

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя Департамента образования Администрации городского округа Самара
(наименование должности лица, утверждающего документ; наименование органа, осуществляющего функции и

полномочия учредителя либо органа, осуществляющего финансовое обеспечение)

(подпись)

Н.В.Кудрявцева

(расшифровка подписи)

" 16 " апреля 20 14 г.

СВЕДЕНИЯ

ОБ ОПЕРАЦИЯХ С ЦЕЛЕВЫМИ СРЕДСТВАМИ, ПРЕДОСТАВЛЕННЫМИ МУНИЦИПАЛЬНОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ НА 20 14 Г.

Муниципальное

учреждение

Наименование бюджета

Орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя

Наименование органа, осуществляющего

ведение лицевого счета по иным субсидиям

Единица измерения: руб. (с точностью до второго десятичного знака)

(наименование иностранной валюты)

от " 16 " апреля 20 14 г.

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 395
городского округа Самара

ИНН/КПП 6319035513/631901001

Дата представления предыдущих Сведений

средства бюджета городского округа Самара

Департамент образования Администрации городского округа Самара

Департамент финансов Администрации городского округа Самара

Форма по ОКУД

Дата

по ОКПО

по ОКТМО

Глава по БК

по ОКЕИ
по ОКВ

КОДЫ

0501016

16.04.14

39952225

12.03.2014

36701000

906

383

Наименование средств	Код средств	Код КОСГУ	Разрешенный к использованию остаток средств прошлых лет на начало 20 ____ г.		Планируемые	
			код	сумма	поступления	выплаты
1	2	3	4	5	6	7
Муниципальная программа городского округа Самара «Пожарная безопасность городского округа Самара» на 2014-2018 годы	906 00 0069	05.01.00 225.900.00.37			44880,00	44880,00
Муниципальная программа городского округа Самара «Пожарная безопасность городского округа Самара» на 2014-2018 годы	906 00 0069	05.01.00 225.900.00.18			40000,00	40000,00

Понедельник

День:

Неделя: первая(нечетная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные вещества, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
<i>Завтрак</i>										
Омлет	85	7,13	8,47	1,77	112	0,04	0,24	0,17	60,36	1,17
натуральный										
Икра кабачковая	60									
Кофе с молоком	200	2,63	2,82	17,91	108	0,03	0,12	0,52	105,87	0,1
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		12,04	16,49	29,18	314	0,13	0,39	0,69	177,93	2,5
<i>Второй завтрак</i>										
Яблоко	100	0,38	0,35	8,92	40	0,02	0,02	66	14,08	1,91
<i>Обед</i>										
Суп «Полевой» на м/б	250	1,39	5,74	11,72	104	0,04	0,03	2,6	10,38	0,43
Рис отварной	150	2,4	3,41	23,43	134	0,02	0,01	0	3,25	0,31
Биточки говяжьи	70	12,65	18,73	5,62	242	0,07	0,1	0,39	14,77	2,21
Огурец консервированный	60	0,48	0,06	0,96	4,8	0,12	0,12	0,3		
Компот из сухофруктов	200	0,3	0	13,62	83,3				0,28	0,05
Хлеб п	27	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
Итого		21,48	28,67	74,64	669	0,35	0,3	3,29	49,26	5,32
<i>Уплотненный полдник</i>										
Булочка домашняя	70	5,58	12,74	47,28	326	0,09	0,04	0,09	35,85	0,89
Каша гречневая,молочная	204	3,5	7,14	10,2	119	0,04	0,17	0,68	140,64	0,1
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,34	0,13
Итого		9,13	19,88	67,16	483	0,13	0,22	1,27	177,83	1,12
Итого за день		43,03	65,39	179,9	1506	0,63	0,93	71,2	419	10,85

Вторник

День: вторник

Неделя: первая(нечетная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные вещества, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
<i>Завтрак</i>										
Каша манная	200	5,32	6,5	21,12	164	0,05	0,14	0,5	114,62	0,3
Какао с молоком	200	3,32	3,28	23,49	137	0,02	0,1	0,52	107,4	0,5
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		10,92	14,98	54,11	395	0,13	0,27	1,02	233,7	2,03
<i>Второй завтрак</i>										
Молоко	200	2,92	3,13	4,76	59	0,03	0,14	0,58	117,33	0,06
<i>Обед</i>										
Рассольник ленин.на м/б	250	2,61	5,98	16,25	130	0,06	0,05	7,61	17,81	1,13
Тефтели из говядины со сметан.соусом	100	10,56	18,32	11	251	0,05	0,08	0,95	24,97	1,47
Салат из свежей капусты	120	1,5	8,8	8,7	122	0,02	0,04	15,3	40	0,5
Напиток из шиповника	200	0,72	4,49	15,15	104	12,3	5,05	0,01	0,12	97,77
Хлеб п	27	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
Итого		19,65	38,32	70,39	708	12,53	5,26	23,87	103,48	103,19
<i>Уплотненный полдник</i>										
Сырники	110	16,89	12,95	20,39	265	0,05	0,24	0,19	143,53	0,61
творожные	55	2,62	5,39	16,32	124	0,03	0,09	0,42	88,7	0,13
Молочный соус	200	0,04	0	9,68	38,6	0	0,01	0,49	1,3	0,1
Чай	200	0,04	0	9,68	38,6	0	0,01	0,49	1,3	0,1
Бутерброд с мас. с сыром	48	6,31	10,16	13,03	169	0,08	0,07	0,14	136,17	1,68
Итого		25,86	28,5	59,42	596,6	0,16	0,41	1,24	369,7	2,52
Итого за день		59,35	84,93	188,68	1758	12,8	6,08	26,7	824,21	107,8

Среда

День: ~~среда~~

Неделя: первая(нечетная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные вещества, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
<i>Завтрак</i>										
Каша ячневая,молочная	200	6,99	6,71	31,72	215	0,12	0,16	0,52	106,48	1,61
Какао с молоком	200	3,32	3,28	23,49	137	0,02	0,1	0,52	107,4	0,5
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		12,59	15,19	64,71	446	0,2	0,29	1,04	225,58	3,34
<i>Второй завтрак</i>										
Сок фруктовый	200	1,12	0,17	12,48	54	0,03	0,03	21,6 2	27,68	0,27
<i>Обед</i>										
Бульон куриный с гренками	250/22	10,78	8,13	11,58	163	0,08	0,08	0,15	20,75	2,11
Котлета куриная	95	13,79	17,42	7,03	240	0,08	0,15	0,12	42,87	1,76
Вермишель отварная	150	3,36	3,41	21,61	131	0,04	0,01	0	6,4	0,47
Салат свекольный	60	0,68	2,68	3,98	43	0,01	0,02	1,92	15,63	0,58
Компот из с/ф	200	0	0	13,62	54				0,27	0,05
Хлеб - р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
Итого		30,28	31,92	66,2	674	0,25	0,28	2,19	94,24	5,88
<i>Уплотненный полдник</i>										
Биточки рыбные	80	10,32	2,33	5,9	89,8	0,06	0,12	0,63	35,08	1,13
Свекла тушеная с овощами	150	2,08	6,44	11,92	114	0,04	0,06	5,5	50,34	1,57
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,35	0,13
Печенье	40	2,2	6,8	25,8	172					
Хлеб	13	1,2	0,1	5,2	28	0,02	0,01	0	6,0	0,6
Итого		15,85	15,67	58,5	442, 4	0,12	0,2	6,63	92,77	3,43
Итого за день		59,84	62,95	201,89	1616	0,6	0,8	31,4 8	440,27	13,1

