13	0	1,1	2,49	2,1	0	2,6	0,02	0	0,09	0,3
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,07	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,3	0,88	119	0,13	3,64	563	933	758	97	612	1,79	104	12,4	159

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Макаронные варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, воду сливают.

Полуготовые макаронные изделия закладывают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар, растопленное сливочное масло и варят до готовности помешивая.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия сохранили форму; консистенция, цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию супа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №105

СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ

Номер рецептуры: 54-1з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
сыр полутвердый	7,8	7,5	1,8	2,2	0	26,9								
	15,6	15	3,5	4,4	0	53,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сыр полутвердый	0	0,02	19,5	0,07	0,05	61	6,6	66	2,6	38	0,08	0	1,09	0
	0,01	0,05	39	0,15	0,11	122	13	132	5,3	75	0,15	0	2,18	0

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм.

Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №106

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №107

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА					
-	-	200	-	-	200
-	-	-	-	400	40

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №108

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ (ГОРБУША)

Номер рецептуры: 54-12с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал

картофель	380,8	280	5,3	1	41,5	196,1									
крупа рисовая	20	20	1,3	0,2	13,5	60,7									
лук репчатый	40	32	0,4	0,1	2,4	11,7									
морковь	80	64	0,8	0,1	4	19,7									
петрушка (зелень)	8,8	7	0,2	0	0,5	3,1									
горбуша консерв.	180,8	160	31,4	8,2	0	199,2									
масло сливочное	15	15	0,1	9,6	0,2	87,3									
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5									
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0									
вода	800	800	0	0	0	0									
Выход:		1000	39,5	19,2	62,2	578,3									
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
картофель	0,24	0,16	5,04	0	22,4	10,6	1320	25	56	141	2,19	14	0,66	84	
крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	1,82	16,6	1,4	8,7	26	0,17	0,3	2,66	10	
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,28	0,97	46,5	8,7	3,9	16	0,22	1	0,14	9,92	
морковь	0,03	0,04	768	0	1,28	10,2	106	15	21	31	0,39	3,2	0,06	35,2	
петрушка (зелень)	0	0	39,9	0	4,2	1,81	46,5	15	5,2	5,8	0,12	0,3	0,01	16,1	
горбуша консерв.	0,03	0,18	19,2	17,4	0	844	345	260	78	320	1,25	80	56,3	688	
масло сливочное	0	0,01	40,5	0,2	0	1,71	3,73	3,2	0	3,9	0,03	0	0,13	0,42	
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0	
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0,32	0,41	873	17,6	29,2	1312	1886	335	173	545	4,48	159	60	844	

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Крупу рисовую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Петрушку (зелень) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой с добавлением масла.

Рыбные консервы открывают, рыбу измельчают.

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь, лук, рыбу и варят суп до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму; консистенция – овощей, рыбы - мягкая, овощи сохранили форму; цвет: бульона - светлый; вкус и запах - рыбы, овощей и риса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №109

КАПУСТА В НАРЕЗКЕ

Номер рецептуры: 54-31з (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
Капуста белокочанная	37,5	30	0,5	0,0	1,4	8,1								
	75	60	1,1	0,1	2,8	16,1								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
Капуста белокочанная	0,01	0,01	0,9	0	13,5	3,9	90	14	4,8	9,3	0,18	0,9	0,08	3
	0,02	0,02	1,8	0	27	7,8	180	29	9,6	19	0,36	1,8	0,15	6

Способ обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют соломкой с помощью овощерезательной машины. После нарезки раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - капуста нарезана соломкой; вкус и запах - свойственные капусте.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №110

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ

Номер рецептуры: 54-6хн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1
вишня	31,8	30	0,2	0,1	2,9	13
вода	121,5	121,5	0	0	0	0

кислота лимонная	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1			
Выход:		150	0,2	0,1	7,7	32,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,04	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вишня	0,01	0,01	3,06	0	1,8	4,56	63,7	9,8	6,8	7,8	0,13	0,6	0,03	3,9
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,08	0,01	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	3,06	0	1,88	4,61	64,1	10	6,8	7,8	0,14	0,6	0,03	3,9

