МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 260

Наименование изделия: **АЗУ**
Номер рецептуры: **260**
Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	71,2	64,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	8	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14	12
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,8	2,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	20	12
КАРТОФЕЛЬ	128	96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,02
Жиры, г	18,12
Углеводы, г	18,19
Энергетическая ценность, ккал	292,49

В1, мг	0,13
С, мг	8,90
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,13

Са, мг	25,16
Mg, мг	36,02
Р, мг	159,76
Fe, мг	2,52
К, мг	819,18
I, мкг	10,05
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин.
За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БАТОН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35
Выход: 35		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,63
Жиры, г	1,02
Углеводы, г	17,99
Энергетическая ценность, ккал	91,70

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Ca, мг	6,65
Mg, мг	4,55
P, мг	22,75
Fe, мг	0,35
K, мг	32,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Не заветрен

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 226

Наименование изделия: **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**
Номер рецептуры: **226**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,5	17,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,6	9,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,6	2,6
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	2,6	2,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,9	4,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	26,4	19,8
с 01.09 по 31.12	24,75	19,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	13,5	10,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,9	10,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11	11
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	48,3	42,79
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,67
Жиры, г	8,86
Углеводы, г	16,53
Энергетическая ценность, ккал	198,25

В1, мг	0,11
С, мг	2,48
А, мг	0,44
Д, мкг	0,11
В2, мг	0,13

Са, мг	106,15
Mg, мг	47,44
Р, мг	194,33
Fe, мг	1,67
К, мг	340,66
I, мкг	68,39
F, мг	0,28
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с припущенной в молоке морковью, капустой, добавляют яйца, вымешивают, формуют, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 5-8 минут, затем заливают соусом сметанным, посыпают сыром и вновь запекают 7-8 мин. Гарниры - каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы, капуста тушеная.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **62**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	58,31	43,73
с 01.09 по 31.12	54,66	43,73
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	57,2	45,76
КАРТОФЕЛЬ	25,29	20,23
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	16	12
с 01.09 по 31.12	15	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7
ПОЛУФАБР.СВИНИНА ВЫРЕЗКА	25	25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
УКРОП	0,007	0,007
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,00
Жиры, г	14,85
Углеводы, г	12,63
Энергетическая ценность, ккал	108,90

В1, мг	0,33
С, мг	12,26
А, мг	0,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	60,60
Mg, мг	32,62
Р, мг	105,06
Fe, мг	1,83
К, мг	461,68
I, мкг	8,62
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

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 шинкованную капусту и доводт до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимоной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводт до кипения.
При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде 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, переодически помешивая.
Температура подачи 75 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ОБОГАЩЕННАЯ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,6	38,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,75	1,75
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	6	6
ДРОЖЖИ	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,81
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,25	0,25
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,37
Жиры, г	2,14
Углеводы, г	31,99
Энергетическая ценность, ккал	168,33

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,04

Са, мг	12,87
Mg, мг	14,05
Р, мг	58,66
Fe, мг	0,69
К, мг	82,19
I, мкг	1,36
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В воду, подогретую до температуры 35-40 °С, добавляют предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку смешанную с хлопьями и перемешивают 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Оставляют для брожения. В процессе брожения производят 1-2 обминки. Готовое тесто разделывают на шарики массой 57 г, выкладывают на смазанный противень и оставляют для расстойки. Перед выпеканием булочки смазывают взбитым яйцом. Выпекают при температуре 210-220 °С в течение 15-20 мин.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 207

Наименование изделия: **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **207**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	171	171
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	22	22
САХАР ПЕСОК	11	11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,27 шт.	11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,9	6,9
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	30,24
Жиры, г	21,96
Углеводы, г	30,69
Энергетическая ценность, ккал	441,08

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,06
Д, мкг	0,34
В2, мг	0,06

Са, мг	14,22
Mg, мг	4,62
Р, мг	37,97
Fe, мг	0,50
К, мг	43,73
I, мкг	2,53
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В ПРОТЕРТЫЙ ТВОРОГ ВВОДЯТ МУКУ,СОЛЬ,САХАР СЫРЫЕ ЯЙЦА ЗАМЕШИВАЮТ ТЕСТО. РАСКАТЫВАЮТ ПЛАСТОМ ТОЛЩИНОЙ 10-12 ММ НАРЕЗАЮТ НА ПОЛОСКИ ШИРИНОЙ 25 ММ, А ЗАТЕМ НА КУСОЧКИ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ИЛИ ТРЕУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ ИЛИ РОМБА ОТВАРИВАЮТ НЕБОЛЬШИМИ ПАРТИЯМИ В КИПЯЩЕЙ ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЕ 5 МИНУТ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ. СООТНОШЕНИЕ ВАРЕНИКОВ И ВОДЫ 1:5
ПОЛИВАЮТ РАСТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 65 С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 450