Четверг

День: **четверг**

Неделя: первая(нечетная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные вещества, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
<i>Завтрак</i>										
Каша геркулесовая,молочная	200	2,84	6,4	9,11	105	0,03	0,14	0,55	113,01	0,08
Кофе с молоком	200	2,63	2,82	17,91	108	0,03	0,12	0,52	105,87	0,1
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		7,75	14,42	36,52	307	0,12	0,29	1,07	230,58	1,41
<i>Второй завтрак</i>										
Яблоко	100	0,38	0,35	8,92	40	0,02	0,02	66	14,08	1,91
<i>Обед</i>										
Суп гороховый на м/б	250	5,07	6,18	17,82	147	0,17	0,06	4,6	32,65	1,72
Шницель из говядины	70	12,65	18,73	5,62	242	0,07	0,1	0,39	14,77	2,21
Овощное рагу	150	2,19	7,2	11,83	121	0,07	0,07	11,0	33,49	0,94
Напиток из шиповника	200	0,72	4,48	15,14	104	0,01	0,13	97,7	12,29	5,05
Хлеб — р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
п	25	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
Итого		24,89	37,32	69,7	715	0,42	0,4	113,6	113,7	12,24
<i>Уплотненный полдник</i>										
Пудинг творожно-манн	135	14,39	9,31	22,72	232	0,06	0,22	0,24	141,98	0,85
Молочный соус	55	2,63	5,39	16,33	124	0,04	0,1	0,43	88,7	0,14
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,34	0,13
Бутерброд с маслом с сыром	48	6,31	10,16	13,03	169	0,08	0,07	0,14	136,17	1,68
Итого		23,38	24,86	61,76	563,6	0,18	0,4	1,31	368,19	2,8
Итого за день		56,4	76,95	176,9	1625	0,74	11,1	181,98	726,5	18,36

Пятница

День: **ПЯТНИЦА**

Неделя: первая(нечетная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные вещества, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
<i>Завтрак</i>										
Каша рисовая,молочная	200	4,91	6,83	29,57	199	0,05	0,14	0,56	115,56	0,34
Какао с молоком	200	3,32	3,28	23,49	137	0,02	0,1	0,52	107,4	0,5
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		10,51	15,31	62,56	430	0,13	0,27	1,08	234,6	2,07
<i>Второй завтрак</i>										
Снежок	200	5,84	6,25	8,29	113	0,04	0,31	0,63	234,67	0,19
<i>Обед</i>										
Борщ на м/б со сметаной	250	1,93	4,8	9,75	90	0,05	0,09	8,77	31,73	1,1
Гуляш из говядины	90	26,4	20,14	7,07	315	0,09	0,18	2,89	24,05	3,9
Каша перловая	150	5,81	4,85	27,6	177	0,15	0,08	0	9,37	2,84
Напиток лимонный	200	0,2	0,03	18,82	76	0,01	0,01	3,65	7,74	0,09
Хлеб — р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
п	27	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
Итого		38,6	30,55	82,53	759	0,4	0,4	15,3	93,47	10,25
<i>Уплотненный полдник</i>										
Сухарики сладкие	35	2,28	5,2	16,76	123	0,06	0,03	0	11,84	1,24
Котлета рыбная	80	11,3	2,33	5,9	90	0,06	0,12	0,63	35,07	1,12
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,34	0,13
Салат из свежей капусты	120	1,5	8,8	8,7	122	0,02	0,04	15,3	40	0,5
Хлеб	13	1,2	0,1	5,2	28	0,02	0,01	0	6,0	0,6
Итого		16,33	16,43	46,24	401,6	0,16	0,21	16,43	94,25	3,59
Итого за день		71,28	68,54	199,6	1703,6	0,73	1,19	33,44	656,9	16,1

Понедельник

День: понедельник

Неделя: вторая(четная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные вещества, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
<i>Завтрак</i>										
Суп молочный, вермиш	200	5,26	5,48	17,99	142	0,07	0,18	0,73	150,87	0,31
Какао с молоком	200	3,32	3,28	23,49	137	0,02	0,1	0,52	107,4	0,5
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		10,86	13,96	50,98	373	0,15	0,31	1,25	269,9	2,04
<i>Второй завтрак</i>										
Молоко	200	2,92	3,13	4,76	59	0,03	0,14	0,58	117,33	0,06
<i>Обед</i>										
Суп геркулесовый на м/б	250	1,39	6,31	11,73	109	0,04	0,03	2,6	10,52	0,43
Кнели говяжьи с рисом	80	13,49	17,5	11,58	258	0,03	0,08	0,04	14,4	1,38
	120	4,64	3,88	22,08	142	0,12	0,06	0	7,5	2,27
Капуста тушенная	150	3,33	5,87	13,34	119	0,04	0,05	30,1	74,93	1,16
Компот из сух.ф	200	0	0	13,62	54				0,27	0,05
Хлеб — рп	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
	27	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
Итого		27,11	34,29	91,64	783	0,33	0,26	32,74	128,2	7,61
<i>Уплотненный полдник</i>										
Плюшка «Новомосковская»	70	3,37	3,64	26,9	154	0,04	0,02	0,02	11,32	0,39
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,34	0,13
Гороховое пюре	120	11,73	6,26	26,6	210	0,37	0,08	0	63,23	3,68
Огурец соленый	60	0,48	0,06	0,96	4,8	0,12	0,12	0,3		
Хлеб	13	1,2	0,1	5,2	28	0,02	0,01	0	6,0	0,6
Итого		16,83	10,06	69,34	435	0,55	0,24	0,82	81,89	4,8
Итого за день		57,72	61,44	217	1650	1,06	0,95	35,3	597,3	14,51