Номер рецептуры: 54-6хн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
вишня	42,4	40	0,3	0,1	3,9	17,3								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
кислота лимонная	0,2	0,2	0	0	0	0,1								
вода	162	162	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	10,3	42,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
вишня	0,01	0,01	4,08	0	2,4	6,08	85	13	9,1	10	0,17	0,8	0,04	5,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,1	0,01	0,27	0,2	0	0	0	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	4,08	0	2,5	6,14	85,4	13	9,1	10	0,19	0,8	0,04	5,2

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, косточки, моют.

Для приготовления сиропа - в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

В подготовленный горячий сироп погружают плоды и доводят до кипения, процеживают.

Компот охлаждают. Разливают по стаканам и раскладывают ягоды.

Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп - прозрачный, ягоды с косточками; вкус и запах вишневый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №111

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (ГОРБУША)

Номер рецептуры: 54-9р (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
горбуша (филе)	45,8	40,5	7,8	2,3	0	52,1								
лук репчатый	10,5	8,4	0,1	0	0,6	3,1								
хлеб пшеничный	8,4	8,4	0,6	0,1	3,8	18								
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1								
мука пшеничная	5	5	0,5	0,1	3,2	15,4								
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	12,6	12,6	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		83,8												
Выход:		60	9,5	6,8	7,6	129,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,06	0,05	7,29	0,01	0,14	22	113	7,1	11	70	0,21	20,3	15,9	174
лук репчатый	0	0	0	0	0,34	0,3	12,2	2,3	1	4,2	0,06	0,23	0	2,6
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	32	6,49	1,5	1	4,7	0,08	0,3	0,45	1,2
яйцо куриное	0	0,02	5,62	0,08	0	3,7	4,19	1,7	0,4	6	0,08	0,75	0,98	2
мука пшеничная	0,01	0	0	0	0	0,1	5,09	0,8	0,7	3,8	0,05	0,08	0,3	1,1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	3,9	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,07	12,9	0,09	0,48	278	141	20	14	90	0,5	51,6	17,6	181

Номер рецептуры: 54-9р (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	брутто	нетто	г	г	г	ккал	
горбуша (филе)	61	54	10,41	3,09	0	69,4	
лук репчатый	14	11,2	0,15	0,02	0,84	4,1	
хлеб пшеничный	11,2	11,2	0,8	0,08	5,01	24	
яйцо куриное	5,3	4,8	0,57	0,49	0,03	6,8	
мука пшеничная	6,7	6,7	0,68	0,08	4,26	20,5	
масло подсолнечное	6	6	0	5,27	0	47,5	
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0	
вода	16,8	16,8	0	0	0	0	
Масса полуфабриката:		111,7					

Выход:	80					12,6		9,0		10,1		172,3		
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,08	0,07	9,72	0,01	0,19	29	150	9,5	14	94	0,28	27	21,2	232
лук репчатый	0	0	0	0	0,45	0,3	16,3	3,1	1,4	5,7	0,08	0,3	0	3,5
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	42	8,65	2	1,4	6,3	0,11	0,4	0,6	1,6
яйцо куриное	0	0,02	7,49	0,11	0	4,9	5,58	2,3	0,5	8	0,1	1	1,3	2,6
мука пшеничная	0,01	0	0	0	0	0,2	6,78	1,1	0,9	5	0,07	0,1	0,4	1,5
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,07	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	5,2	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,1	0,09	17,2	0,12	0,64	371	188	26	18	120	0,67	68,8	23,5	241

Способ обработки: тушение.