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **450**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	23,5	23,5
ДЖЕМ	40	40
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1
ДРОЖЖИ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,90
Жиры, г	0,57
Углеводы, г	45,41
Энергетическая ценность, ккал	193,82

В1, мг	0,03
С, мг	6,40
А, мг	0,00
Д, мкг	0,02
В2, мг	0,01

Са, мг	14,38
Mg, мг	8,93
Р, мг	28,25
Fe, мг	0,47
К, мг	89,70
I, мкг	0,57
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 58 г, укладывают на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 г соответственно.
После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 230-240° С 6-8 мин.
При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 50

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**
Номер рецептуры: **50**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ	14,7	11,76
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	23,11	17,33
с 01.09 по 31.12	21,66	17,33
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	19,2	14,4
с 01.09 по 31.12	18	14,4
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	19	19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,93
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	5,31
Энергетическая ценность, ккал	59,01

В1, мг	0,02
С, мг	3,71
А, мг	0,29
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	24,46
Mg, мг	14,86
Р, мг	30,31
Fe, мг	0,68
К, мг	187,10
I, мкг	2,77
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтикми толщиной 2 *10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2*10 мм, 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 1*6 мм. 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

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 283

Наименование изделия: **ГОВЯДИНА, ТУЩЕНАЯ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **283**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	250	200
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,7	6,7
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10,67	8
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19	16
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,7	7,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3
САХАР ПЕСОК	6,9	6,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ЧЕСНОК	1,6	1,3
ГОВЯДИНА Б/К	73,3	65,97
УКРОП	0,007	0,007
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	16,41
Жиры, г	15,87
Углеводы, г	21,01
Энергетическая ценность, ккал	295,16

В1, мг	0,10
С, мг	38,24
А, мг	0,22
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,17

Са, мг	107,61
Mg, мг	49,53
Р, мг	176,72
Fe, мг	3,67
К, мг	704,02
I, мкг	12,35
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ГОВЯДИНУ НАРЕЗАЮТ НА КУСОЧКИ МАССОЙ 20-30 г, СОЕДИНЯЮТ СО СЛЕГКА ОБЖАРЕННЫМ ЛУКОМ, НАРЕЗАННЫМ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ, И ЕЩЕ ОБЖАРИВАЮТ. ДОБАВЛЯЮТ ВОДУ (30 г), НАРЕЗАННУЮ СОЛОМКОЙ СВЕЖУЮ КАПУСТУ КЛАДУТ В КОТЕЛ СЛОЕМ ДО 30 СМ, ДОБАВЛЯЮТ БУЛЬОН ИЛИ ВОДУ (20-30 % К МАССЕ СЫРОЙ КАПУСТЫ), ЛИМОННУЮ КИСЛОТУ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, ПАССЕРОВАННОЕ ТОМАТНОЕ ПЮРЕ И ТУШАТ ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ ПРИ ПЕРИОДИЧЕСКОМ ПОМЕШИВАНИИ. ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ПАССЕРОВАННЫЕ СОЛОМКОЙ МОРКОВЬ И ЛУК И ТУШАТ ДО ГОТОВНОСТИ. ЗА 5 МИН ДО КОНЦА ТУШЕНИЯ КАПУСТУ ЗАПРАВЛЯЮТ МУЧНОЙ ПАССЕРОВКОЙ, САХАРОМ, СОЛЬЮ И ВНОВЬ ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.
ЕСЛИ СВЕЖАЯ КАПУСТА ГОРЧИТ, ЕЕ ПЕРЕД ТУШЕНИЕМ ОШПАРИВАЮТ В ТЕЧЕНИЕ 3-5 МИНУТ. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ ЛИМОННУЮ КИСЛОТУ ИСКЛЮЧАЮТ, ДОБАВЛЯЯ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО БУЛЬОНА ИЛИ ВОДЫ, И КОЛИЧЕСТВО САХАРА УВЕЛИЧИВАЮТ ДО 10 г НА ПОРЦИЮ.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 65 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 72