Вторник

День: вторник

Неделя: вторая(четная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные в-ва, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
<i>Завтрак</i>										
Каша пшеничная	200	6,98	7,39	32,95	226	0,15	0,14	0,52	116,27	1,01
молочная										
Кофе с молоком	200	2,63	2,82	17,91	108	0,03	0,12	0,52	105,8	0,1
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		11,89	15,41	60,36	428	0,24	0,29	1,04	233,8	2,34
<i>Второй завтрак</i>										
Груша	100	0,24	0,18	5,7	25	0,01	0,02	3	11,4	1,38
<i>Обед</i>										
Суп с клецками на курином б-не	250/25	10,67	10,74	15,58	202	8,46	0,76	4,51	14,84	1,15
Картофельное пюре	150	3,02	5,72	19,73	142	0,12	0,1	10,2	35,91	1,0
Биточки куриные	95	13,79	17,12	7,03	240	0,08	0,15	0,12	42,87	1,76
Салат морковный с изюмом	60	0,76	3,81	8,48	71	0,02	0,04	1,1	115	8,96
Напиток из шиповника	200	0,72	4,48	15,14	104	0,01	0,13	97,8	12,29	5,05
Хлеб — р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
п	27	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
Итого		33,22	42,6	85,25	860	8,79	1,22	113,7	241,5	20,24
<i>Уплотненный полдник</i>										
Баранки	40	4,1	0,5	27,4	125					
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,34	0,13
Тефтели рыбные с подливой	80	10,08	5,72	13,21	145	0,06	0,1	1,05	23,25	0,76
Салат свекольный	120	1,3	5,3	8,0	86,4	0,02	0,04	3,8	31,27	1,15
Хлеб	13	1,2	0,1	5,2	28	0,02	0,01	0	6,0	0,6
Итого		16,73	11,62	63,49	423	0,1	0,16	5,35	61,86	2,64
Итого за день		62,08	69,81	215	1736	9,14	1,69	123,1	548,5	26,6

Среда

День: среда

Неделя: вторая(четная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные вещества, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
<i>Завтрак</i>										
Каша кукурузная молочная	200	2,92	5,84	9,28	101	0,03	0,14	0,57	116,88	0,08
Какао с молоком	200	3,32	3,28	23,49	137	0,02	0,1	0,52	107,4	0,5
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		8,52	14,32	42,27	332	0,11	0,27	1,09	236	1,81
<i>Второй завтрак</i>										
Снежок	200	5,84	6,25	8,29	113	0,04	0,31	0,63	234,67	0,19
<i>Обед</i>										
Суп картофельный на м/б	250	2,97	7,23	8,96	113	0,05	0,06	4,6	13,2	0,77
Каша гречневая	150	5,81	4,85	27,6	177	0,15	0,08	0	9,37	2,84
Шницель из говядины	70	12,65	18,73	5,62	242	0,07	0,1	0,39	14,77	2,21
Винегрет	60	0,63	5,08	3,75	63	0,01	0,01	4,7	12,21	0,4
Сок фруктовый	200	1,32	0	12,5	56	0,01	0,02	3,2	24,64	1,74
Хлеб — р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
п	27	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
Соус томатный	30	0,25	1,26	1,19	17	0	0	0,31	1,03	0,07
Итого		27,89	37,88	78,91	769	0,39	0,31	13,2	95,8	10,35
<i>Уплотненный полдник</i>										
Гренки с сыром	39	23,7	21,22	60,92	529	0,36	0,26	0,42	417,62	7,86
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,34	0,13
Лакомка творожная	125	17,14	11,48	8,7	207	0,03	0,25	0,22	156	0,47
Молочный соус	55	2,63	5,39	16,33	124	0,04	0,1	0,43	88,7	0,14
Итого		43,52	38,09	95,63	898,6	0,43	0,62	1,57	664	8,6
Итого за день		85,77	96,54	225,1	2112	0,97	1,51	16,49	1230	20,95

Четверг

День: четверг

Неделя: вторая(четная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные в-ва, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
<i>Завтрак</i>										
Каша молочная	200	9,11	8,63	41,6	281	0,17	0,22	0,69	148,75	2,51
«Артек»										
Кофе с молоком	200	2,63	2,82	17,91	108	0,03	0,12	0,52	105,87	0,1
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		14,02	16,65	69,01	483	0,26	0,37	1,21	266	3,84
<i>Второй завтрак</i>										
Яблоко	100	0,38	0,35	8,92	40	0,02	0,02	66	14,08	1,91
<i>Обед</i>										
Свекольник на м/б	250	3,17	7,22	18,65	152	0,06	0,08	9,34	54,84	1,78
Вермишель										
отварная	150	3,36	3,41	21,61	131	0,04	0,01	0	6,4	0,47
Котлета из					177	0,15	0,08	0	9,37	2,84
говядины	70	13,17	11,77	5,94	181	0,06	0,13	0,1	34,13	2,23
Салат из свежей										
капусты	60	0,83	5,05	4,83	68	0,01	0,02	9,15	22,76	0,3
Лимонный	200	0,2	0,03	18,82	76	0,01	0,01	3,65	7,74	0,09
напиток										
Хлеб — р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
п	27	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
Соус томатный	30	0,25	1,26	1,19	17	0	0	0,31	1,03	0,07
Итого		25,24	29,47	90,33	903	0,43	0,37	22,5	156,8	10,1
<i>Уплотненный полдник</i>										
Сушки	30	3,3	0,4	22	99					
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,34	0,13
Бульон с рыбными фрикадельками	200/80	11,52	5,42	5,61	117	0,07	0,15	0,83	44,08	1,1
Хлеб	13	1,2	0,1	5,2	28	0,02	0,01	0	6,0	0,6
Итого		16,07	5,92	42,49	283	0,09	0,17	1,33	51,42	1,83
Итого за день		55,71	52,39	210,75	1709	0,8	0,93	91,0 4	488,3	17,68

Пятница

День: пятница

Неделя: вторая(четная)