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Обработанные яйца взбивают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке двукратно - первый раз без добавления хлеба, второй раз с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, выбивают и формируют по 15-20 гр., панируют в муке, запекают в духовом шкафу на масле 5-7 минут, затем заливают соусом белым основным из расчета 20 гр. на 1 порцию (технологическая карта - 542соус), добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Характеристика блюда на выходе: Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №112

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 54-2г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
макаронные изделия	29,4	29,4	3,0	0,3	18,9	90,7
морковь	21	16,8	0,2	0	1	5,2
томатное пюре	7,2	7,2	0,2	0	0,8	4,1
горошек зеленый консервированный	7,5	6,6	0,2	0	0,4	2,5

укроп	0,7	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2			
масло сливочное	7,2	7,2	0,1	4,6	0,1	41,9								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	176,4	176,4	0	0	0	0								
Выход:		120	3,8	4,9	21,2	144,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,04	0,01	0	0	0	0,7	30,1	4,9	4,1	22	0,41	0,4	0	6,8
морковь	0,01	0,01	202	0	0,34	2,7	27,9	4	5,6	8	0,1	0,8	0,02	9,2
томатное пюре	0	0	8,64	0	0,75	0,5	40	1,3	2,9	4,4	0,13	0	0,05	0
горошек зеленый консервированный	0,01	0	1,99	0	0,26	18	5,46	1,2	1,2	3,6	0,04	0	0,07	0
укроп	0	0	2,88	0	0,26	0,2	1,78	1,3	0,4	0,5	0,01	0	0,02	0,1
масло сливочное	0	0,01	19,4	0,1	0	0,8	1,79	1,5	0	1,9	0,02	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,02	235	0,1	1,61	141	107	15	14	41	0,71	17	0,22	16

Номер рецептуры: 54-2г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
макаронные изделия	36,8	36,8	3,8	0,4	23,6	113,4								
морковь	26,2	21	0,3	0	1,3	6,5								
томатное пюре	9	9	0,3	0	1	5,1								
горошек зеленый консервированный	9,4	8,3	0,2	0	0,5	3,1								
укроп	0,9	0,8	0	0	0	0,3								
масло сливочное	9	9	0,1	5,7	0,1	52,4								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	220,5	220,5	0	0	0	0								
Выход:		150	4,7	6,1	26,5	180,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	0,8	37,6	6,2	5,1	28	0,51	0,6	0	8,5
морковь	0,01	0,01	252	0	0,42	3,4	34,9	5	6,9	10	0,13	1,1	0,02	12
томатное пюре	0	0	10,8	0	0,94	0,7	50,1	1,6	3,6	5,5	0,16	0	0,06	0

горошек зеленый консервированный	0,01	0	2,49	0	0,33	23	6,82	1,5	1,5	4,5	0,05	0	0,09	0
укроп	0	0	3,6	0	0,32	0,3	2,22	1,6	0,5	0,7	0,01	0	0,02	0,1
масло сливочное	0	0,01	24,3	0,12	0	1	2,24	1,9	0	2,4	0,02	0	0,08	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,03	293	0,12	2,01	176	134	19	18	51	0,89	22	0,27	20

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением небольшого количества воды, сливочного масла и томат-пюре 5-7 минут.

Укроп перебирают, промывают, шинкуют.

Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, добавляют к ним зеленый горошек, морковь с томатным пюре, укроп, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 минут, охлаждают до необходимой температуры. Блюдо готово к раздаче.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: макаронные изделия должны сохранить форму, хорошо отделяться друг от друга, овощи сохраняют форму; цвет, вкус и запах - соответствует наименованию блюда.

ПОЛДНИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №113

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

Номер рецептуры: 54-11з (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
морковь	22,9	18,3	0,3	0,0	1,3	6,2
яблоко	10,2	9,0	0,1	0,1	0,9	4,0
масло подсолнечное	3,0	3,0	0,0	3,0	0,0	27,0
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:		30	0,3	3,1	2,2	37,1

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,0	0,0	366,0	0,0	0,9	3,8	36,6	4,9	7,0	10,1	0,1	0,9	0,0	10
яблоко	0,0	0,0	0,5	0,0	0,9	2,3	25,0	1,4	0,8	1,0	0,2	0,2	0,0	0,7
масло подсолнечное	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
соль поваренная йодированная	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	38,7	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	4,0	0,0	0,0
Выход:	0	0	366	0	1,8	45	62	6,8	7,8	11	0,3	5,1	0	11