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ**
Номер рецептуры: **72**
Наименование сборника рецептур: **Организация детского питания в дошкольных учреждениях: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня –М.: АРКТИ –МИПКРО, 2003.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	197,6	158,08
ГОВЯДИНА Б/К	66,3	59,67
КРУПА РИСОВАЯ	16	15,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17	14,28
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,5	1,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	29,31	21,98
с 01.09 по 31.12	27,48	21,98
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	15,09
Жиры, г	20,52
Углеводы, г	21,19
Энергетическая ценность, ккал	331,49

В1, мг	0,10
С, мг	29,47
А, мг	0,46
Д, мкг	0,02
В2, мг	0,14

Са, мг	91,53
Mg, мг	49,91
Р, мг	174,64
Fe, мг	3,21
К, мг	572,08
I, мкг	10,79
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо варят, охлаждают, пропускают через мясорубку 2 раза. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло и тушат 30-40 минут до готовности.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 259

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **259**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,7	64,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
ГОВЯДИНА Б/К	85,2	76,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,1	10,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,5	3,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,71
Жиры, г	18,88
Углеводы, г	5,21
Энергетическая ценность, ккал	249,52

В1, мг	0,06
С, мг	1,12
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,09

Са, мг	16,66
Mg, мг	18,16
Р, мг	128,70
Fe, мг	1,93
К, мг	308,54
I, мкг	6,29
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (10-15 г на порцию).

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 247

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **247**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	92	82,8
КАРТОФЕЛЬ	124,1	124,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16	13,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,4	6,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,84
Жиры, г	17,40
Углеводы, г	21,88
Энергетическая ценность, ккал	315,72

В1, мг	0,16
С, мг	11,61
А, мг	0,03
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,17

Са, мг	26,86
Mg, мг	45,08
Р, мг	201,40
Fe, мг	3,21
К, мг	1 054,52
I, мкг	13,15
F, мг	0,08
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 154

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **154**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	146,8	110,1
с 01.09 по 31.12	137,63	110,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7,5	7,5
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	2,5	2,5
КРУПА МАННАЯ	15	15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	78	78
САХАР ПЕСОК	6	6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	16,98
Жиры, г	14,93
Углеводы, г	29,30
Энергетическая ценность, ккал	322,12

В1, мг	0,09
С, мг	2,24
А, мг	2,26
Д, мкг	0,25
В2, мг	0,16

Са, мг	84,24
Mg, мг	47,35
Р, мг	109,97
Fe, мг	1,60
К, мг	296,97
I, мкг	8,32
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь нарезают тонкой соломкой или измельчают на овощерезке, затем ее припускают с маслом в молоке, или в молоке с добавлением воды. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивают и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают, смесь выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями лист, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 53

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ**

Номер рецептуры: **53**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАБАЧКИ	96,7	72,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,5	5,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,70
Жиры, г	2,65
Углеводы, г	4,35
Энергетическая ценность, ккал	44,61

В1, мг	0,02
С, мг	5,16
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	13,12
Mg, мг	8,96
Р, мг	14,62
Fe, мг	0,16
К, мг	219,99
I, мкг	0,18
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук и тушат до готовности в течение 15-20 мин.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 388

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАКАО-ПОРОШОК	2	2
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	13	13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99	99
САХАР ПЕСОК	11	11
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,53
Жиры, г	3,44
Углеводы, г	15,80
Энергетическая ценность, ккал	109,09

В1, мг	0,03
С, мг	0,21
А, мг	0,02
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,14

Са, мг	123,51
Mg, мг	22,46
Р, мг	104,22
Fe, мг	0,46
К, мг	186,81
I, мкг	6,50
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 311

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**
Номер рецептуры: **311**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	189,6	151,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	12	12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3
ЧЕСНОК	1	0,85
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,66
Жиры, г	2,20
Углеводы, г	15,98
Энергетическая ценность, ккал	100,77

В1, мг	0,07
С, мг	30,02
А, мг	0,17
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,07

Са, мг	79,51
Mg, мг	31,27
Р, мг	61,09
Fe, мг	1,84
К, мг	419,93
I, мкг	6,25
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде.
Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло, пассерованную томатную пасту и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 314