Возрастная категория:сад

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен.	Витамины мг			Минеральные в-ва, мг	
		Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
<i>Завтрак</i>										
Каша пшеничная молочная	200	6,91	6,64	31,37	213	0,12	0,16	0,51	105,27	1,57
Какао с молоком	200	3,32	3,28	23,49	137	0,02	0,1	0,52	107,4	0,5
Бутерброд с маслом	35	2,28	5,2	9,5	94	0,06	0,03	0	11,7	1,23
Итого		12,51	15,12	64,36	444	0,2	0,29	1,03	224,3	3,3
<i>Второй завтрак</i>										
Ряженка	200	5,84	6,25	8,29	113	0,04	0,31	0,63	234,7	0,19
<i>Обед</i>										
Щи на м/б	250	2,55	7,64	12,91	131	0,07	0,06	17,7	42,93	0,97
Жаркое подомашнему	184	18,07	19,61	20,98	333	0,15	0,18	11,4	27,07	3,29
Салат свекольный	60	0,68	2,68	3,98	43	0,01	0,02	1,92	15,63	0,58
Сок фруктовый	200	1,12	0,17	12,48	54	0,03	0,03	21,6	27,68	0,27
Хлеб — р	27	1,67	0,28	8,38	43	0,04	0,02	0	8,32	0,91
п	27	2,59	0,45	10,91	58	0,06	0,02	0	12,26	1,41
Итого		26,68	30,83	69,64	662	0,36	0,33	52,6	133,9	7,43
<i>Уплотненный полдник</i>										
Запеканка										
творожно-рисовая	140	16,98	12,33	13,07	231	0,04	0,26	0,3	165,2	0,52
Молочный соус	55	2,63	5,39	16,33	124	0,04	0,1	0,43	88,7	0,14
Чай	200	0,05	0	9,68	38,6	0	0,01	0,5	1,34	0,13
Плетенка сахаром	70	5,92	7,04	41,34	252	43,9 3	7,22	0,34	43,01	0,57
Итого		25,58	24,76	80,42	645, 6	44,0 1	7,59	1,57	298,2	1,36
Итого за день		70,61	76,96	222,7	1864	44,6 1	8,52	55,8 3	891	12,28



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д000002**

Наименование изделия: **Батон с маслом**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Батон	28,00	28,00
Масло сливочное	7,00	7,00
Выход:	35 (28/7)	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,28	5,2	9,5	94	11,7	1,23	0,06	0,03	0

Технология приготовления:



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00161**

Наименование изделия: **Биточки говяжьи**

Номер рецептуры: **161**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Говядина	61,00	55,51
Хлеб пшеничный	13,00	13,00
Масло сливочное	2,00	2,00
Яйцо	1/10	4,00
Лук репчатый	12,00	10,08
Масло растительное	2,00	2,00
Выход:		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
12,65	18,73	5,62	242	14,77	2,21	0,07	0,1	0,39

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки - кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см.

Изделия помещают в жарочный шкаф до готовности при температуре 250-280 С. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют в разрезе.

Отпускают с гарниром и поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Соусы: молочный, сметанный.

Органолептические свойства:

Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, румяная. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.



ПТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № ДУ0130

Наименование изделия: **Булочка домашняя с изюмом**

Номер рецептуры: **130**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	35,00	35,00
Дрожжи	0,50	0,50
Сахар	5,00	5,00
Масло растительное	2,00	2,00
Яйцо	1/8	5,00
Вода питьевая	19,83	19,83
Молоко	15,00	15,00
Масло сливочное	3,00	3,00
Изюм	10,00	10,00
Выход:	70	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,58	12,75	47,29	326	35,85	0,91	0,09	0,04	0,09

Технология приготовления:

Готовят тесто опарным или безопарным способом с влажностью 36%, разделяют на куски по 72 г, придавая им округлую форму, укладывают на листы, смазанные растительным маслом, ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают льезоном (разведенные и взбитые яйца) и посыпают сахаром. Выпекают 12-15 мин. при температуре 230-240 С. Остужают.

Органолептические свойства:



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00086**

Наименование изделия: **Каша гречневая вязкая на молоке**

Номер рецептуры: **86**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая продел	30,00	30,00
Молоко	110,00	110,00
Вода питьевая	50,00	50,00
Сахар	5,00	5,00
Масса каши		200,00
Масло сливочное	4,00	4,00
Выход:		204

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,53	7,18	10,27	120	141,33	0,1	0,04	0,17	0,69

Технология приготовления:

В кипящую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, всыпают крупу гречневую продел, варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности на водяной бане, плотно закрыв посуду крышкой.

Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый с серо-кремовым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

УТВЕРЖДАЮ:



Ефимова Н.Г. Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00241**

Наименование изделия: **Компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: **241**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и
кулинарных изделий для дошкольных образовательных
учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Смесь сухофруктов	11,00	11,00
Сахар	13,00	13,00
Вода питьевая	190,00	190,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0	0	13,62	54	0,27	0,05	0	0	0

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем 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. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи 14 С.

Органолептические свойства:

Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар - прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет - коричневый или темно-коричневый.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий _____ Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00253**

Наименование изделия: **Кофе на молоке**

Номер рецептуры: **253**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Кофейный напиток	2,00	2,00
Молоко	200,00	200,00
Сахар	12,00	12,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,63	2,82	17,9	107	105,86	0,1	0,03	0,12	0,52

Технология приготовления:

Наливают в посуду молоко, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, вновь доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00111**

Наименование изделия: **Омлет с зеленым горошком**

Номер рецептуры: **111**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Яйцо	3/4 шт	40,00
Молоко	50,00	50,00
Масло сливочное	5,00	5,00
Горошек зеленый консервированный	22,50	14,50
Выход:		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4,81	5,62	2,36	79	49,15	0,76	0,04	0,15	0,74

Технология приготовления:

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем 2,5-3,0см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 мин до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Температура подачи 65 С.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00191**

Наименование изделия: **Рис отварной**

Номер рецептуры: **191**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	55,00	55,00
Масло сливочное	9,00	9,00
Выход:		150/9

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,4	3,41	23,43	134	3,25	0,31	0,02	0,01	0

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (6л воды, 40г соли на 1кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 С 5-7 мин. Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00042**
Наименование изделия: **Суп "Полевой" с крупой**

Номер рецептуры: **42**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	85,00	63,75
Крупа пшенная	10,00	10,00
Морковь	13,00	10,40
Лук репчатый	13,00	10,92
Масло растительное	2,00	2,00
Бульон мясной	212,50	212,50
Масло сливочное	2,00	2,00
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,39	5,74	11,72	104	10,38	0,43	0,04	0,03	2,6

Технология приготовления:

Крупу пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.

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

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блески жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.



УТВЕРЖДАЮ:

 Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д000001**

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	27,00	27,00
Выход:		27

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,59	0,45	10,91	58	12,26	1,41	0,06	0,02	0

Технология приготовления:

Органолептические свойства:



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г. Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д000003**

Наименование изделия: **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	27,00	27,00
Выход:		27

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,67	0,28	8,38	43	8,32	0,91	0,04	0,02	0

Технология приготовления:

Органолептические свойства:



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д000004**

Наименование изделия: **Яблоки свежие**

Номер рецептуры: **4**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карточек, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Яблоки	100,00	100,00
Выход:		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,38	0,35	8,92	40	14,08	1,91	0,02	0,02	66

Технология приготовления:

Органолептические свойства:

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00249**

Наименование изделия: **Какао с молоком (2-й вариант)**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Какао	2,00	2,00
Молоко	120,00	120,00
Вода питьевая	80,00	80,00
Сахар	12,00	12,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,32	3,28	23,48	137	107,4	0,49	0,03	0,13	0,52

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 65 С.