Номер рецептуры: 54-11з (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
морковь	45,8	36,6	0,5	0	2,5	12,3
яблоко	20,3	18	0,1	0,1	1,8	8
масло подсолнечное	6	6	0	6	0	53,9
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Выход:		60	0,6	6,1	4,3	74,2

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,02	0,03	732	0	1,83	7,7	73	9,9	14	20	0,26	1,8	0,04	20
яблоко	0,01	0	0,9	0	1,8	4,7	50	2,9	1,6	2	0,4	0,4	0,05	1,4
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
Выход:	0,03	0,03	733	0	3,63	90	123	14	16	22	0,67	10	0,09	22

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой.

Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Морковь и яблоки смешивают в одной емкости, добавляют соль и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки; консистенция: морковь – хрустящая, яблоки - мягкие; цвет - свойственный моркови и яблокам; вкус и запах - свойственные моркови и яблокам.

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ
Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	37,5	37,5	1,1	0,8	1,7	18,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,2	0,8	6,5	38,2								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №115

СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ

Номер рецептуры: 54-18к (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
крупа рисовая	80	80	5,3	0,7	53,9	242,9								
молоко	700	700	19,1	15,4	30,6	337,2								
масло сливочное	10	10	0,1	6,4	0,1	58,2								
сахар-песок	8	8	0	0	7,3	29,1								
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0								
вода	300	300	0	0	0	0								
Выход:		1000	24,5	22,5	91,9	667,4								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,05	0,03	0	0	0	7,3	66,4	5,6	35	104	0,7	1,1	10,6	40
молоко	0,2	0,84	92,4	0	3,64	266	848	739	85	548	0,61	63	12,3	140
масло сливочное	0	0,01	27	0,13	0	1,1	2,49	2,1	0	2,6	0,02	0	0,09	0,3
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,07	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,25	0,88	119	0,13	3,64	569	917	750	120	656	1,38	104	23	180

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, растопленное сливочное масло, сахар, соль и варят до готовности.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - крупа хорошо набухла, но не разварилась; консистенция, цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию супа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №115

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ПОЗДНИЙ УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №116

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ

Номер рецептуры: 54-30з (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
Сельдь атлантическая	8,5	7,5	1,2	1,3	0	16,6								
Картофель	9	6,6	0,1	0	1	4,6								
Лук репчатый	5,6	4,5	0,1	0	0,3	1,7								
Морковь	3,8	3	0	0	0,2	0,9								
Свекла	5,6	4,5	0,1	0	0,4	1,7								
Огурец соленый	11,3	9	0,1	0	0,1	0,9								
Масло подсолнечное	3	3	0	2,6	0	23,7								
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		30	1,6	4	2	50,1								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
Сельдь атлантическая	0	0	1,4	0,3	0	5,7	19	4	2	18	0,1	0	2,4	0
Картофель	0	0	0,1	0	0,5	0,3	31	0,6	1,3	3,3	0,1	0,3	0	2
Лук репчатый	0	0	0	0	0,2	0,1	6,5	1,2	0,5	2,3	0	0,2	0	1,4
Морковь	0	0	36	0	0,1	0,5	5	0,7	1	1,4	0	0,2	0	1,7
Свекла	0	0	0,1	0	0,2	1,6	11	1,5	0,9	1,7	0,1	0,3	0	0,9
Огурец соленый	0	0	0,3	0	0,2	76	11	1,8	1,1	1,9	0	0	0	0
Масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
Соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	22	0	0,2	0	0	0	3	0	0
Выход:	0	0	37,8	0,3	1,2	106	83	10	6,8	29	0,3	3,9	2,5	5,9

Номер рецептуры: 54-30з (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	брутто	нетто	г	г	г	ккал	