Органолептические свойства:

Цвет напитка - светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий _____ Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00087**

Наименование изделия: **Каша манная молочная жидкая**

Номер рецептуры: **87**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и
кулинарных изделий для дошкольных образовательных
учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	20,00	20,00
Молоко	120,00	120,00
Вода питьевая	50,00	50,00
Сахар	6,00	6,00
Масса каши		195,12
Масло сливочное	4,00	4,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,31	6,49	21,11	164	114,63	0,29	0,06	0,14	0,54

Технология приготовления:

В горячую смесь воды и молока (90-95 С) добавляют соль, сахар, доводят до кипения. Всыпают, в соответствии с рецептурой, манную крупу и варят при непрерывном помешивании до готовности (15-20 минут). При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов, не допускается пригорание каши. Цвет белый.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00255**

Наименование изделия: **Молоко**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Молоко	211,11	200,00
<i>Масса молока кипяченого</i>		200,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,92	3,13	4,76	59	117,33	0,06	0,03	0,14	0,58

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи 65 С (горячего) и 14 С (холодного).

Органолептические свойства:

Внешний вид - напиток белого цвета. Вкус и запах - чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00263**

Наименование изделия: **Чай**

Номер рецептуры: **263**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Чай-заварка	0,60	0,60
Сахар	12,00	12,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,05	0	9,68	39	1,35	0,13	0	0,01	0,5

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50г процеженной заварки и доливают кипятком.

При отпуске варенье кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65 С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае 14 С.

Органолептические свойства:

Аромат и вкус напитка для сорта чая. В зависимости от добавки приобретает привкус добавленного варенья.

Прозрачен. Цвет коричневый.

Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он не правильно заварен.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д000002**

Наименование изделия: **Батон с маслом с сыром**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карточек, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Батон	28,00	28,00
Масло сливочное	7,00	7,00
Сыр	13,00	13,00
Выход:		48 (28/7/13)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
6,31	10,16	13,03	169	136,17	1,68	0,08	0,07	0,14

Технология приготовления:

Органолептические свойства:



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00027**

Наименование изделия: **Борщ с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: **27** *Борщ на м/с*

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Свекла	50,00	40,00
Капуста белокочанная свежая	42,00	33,60
Картофель	85,00	63,75
Морковь	13,00	10,40
Лук репчатый	13,00	10,92
Масло растительное	2,00	2,00
Вода питьевая	200,00	200,00
Масло сливочное	2,00	2,00
Томат-паста	8,00	8,00
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,93	4,8	9,75	90	31,73	1,1	0,05	0,09	8,77

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С с добавлением бульона.

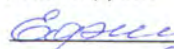
В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют солью. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения.

При использовании квашеной капусты ее вводят после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

 Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00028**

Наименование изделия: **Бульон из кур**

Номер рецептуры: **28**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Курица	53,50	47,50
Масса отварной курицы		31,25
Лук репчатый	17,00	14,28
Морковь	17,00	13,60
Вода питьевая	416,67	416,67
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
8,19	7,68	0,67	105	8,49	0,7	0,02	0,06	0,15

Технология приготовления:

Бульон из кур готовят, если в меню включено блюдо из отварной птицы.

Тушки кур обрабатывают - кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырезают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде.

Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе (связывают) и прижимают окорочка к тушке.

Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин. Время варки цыплят 20-30 мин, старых кур 2-3 часа. За 40 мин до готовности добавляют белые коренья, подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука, соль. Готовый бульон процеживают.

Бульон из кур используют для приготовления рассольников, картофельных супов с крупами и макаронными изделиями.

Органолептические свойства:

Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, аромата овощей, слабосоленый.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий _____ Ефимова Н.Г.



Технологическая карта № **Д00194**

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **194**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	50,00	50,00
<i>Масса отварных макаронных изделий</i>		145,00
Масло сливочное	5,00	5,00
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,36	3,41	21,61	131	6,4	0,47	0,04	0,01	0

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г соли). Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 С 5 мин.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д000001**

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	20,00	16,00
Свекла	16,00	13,00
Морковь	6,50	5,00
Огурцы соленые	19,00	15,00
Лук репчатый	9,00	7,50
Масло растительное	5,00	5,00
Выход:	60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,63	5,08	3,75	63	12,21	0,4	0,01	0,01	4,7

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2х10мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2х10мм, заливают (1/4 объема) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности (7 мин), отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1х6мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (рубят), бланшируют (ошпаривают).

Картофель и морковь можно отварить в целом виде очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать.

Овощи соединяют, заправляют нерафинированным растительным маслом, солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет выносят на раздачу.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами.

Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая - промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, откидывают на сите.

Температура подачи 14 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00059**

Наименование изделия: **Гренки с сыром**

Номер рецептуры: **59**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и
кулинарных изделий для дошкольных образовательных
учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Батон	28,00	28,00
Сыр	15,00	14,55
Масло сливочное	2,00	2,00
Выход:		39

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe		B1	B2	C
23,7	21,22	60,92	529	417,62	7,86		0,36	0,26	0,42

Технология приготовления:

Батоны нарезают тонкими (3-5мм) ломтиками по 3 - 4 на порцию, кладут на кондитерский лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают сливочным маслом и поджаривают в жарочном шкафу.
Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Гренки аккуратно нарезаны, равномерно посыпаны сыром - сыр расплавлен. Консистенция хрустящая, цвет белый.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00153**

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: **153**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Говядина	61,00	55,51
Картофель	XII 213,00	XII 215 159,75
Лук репчатый	17,00	14,28
Масло сливочное	9,00	9,00
Томатное пюре	5,00	5,00
Морковь	10,00	8,00
Масло растительное	3,00	3,00
Выход:		184

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
18,07	19,61	20,98	333	27,07	3,29	0,15	0,18	11,44

Технология приготовления:

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куса на порцию массой по 30-40г, картофель и лук - кубиками. Лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5 - 10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленой зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00117**

Наименование изделия: **Запеканка творожно-рисовая**

Номер рецептуры: **117**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Творог	97,00	96,03
Крупа рисовая	10,00	10,00
Яйцо	1/4	10,00
Сахар	3,00	3,00
Масло сливочное	3,00	3,00
Молоко	20,00	20,00
Масло растительное	2,00	2,00
Выход:		140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
16,98	12,33	13,07	231	165,19	0,52	0,04	0,26	0,3

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной рисовой вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200 С до готовности 15 минут.

Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. В творожную массу добавляют молоко увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00200**

Наименование изделия: **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: **200**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	200,00	160,00
Масло сливочное	9,00	9,00
Морковь	10,00	8,00
Лук репчатый	10,00	8,40
Томатное пюре	6,00	6,00
Сахар	3,00	3,00
Масло растительное	2,00	2,00
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,33	5,87	13,34	119	74,93	1,16	0,04	0,05	30,08

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное и растительное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром и сливочным маслом.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

 Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00206**

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и
кулинарных изделий для дошкольных образовательных
учреждений. Доц. Коровка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	170,00	127,50
Молоко	24,00	24,00
Масса кипяченого молока		22,50
Масло сливочное	6,00	6,00
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,02	5,72	19,73	142	35,91	1	0,12	0,1	10,2

Технология приготовления:

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 С 5-6 мин.
Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г. Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д000093**

Наименование изделия: **Каша овсянная из "Геркулеса" вязкая**

Номер рецептуры: **93**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа "Геркулес"	30,00	30,00
Молоко	110,00	110,00
Вода питьевая	68,96	68,96
Сахар	5,00	5,00
Масса каши		199,02
Масло сливочное	4,00	4,00
Выход:		204

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,84	6,4	9,11	105	113,01	0,08	0,03	0,14	0,55

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

При необходимости добавляют варенье или повидло, или мед из расчета 20г на порцию.

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **ДУ0098**

Наименование изделия: **Каша молочная "Артек"**

Номер рецептуры: **98**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	15,00	15,00
Молоко	110,00	110,00
Вода питьевая	50,00	50,00
Сахар	5,00	5,00
Масло сливочное	4,00	4,00
Крупа рисовая	15,00	15,00
Выход:		204 (200/4)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
9,11	8,63	41,6	281	148,75	2,51	0,17	0,22	0,69

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают или прожаривают, всыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар, перемешивают и варят до готовности, периодически помешивая.

Органолептические свойства:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Не допускаются посторонние запахи и привкусы. Вкус сливочного масла.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г. Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: **Каша вязкая молочная из кукурузной крупы**

Номер рецептуры: **174**

Наименование сборника рецептов:

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа кукурузная	30,00	30,00
Молоко	110,00	110,00
Вода питьевая	50,00	50,00
Сахар	5,00	5,00
Масло сливочное	4,00	4,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,92	5,84	9,28	101	116,88	0,08	0,03	0,14	0,57

Технология приготовления:

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

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Органолептические свойства:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: Однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № ДУ0092

Наименование изделия: **Каша рассыпчатая перловая**

Номер рецептуры: **92**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	50,00	50,00
Вода питьевая	118,00	118,00
Масло сливочное	7,00	7,00
Выход:		150/г

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,81	4,85	27,6	177	9,37	2,84	0,15	0,08	0

Технология приготовления:

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают к мясным соусным блюдам.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00091**

Наименование изделия: **Каша пшеничная молочная**

Номер рецептуры: **91**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	30,00	30,00
Вода питьевая	50,00	50,00
Молоко	110,00	110,00
Сахар	5,00	5,00
Масса каши		197,73
Масло сливочное	4,00	4,00
Выход:		204

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	B1	B2	C
6,91	6,64	31,37	213	105,27	1,57	0,12	0,16	0,51

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 С.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Органолептические свойства:

Консистенция тягучая, однородная, зерен - мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № Д00096

Наименование изделия: **Каша пшенная молочная жидкая**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа пшенная	30,00	30,00
Вода питьевая	60,00	60,00
Молоко	110,00	110,00
Сахар	5,00	5,00
<i>Масса каши</i>		199,02
Масло сливочное	4,00	4,00
Выход:		204

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
6,98	7,39	32,95	226	116,27	1,01	0,15	0,14	0,52

Технология приготовления:

Крупу "пшено" перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив её на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **ДУ0093**

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная**

Номер рецептуры: **93**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	30,00	30,00
Молоко	110,00	110,00
Вода питьевая	71,43	71,43
Сахар	6,00	6,00
Масло сливочное	4,00	4,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4,91	6,83	29,57	199	115,56	0,34	0,05	0,14	0,56

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз и засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин. добавляют горячее молоко и сахара и варят до готовности. При подаче поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические свойства:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус сливочного масла. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00091**

Наименование изделия: **Каша ячневая жидкая**

Номер рецептуры: **91**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа ячневая	30,00	30,00
Вода питьевая	50,00	50,00
Молоко	110,00	110,00
Сахар	5,00	5,00
Масса каши		200,00
Масло сливочное	4,00	4,00
Выход:		204

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
6,99	6,71	31,72	215	106,48	1,61	0,12	0,16	0,52

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 С.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Органолептические свойства:

Консистенция тягучая, однородная, зерен - мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00251**

Наименование изделия: **Кефир**

Номер рецептуры: **251**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Кефир	205,56	200,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,84	6,25	8,29	113	234,67	0,19	0,04	0,31	0,63

Технология приготовления:

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

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

Температура подачи 14 С.

Органолептические свойства:

Кисломолочные напитки имеют белый цвет, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00158**

Наименование изделия: **Кнели говяжьи с рисом**

Номер рецептуры: **158**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Говядина	61,00	55,51
Крупа рисовая	6,50	6,50
Масса рисовой каши		28,00
Молоко	7,50	7,50
Масло сливочное	3,00	3,00
Масло сливочное	2,00	2,00
Масло сливочное	5,00	5,00
Выход:		75 80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
13,49	17,5	11,58	258	14,4	1,38	0,03	0,08	0,04

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, смешивают с остывшей рисовой кашей и вновь дважды измельчают на мясорубке. Затем массу взбивают, постепенно добавляя молоко и растопленное сливочное масло. В конце взбивания добавляют соль. Кусочек хорошо взбитой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу разделявают на клецки (кнели) по 20-25г, раскладывают в емкости, смазанные сливочным маслом, в один ряд и варят на пару 15-20 мин, или припускают с добавлением воды при закрытой крышке 10-12 мин до готовности. Отпускают кнели с гарниром и сливочным маслом или соусом.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: картофель в молоке, пюре овощное.

Соусы: молочный, сметанный.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00178**

Наименование изделия: **Котлеты, биточки, шницели припущенные**

Номер рецептуры: **178**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Курица	135,00	82,35
Хлеб пшеничный	13,00	13,00
Молоко	15,00	15,00
Масса полуфабриката		110,35
Масса готовых биточков		95,00
Масло сливочное	3,00	3,00
Масло растительное	2,00	2,00
Яйцо	5,00	5,00
Выход:		95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
13,79	17,42	7,03	240	42,87	1,76	0,08	0,15	0,12

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин.

Отпускают биточки с гарниром и соусом.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Соусы: молочный или сметанный.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00134**

Наименование изделия: **Котлеты или биточки рыбные**

Номер рецептуры: **134**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Горбуша	97,50	67,28
Хлеб пшеничный	7,00	7,00
Молоко	10,00	10,00
Яйцо	1/13 шт	5,00
Масло растительное	2,00	2,00
Лук репчатый	10,00	7,50
Масса полуфабриката		98,00
Масса готового изделия		79,00
Выход:		79

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
10,32	2,13	5,46	82	32,01	1,03	0,06	0,11	0,58

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд добавляют процеженный рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

Соусы: сметанный, молочный, томатный.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № Д00117

Наименование изделия: **Лакомка творожная**

Номер рецептуры: **117**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Творог	97,00	96,03
Яйцо	1,00	40,00
Сахар	3,00	3,00
Масло растительное	1,00	1,00
Выход:		125

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
17,14	11,48	8,7	207	155,8	0,47	0,03	0,25	0,22

Технология приготовления:

Взбитые желтки и взбитые с сахаром белки добавляются в творог. Масса хорошо перемешивается. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200 С до готовности 15 минут. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня.

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе лакомка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00256**
Наименование изделия: **Напиток из шиповника**
Номер рецептуры: **256**
Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Плоды шиповника сушеные	11,00	11,00
Сахар	13,00	13,00
Вода питьевая	227,78	227,78
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,72	4,48	15,14	104	12,29	5,05	0,01	0,13	97,78

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи 14 С.

Органолептические свойства:

Напиток имеет вкус и аромат свойственный шиповнику, сладкий, цвет красно-коричневый.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г. Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **ДУ0150**

Наименование изделия: **Лимонный напиток**

Номер рецептуры: **150**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений. Издание второе, переработанное и дополненное. Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2006г.

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Лимон свежий	13,00	13,00
Сахар	13,00	13,00
Вода питьевая	200,00	200,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,2	0,03	18,82	76	7,74	0,09	0,01	0,01	3,65

Технология приготовления:

Цедру, снятую с лимона, нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин., а затем оставляют на 3-4 ч. для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения. Вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

Органолептические свойства:



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00276**

Наименование изделия: **Плюшка "Новомосковская"**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	41,00	41,00
Сахар	8,00	8,00
Масло растительное	5,00	5,00
Молоко	30,00	30,00
Яйцо	1/8	5,00
Дрожжи	0,50	0,50
Выход:		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,37	3,64	26,9	154	11,32	0,39	0,04	0,02	0,02

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формуют шарики массой 71г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Шарики скатывают по длине, образуется слоистый жгут теста, который пригибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Затем нарезают жгут, оставляя концы 1.5-2см. При укладке на листы заготовку разворачивают в обе стороны по линии разреза. Смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 17-20 мин при температуре 230-240 С.

Органолептические свойства:

Поверхность золотистого или светло-коричневого цвета. Мякиш белый, равномерно пористый, пышный. Вкус сладковатый, в меру соленый.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00126**

Наименование изделия: **Пудинг творожный**

Номер рецептуры: **126**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Творог	97,00	96,03
Крупа манная	10,00	10,00
Яйцо	1/4	10,00
Сахар	3,00	3,00
Масло сливочное	3,00	3,00
<i>Масса готового пудинга</i>		135,00
Изюм	12,00	12,00
Молоко	20,00	20,00
Выход:		135

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
14,39	9,31	22,72	232	141,98	0,85	0,06	0,22	0,24

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, , соль перемешивают. Затем вводят в массу взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз), раскладывают в противень или формы, смазанные маслом, слоем 3-3,и запекают в жарочном шкафу. *20-30 мин., до образования румяной корочки, при t 220°C*
Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога.

Отпускают, поливая сладким молочным соусом.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий  Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00107**

Наименование изделия: **Пюре из гороха**

Номер рецептуры: **107**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и
кулинарных изделий для дошкольных образовательных
учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Горох	65,00	65,00
Масло сливочное	9,00	9,00
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
14,67	7,83	33,25	262	79,05	4,6	0,46	0,1	0

Технология приготовления:

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 минут.

Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того, как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль (8-10 г на 1 кг), масло.

Готовое пюре используют для дальнейшего приготовления блюд.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00077**

Наименование изделия: **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	100,00	75,00
Морковь	15,00	12,00
Капуста белокочанная свежая	100,00	80,00
Лук репчатый	10,00	8,40
Масло растительное	3,00	3,00
Масло сливочное	9,00	9,00
Томат-паста	6,00	6,00
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,19	7,2	11,83	121	33,49	0,94	0,07	0,07	11,03

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1х1см или дольками длиной не более 2-2,5см в подготовленную посуду закладывают припущенную морковь и пассерованный лук, картофель, добавляют масло, тушат 15-20 мин, добавляют соль.

При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью. В рагу можно добавлять в конце приготовления чеснок.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанный в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г. Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00033**

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский**

Номер рецептуры: **33**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	85,00	63,75
Крупа перловая	10,00	10,00
Морковь	13,00	10,40
Лук репчатый	13,00	10,92
Огурцы соленые	25,00	21,67
Вода питьевая	187,50	187,50
Масло сливочное	2,00	2,00
Масло растительное	2,00	2,00
Томатное пюре	8,00	8,00
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,6	5,99	16,23	129	17,82	1,11	0,07	0,06	7,61

Технология приготовления:

Крупу перловую

перебирают, промывают, несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин.

В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д000004**

Наименование изделия: **Салат из белокочанной капусты с морковью**

Номер рецептуры: **4**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	56,25	45,00
Морковь	6,50	5,00
Масло растительное	5,00	5,00
Сахар	2,50	2,50
Кислота лимонная	0,05	0,05
Вода питьевая	2,50	2,50
Выход:		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,83	5,05	4,83	68	22,76	0,3	0,01	0,02	19,15

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи 14 С.

Органолептические свойства:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: **Салат из свеклы отварной**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Свекла	75,00	61,00
Масло растительное	4,00	4,00
Выход:	60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,68	2,68	3,98	43	15,63	0,58	0,01	0,02	1,92

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. при отпуске свеклу запраляют маслом растительным.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00009**

Наименование изделия: **Салат из моркови**

Номер рецептуры: **9**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Морковь	68,75	55,00
Масло растительное	3,00	3,00
Сахар	2,00	2,00
Выход:		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,54	4,44	4,25	59	19,77	0,27	0,02	0,02	0,88

Технология приготовления:

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14 С.

Органолептические свойства:

Салат уложен горкой, морковь сохранила форму нарезки, консистенция моркови хрустящая, вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00034**

Наименование изделия: **Свекольник**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Свекла	85,00	68,00
Картофель	85,00	63,75
Морковь	13,00	10,40
Лук репчатый	13,00	10,92
Масло сливочное	2,00	2,00
Бульон мясной	183,33	183,33
Томатное пюре	8,00	8,00
Сметана	10,00	10,00
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,17	7,22	18,65	152	54,84	1,78	0,06	0,08	9,34

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат-пюре, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар, и лавровый лист.