Сельдь атлантическая	17	15	2,5	3	0,0	33,2									
Картофель	17,9	13,2	0,2	0	2	9,2									
Лук репчатый	11,3	9	0,1	0	0,7	3,3									
Морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	1,9									
Свекла	11,3	9	0,1	0	0,7	3,5									
Огурец соленый	22,5	18	0,1	0	0,3	1,8									
Масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5									
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0									
Выход:		60	3,2	7,9	4	100,3									
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
Сельдь атлантическая	0	0	2,7	0,6	0	11	39	7,9	3,9	37	0,1	0	4,8	0	
Картофель	0	0	0,2	0	1,1	0,5	62	1,2	2,6	6,7	0,1	0,7	0	4	
Лук репчатый	0	0	0	0	0,4	0,3	13	2,5	1,1	4,5	0,1	0,3	0,1	2,8	
Морковь	0	0	72	0	0,1	1	10	1,4	2	2,9	0	0,3	0	3,3	
Свекла	0	0	0,1	0	0,4	3,2	22	2,9	1,7	3,4	0,1	0,6	0,1	1,8	
Огурец соленый	0	0	0,5	0	0,4	152	21	3,6	2,2	3,8	0,1	0	0	0	
Масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0	
Соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	44	0	0,5	0	0,1	0	6	0	0	
Выход:	0	0	75,6	0,6	2,3	212	166	20	14	58	0,5	7,9	5	12	

Способ обработки: варка.

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1 x 6 мм, отжимают. Лук репчатый перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют. Все овощи, за исключением свеклы, соединяют, заправляют растительным маслом и солью. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают. Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную тонкими кусочками.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция: вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие; цвет - соответствует виду овощей; вкус и запах - соответствуют виду овощей и рыбы.

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ
Номер рецептуры: 54-4гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	37,5	37,5	1,1	0,8	1,7	18,1								
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,2	0,8	6,5	38,2								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,05	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	5,18	0	0,23	15	61	43	7,4	35	0,58	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81,3	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах -
свойственные чаю с молоком и сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ, ВТОРОЙ НЕДЕЛИ
ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №118

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С КУРАГОЙ

Номер рецептуры: 54-8к (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа пшеничная	28,6	28,6	3,1	0,8	17,3	89
молоко	59,4	59,4	1,6	1,3	2,6	28,6
курага	6,1	5,7	0,3	0	2,6	11,9
масло сливочное	5,7	5,7	0,1	3,7	0,1	33,2
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	29,7	29,7	0	0	0	0
Выход:		120	5	5,8	24,1	169

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
крупа пшеничная	0,08	0,01	0,52	0	0	2,2	50	6,8	21	58	0,67	1,3	0,68	8	
молоко	0,02	0,07	7,84	0	0,31	23	72	63	7,2	47	0,05	5,3	1,04	12	
курага	0,01	0,01	20	0	0,09	0,7	81,4	8	5,2	7,3	0,16	0	0	0	
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,42	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2	
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,04	0	0	0	0,01	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0,04	1,8	0,1	0,4	0,01	23	0	0	
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0,11	0,1	43,8	0,07	0,4	194	205	81	33	114	0,92	29	1,77	20	

Номер рецептуры: 54-8к (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа пшеничная	35,7	35,7	3,8	1,1	21,6	111
молоко	74,3	74,3	2	1,7	3,2	35,8
курага	7,7	7,1	0,4	0	3,3	14,9
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	7,8
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0

вода	37,1	37,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:		150	6	7,3	30,2	211								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,11	0,02	0,65	0	0	2,7	62,6	8,5	26	72	0,84	1,6	0,85	10
молоко	0,02	0,09	9,8	0	0,39	28	90	78	9	58	0,07	6,7	1,31	15
курага	0,01	0,02	25	0	0,11	0,9	102	10	6,5	9,1	0,2	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,78	1,5	0	1,9	0,02	0	0,06	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,05	0	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,05	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,14	0,13	54,7	0,09	0,5	243	256	101	41	142	1,15	37	2,21	25

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40°-50°С), затем горячей водой (60°-70°С), пшено после промывания ошпаривают.

Курагу перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают.

В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении.

За 10 минут до готовности добавляют курагу, перемешивают.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, однородная, в каше равномерно распределена курага; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №119

КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 54-21гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
какао-порошок	3,8	3,8	0,8	0,5	0,4	9,3
молоко	97,5	97,5	2,6	2,2	4,3	47
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1
вода	60	60	0	0	0	0
Выход:		150	3,5	2,7	9,5	75,3

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,07	0	0	0,4	47	4,2	14	21	0,72	0	0	9,2
молоко	0,03	0,12	12,9	0	0,51	37	118	103	12	76	0,08	8,8	1,72	20
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,13	12,9	0	0,51	37	165	107	26	98	0,82	8,8	1,72	29

Номер рецептуры: 54-21гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
какао-порошок	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4
молоко	130	130	3,5	2,9	5,7	62,6
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	80	80	0	0	0	0
Выход:		200	4,6	3,6	12,6	100,4

Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,09	0	0	0,5	62,6	5,6	18	28	0,96	0	0	12
молоко	0,04	0,16	17,2	0	0,68	49	158	137	16	102	0,11	12	2,29	26
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,17	17,3	0	0,68	50	220	143	34	130	1,09	12	2,29	38

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С. **Характеристика**

блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №120

МОЛОКО					
-	150	-	-	150	-
-	-	-	-	300	30

ОБЕД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №121

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 54-17с (от 1 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3								
картофель	310	200	3,8	0,7	29,7	140								
горошек зеленый консерв.	49,6	32	0,9	0,1	1,9	11,8								
капуста белокочанная	100	80	1,4	0,1	3,4	19,7								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
масло подсолнечное	10	10	0	8,8	0	79,1								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
вода	750	750	0	0	0	0								
Выход:		1000	7,1	9,8	40,5	277,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
картофель	0,17	0,11	3,6	0	16	7,6	943	18	40	101	1,57	10	0,47	60
горошек зеленый консерв.	0,03	0,01	9,6	0	1,28	87,6	26,3	5,6	5,9	17	0,19	0	0,37	0
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,44	0	14,4	7,9	199	34	11	22	0,42	2,4	0,21	8
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12,4
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,25	0,18	495	0	34,1	552	1293	82	75	180	2,74	76	1,27	102

Способ обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой с

Выход:	0,01	0,02	0,78	0	2,67	23	156	21	13	24	0,8	4,6	0,4	13
---------------	-------------	-------------	-------------	----------	-------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	-----------

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой. Заливают небольшим количеством горячей воды, добавляют лимонную кислоту для сохранения окраски, варят до готовности при закрытой крышке. Нарезают дольками. Свеклу допускается отваривать в кожуре и очищать после готовности, после чего нарезать на дольки.

Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - дольки овощей одинаковые, не разварившиеся, сохранили форму; цвет - оранжевый; вкус и запах - свойственные моркови.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №123

КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ Номер рецептуры: 54-10м (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
капуста белокочанная	114,6	91,7	1,6	0,1	3,9	22,6								
говядина 1 категории	72,4	64	11,2	9	0	125,9								
лук репчатый	8	6,4	0,1	0	0,5	2,3								
морковь	4	3,2	0,1	0	0,2	1								
томатное пюре	4,8	4,8	0,2	0	0,5	2,7								
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	34,9								
сахар-песок	2,4	2,4	0	0	2,2	8,7								
мука пшеничная высший сорт	1	1	0,1	0	0,6	2,9								
масло подсолнечное	0,3	0,3	0	0,2	0	2,4								
лавровый лист	0,1	0,1	0	0	0	0,2								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Масса мясной части в готовом блюде:		45,2												
Масса тушеной капусты в готовом блюде:		74,8												
Выход:		120	13,3	13,1	7,9	203,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,65	0	16,5	9,1	228	39	13	25	0,48	2,7	0,24	9,2
говядина 1 категории	0,03	0,08	0	0	0	32	173	5,1	12	105	1,51	4,6	0	40
лук репчатый	0	0	0	0	0,26	0,2	9,32	1,8	0,8	3,2	0,04	0,2	0,03	2