В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленую зелень, доводят до кипения.

Температура подачи 65 С.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: **Сок фруктовый 2**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Сок абрикосовый	193,00	193,00
Выход:		193

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,77	0,17	12,48	54	27,68	0,27	0,03	0,03	21,62

Технология приготовления:

Органолептические свойства:



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г. Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: **Соус молочный сладкий**

Номер рецептуры: **Д00224**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Молоко	28,00	28,00
Мука пшеничная	3,00	3,00
Масло сливочное	3,00	3,00
Сахар	5,00	5,00
Выход:		55

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,63	5,38	16,31	124	88,7	0,12	0,03	0,1	0,43

Технология приготовления:

Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют ванилин. Соус подают к блюдам из круп, творога, овощей.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г. Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: **Соус сметанный с томатом**

Номер рецептуры: **ДУ0113**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Сметана	7,50	7,50
Мука пшеничная	2,25	2,25
Бульон мясной	23,00	23,00
Томатное пюре	1,20	1,20
Выход:	30	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,56	1,36	1,83	22	6,25	0,06	0	0,01	0,13

Технология приготовления:

Муку пассеруют, охлаждают, смешивают со сметаной, добавляют томатную пасту, разведенную со сметаной, и слегка пассеруют, добавляют бульон, размешивают до однородной массы, заправляют солью, проваривают, процеживают и доводят до кипения.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00042**

Наименование изделия: **Суп геркулесовый на мясном бульоне**

Номер рецептуры: **42**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	85,00	63,75
Крупа "Геркулес"	10,00	10,00
Морковь	13,00	10,40
Лук репчатый	13,00	10,92
Масло растительное	2,00	2,00
Бульон мясной	212,50	212,50
Масло сливочное	2,00	2,00
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,39	6,31	11,73	109	10,52	0,43	0,04	0,03	2,6

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. Доводят до кипения.

Температу

ра подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00036**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми(горох)**

Номер рецептуры: **36**

СУП ГОРОХОВЫЙ

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Горох	33,00	33,00
Картофель	85,00	63,75
Морковь	13,00	10,40
Лук репчатый	13,00	10,92
Масло сливочное	3,00	3,00
Вода питьевая	175,00	175,00
Масло растительное	3,00	3,00
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,07	6,18	17,82	147	32,65	1,72	0,17	0,06	4,6

Технология приготовления:

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенный со сливочным маслом морковь, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности.

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00036**

Наименование изделия: **Суп картофельный на мясном бульоне**

Номер рецептуры: **36**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	116,00	87,00
Морковь	13,00	10,40
Лук репчатый	13,00	10,92
Масло сливочное	2,00	2,00
Вода питьевая	175,00	175,00
Масло растительное	2,00	2,00
Говядина	14,00	12,74
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,97	7,23	8,96	113	13,2	0,77	0,05	0,06	4,6

Технология приготовления:

Готовят мясной бульон, добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенный со сливочным маслом морковь, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности.
Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Бульон желтоватый. Блестки жира. Вкус и запах пассерованных овощей.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00044**

Наименование изделия: **Суп молочный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **44**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Молоко	140,00	140,00
Вода питьевая	44,00	44,00
Масло сливочное	5,00	5,00
Сахар	5,00	5,00
Макаронные изделия	16,00	16,00
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,26	5,48	17,99	142	150,87	0,31	0,07	0,18	0,73

Технология приготовления:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны 15 мин, лапшу 10 мин, вермишель 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце - масло сливочное.

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00037**

Наименование изделия: **Суп картофельный с клецками**

Номер рецептуры: **37 СУП С КЛЕЦКАМИ**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	67,00	50,25
Морковь	16,00	12,80
Лук репчатый	16,00	13,44
Масло сливочное	2,00	2,00
Вода питьевая	183,33	183,33
Мука пшеничная	8,00	8,00
Масло сливочное	1,00	1,00
Яйцо	1/10 шт	4,00
Вода питьевая	18,86	18,86
Масса теста		17,50
Масса готовых клецек		25,00
Выход:	275 (250/25)	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,48	3,06	14,91	97	14,78	0,7	0,06	0,06	4,49

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 мин, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 мин. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1кг), варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Температура подачи 65 С.

Органолептические свойства:

Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.



УТВЕРЖДАЮ:

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00129**

Наименование изделия: **Сырники из творога**

Номер рецептуры: **129**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка**

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Творог	97,00	96,03
Яйцо	1/4	10,00
Сахар	3,00	3,00
Мука пшеничная	12,00	12,00
Масло сливочное	2,00	2,00
<i>Масса готовых сырников</i>		110,00
Масло растительное	2,00	2,00
Выход:		110

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
16,9	12,94	20,39	266	143,53	0,63	0,05	0,24	0,19

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт. на порцию.

Сырники ставят в жарочный шкаф на 15-20 мин при температуре 180 С.

Отпускают по 3 шт. на порцию, поливая сливочным маслом.

Температура подачи 55 С.

Органолептические свойства:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Маслом полита 1/3 часть сырника, консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и вкусы.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № Д00174

Наименование изделия: **Тефтели из говядины с рисом ("ежики")**

Номер рецептуры: **174**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Говядина	61,00	44,00
Вода питьевая	7,00	7,00
Крупа рисовая	6,00	6,00
Масса готового рассыпчатого риса		17,50
Лук репчатый	24,50	21,00
Масло сливочное	3,00	3,00
Масса пассерованного лука		10,50
Мука пшеничная	5,00	5,00
Масса полуфабриката		83,00
Масло растительное	2,00	2,00
Масса готовых тефтелей		70,00
Д00226 - Соус сметанный	30,00	30,00
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
9,38	16,29	9,77	223	22,21	1,32	0,04	0,08	0,85

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 шт на порцию (по 42г). Шарики панируют в муке заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 С 10-15 мин.

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные.

Соусы: томатный, молочный, сметанный, сметанный с томатом.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Ефимова Н.Г.

Технологическая карта № **Д00161**

Наименование изделия: **Шницель из говядины**

Номер рецептуры: **161**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Категория питающихся: **Сад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Говядина	61,00	55,51
Хлеб пшеничный	13,00	13,00
Масло сливочное	2,00	2,00
Яйцо	1/10	4,00
Лук репчатый	12,00	10,08
Масло растительное	2,00	2,00
Выход:		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
12,65	18,73	5,62	242	14,77	2,21	0,07	0,1	0,39

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формуют шницели - плоско-овальной формы толщиной 2-2,5см.

Изделия помещают в жарочный шкаф при температуре 250-280 С на 20-25мин. . Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют в разрезе.

Отпускают с гарниром и поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Соусы: молочный, сметанный.

Органолептические свойства:

Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, румяная . Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.