морковь	0	0	38,2	0	0,07	0,5	5,28	0,8	1,1	1,5	0,02	0,2	0	1,8
томатное пюре	0	0	5,76	0	0,5	0,4	26,7	0,8	1,9	2,9	0,08	0	0,03	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,06	0	0	0	0,01	0	0	0
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	0,97	0,2	0,1	0,7	0,01	0	0,05	0,2
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,11	0	0,01	0	0,26	0,4	0,1	0,1	0,02	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	19	0	0
Выход:	0,05	0,11	61,9	0,08	17,3	184	446	51	29	140	2,2	27	0,4	54

Номер рецептуры: 54-10м (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
капуста белокочанная	143,3	114,6	2	0,1	4,9	28,3
говядина 1 категории	90,5	80	14	11,3	0	157,4
лук репчатый	10,1	8	0,1	0	0,6	2,9
морковь	5	4	0,1	0	0,2	1,2
томатное пюре	6	6	0,2	0	0,7	3,4
масло сливочное	7,5	7,5	0,1	4,8	0,1	43,7
сахар-песок	3	3	0	0	2,7	10,9
мука пшеничная высший сорт	1,2	1,2	0,2	0	0,8	3,7
масло подсолнечное	0,4	0,4	0	0,3	0	3
лавровый лист	0,1	0,1	0	0	0	0,2
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
Масса мясной части в готовом блюде:		56,5				
Масса тушеной капусты в готовом блюде:		93,5				
Выход:		150	16,6	16,4	9,9	254,6

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	капуста белокочанная	0,02	0,04	2,06	0	20,6	11	285	48	16	31	0,6	3,4	0,3
говядина 1 категории	0,04	0,1	0	0	0	40	217	6,3	15	131	1,88	5,8	0	50
лук репчатый	0	0	0	0	0,32	0,2	11,7	2,2	1	4,1	0,05	0,2	0,04	2,5
морковь	0	0	47,7	0	0,08	0,6	6,6	0,9	1,3	1,9	0,02	0,2	0	2,2
томатное пюре	0	0	7,2	0	0,62	0,5	33,4	1,1	2,4	3,7	0,11	0	0,04	0
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,87	1,6	0	2	0,02	0	0,07	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,08	0,1	0	0	0,01	0	0	0

мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,22	0,2	0,2	0,9	0,02	0	0,06	0,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,14	0	0,02	0	0,33	0,5	0,1	0,1	0,03	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,05	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
Выход:	0,06	0,14	77,4	0,1	21,7	230	557	63	36	175	2,75	34	0,5	67

Способ обработки: тушение.

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением томатного пюре, пассерованной на подсолнечном масле муки. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г, соединяют с припущенными овощами, добавляют воду (из расчета 30 г на порцию), соль, лавровый лист и тушат 20-25 минут. Затем к мясу с овощами добавляют капусту и тушат до готовности. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - мясо нарезано кубиками (20-30 г) кусочки мяса целые, консистенция: мяса и капусты - мягкая, нежная; вкус и запах: тушеного мяса, овощей и капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №123

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 54-1хн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1								
смесь сухофруктов	20,1	18,8	0,4	0	10,1	41,7								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,4	0	14,9	60,8								
Пищевая продукция	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,04	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
смесь сухофруктов	0	0	11,3	0	0,02	0	0	37	1,6	3,2	0,05	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	11,3	0	0,02	0,04	0,13	37	1,6	3,2	0,07	0	0	0

Номер рецептуры: 54-1хн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
смесь сухофруктов	26,8	25	0,5	0	13,4	55,6								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,5	0	19,8	81								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
смесь сухофруктов	0	0	15	0	0,02	0	0	49	2,1	4,3	0,07	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	15	0	0,02	0,05	0,17	50	2,1	4,3	0,09	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде.

Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерный для компота из сухофруктов.

ПОЛДИК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №124

ФРУКТ МАНДАРИН					
-	-	-	-	-	-
70	-	-	-	70	7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №125

ЧАЙ БЕЗ САХАРА

Номер рецептуры: 54-4з (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал

чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	0,1	1,1								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0

Номер рецептуры: 54-1гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность								
	брутто	нетто	г	г	г	ккал								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	0,1	1,4								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю.

УЖИН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №126

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 54-2г (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал

макаронные изделия	29,4	29,4	3,0	0,3	18,9	90,7								
морковь	21	16,8	0,2	0	1	5,2								
томатное пюре	7,2	7,2	0,2	0	0,8	4,1								
горошек зеленый консервированный	7,5	6,6	0,2	0	0,4	2,5								
укроп	0,7	0,6	0	0	0	0,2								
масло сливочное	7,2	7,2	0,1	4,6	0,1	41,9								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	176,4	176,4	0	0	0	0								
Выход:		120	3,8	4,9	21,2	144,6								
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,04	0,01	0	0	0	0,7	30,1	4,9	4,1	22	0,41	0,4	0	6,8
морковь	0,01	0,01	202	0	0,34	2,7	27,9	4	5,6	8	0,1	0,8	0,02	9,2
томатное пюре	0	0	8,64	0	0,75	0,5	40	1,3	2,9	4,4	0,13	0	0,05	0
горошек зеленый консервированный	0,01	0	1,99	0	0,26	18	5,46	1,2	1,2	3,6	0,04	0	0,07	0
укроп	0	0	2,88	0	0,26	0,2	1,78	1,3	0,4	0,5	0,01	0	0,02	0,1
масло сливочное	0	0,01	19,4	0,1	0	0,8	1,79	1,5	0	1,9	0,02	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,02	235	0,1	1,61	141	107	15	14	41	0,71	17	0,22	16

Номер рецептуры: 54-2г (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность					
	брутто	нетто	г	г	г	ккал					
макаронные изделия	36,8	36,8	3,8	0,4	23,6	113,4					
морковь	26,2	21	0,3	0	1,3	6,5					
томатное пюре	9	9	0,3	0	1	5,1					
горошек зеленый консервированный	9,4	8,3	0,2	0	0,5	3,1					
укроп	0,9	0,8	0	0	0	0,3					
масло сливочное	9	9	0,1	5,7	0,1	52,4					
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0					
вода	220,5	220,5	0	0	0	0					
Выход:		150	4,7	6,1	26,5	180,8					
Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)					

	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	0,8	37,6	6,2	5,1	28	0,51	0,6	0	8,5
морковь	0,01	0,01	252	0	0,42	3,4	34,9	5	6,9	10	0,13	1,1	0,02	12
томатное пюре	0	0	10,8	0	0,94	0,7	50,1	1,6	3,6	5,5	0,16	0	0,06	0
горошек зеленый консервированный	0,01	0	2,49	0	0,33	23	6,82	1,5	1,5	4,5	0,05	0	0,09	0
укроп	0	0	3,6	0	0,32	0,3	2,22	1,6	0,5	0,7	0,01	0	0,02	0,1
масло сливочное	0	0,01	24,3	0,12	0	1	2,24	1,9	0	2,4	0,02	0	0,08	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,03	293	0,12	2,01	176	134	19	18	51	0,89	22	0,27	20

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением небольшого количества воды, сливочного масла и томат-пюре 5-7 минут.

Укроп перебирают, промывают, шинкуют.

Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, добавляют к ним зеленый горошек, морковь с томатным пюре, укроп, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 минут, охлаждают до необходимой температуры. Блюдо готово к раздаче.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: макаронные изделия должны сохранить форму, хорошо отделяться друг от друга, овощи сохраняют форму; цвет, вкус и запах - соответствует наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №127

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн (от 1 до 3 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	0,8	0,8	0,2	0	0,1	1,1
сахар-песок	5,3	5,3	0	0	4,8	19,1
вода	150	150	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0	4,9	20,1

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,4	3,3	2,9	5,4	0,53	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,23	0	0,03	0,5	15,6	3,4	2,9	5,4	0,55	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн (от 3 до 7 лет)

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вода	200	200	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	20,8	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.