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **314**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ	136,45	136,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,6	2,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,66
Жиры, г	2,62
Углеводы, г	21,59
Энергетическая ценность, ккал	120,79

В1, мг	0,12
С, мг	10,92
А, мг	0,02
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,09

Са, мг	17,19
Mg, мг	28,52
Р, мг	72,57
Fe, мг	1,27
К, мг	775,56
I, мкг	6,82
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупный кубик картофель заливают горячей водой, так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин., обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающихся, поглощающий много влаги, то варят его 15 мин после закипания, сливаю отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды- паром.
Температура подачи 65 С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 162

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **162**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	25,8	25,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	11,6	11,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,8	2,8
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,81
Жиры, г	6,60
Углеводы, г	24,06
Энергетическая ценность, ккал	179,41

В1, мг	0,11
С, мг	0,18
А, мг	0,03
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,16

Ca, мг	121,93
Mg, мг	43,07
P, мг	159,60
Fe, мг	1,01
K, мг	225,14
I, мкг	7,35
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ**
Номер рецептуры: **185**
Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	38,7	38,3
ТЫКВА СВЕЖАЯ	61,5	61,5
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	12,1	12,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,1	44,1
САХАР ПЕСОК	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	8,1	8,1
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,39
Жиры, г	10,43
Углеводы, г	38,22
Энергетическая ценность, ккал	277,22

В1, мг	0,17
С, мг	2,16
А, мг	0,06
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,19

Са, мг	136,48
Mg, мг	49,86
Р, мг	176,92
Fe, мг	2,52
К, мг	364,07
I, мкг	7,77
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, измельчают, закладывают в кипящее молоко или воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 155

Наименование изделия: **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **155**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	13	12,9
ПШЕНО	9,7	9,6
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	12,8	12,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,3	4,3
САХАР ПЕСОК	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,4	61,4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,97
Жиры, г	6,92
Углеводы, г	24,60
Энергетическая ценность, ккал	181,10

В1, мг	0,06
С, мг	0,20
А, мг	0,04
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,15

Са, мг	123,77
Mg, мг	27,38
Р, мг	129,70
Fe, мг	0,46
К, мг	187,77
I, мкг	7,01
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 157

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **157**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	26,1	25,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,3	130,3
САХАР ПЕСОК	4,1	4,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	16,1	16,1
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,95
Жиры, г	7,14
Углеводы, г	24,42
Энергетическая ценность, ккал	190,15

В1, мг	0,11
С, мг	0,26
А, мг	0,03
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,22

Са, мг	158,17
Mg, мг	65,03
Р, мг	184,73
Fe, мг	1,74
К, мг	292,28
I, мкг	8,90
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

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 отпус ком добавляют растопленное сливочное масло.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	68	67,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,26
Жиры, г	6,16
Углеводы, г	37,33
Энергетическая ценность, ккал	237,41

В1, мг	0,22
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,12

Са, мг	19,58
Mg, мг	122,19
Р, мг	181,99
Fe, мг	4,28
К, мг	256,93
I, мкг	2,22
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.
Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 160

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **160**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА МАННАЯ	25,4	25,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
САХАР ПЕСОК	4,4	4,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,8	2,8
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,72
Жиры, г	5,76
Углеводы, г	26,82
Энергетическая ценность, ккал	181,65

В1, мг	0,06
С, мг	0,22
А, мг	0,03
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,16

Са, мг	131,19
Mg, мг	19,25
Р, мг	116,32
Fe, мг	0,32
К, мг	195,81
I, мкг	6,75
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 161

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **161**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	35,12	34,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	4,39	4,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	12	12
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,71
Жиры, г	6,55
Углеводы, г	31,76
Энергетическая ценность, ккал	213,19

В1, мг	0,10
С, мг	0,19
А, мг	0,04
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,17

Са, мг	126,42
Mg, мг	32,34
Р, мг	168,22
Fe, мг	1,47
К, мг	224,96
I, мкг	6,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

КРУПУ ЗАСЫПАЮТ В КИПЯЩУЮ ВОДУ И ВАРЯТ 20-30 МИНУТ., ПОСЛЕ ЧЕГО ЛИШНЮЮ ВОДУ СЛИВАЮТ, ДОБАВЛЯЮТ КИПЯЩЕЕ МОЛОКО, СОЛЬ, САХАР И ВАРЯТ КАШУ ДО ЗАГУСТЕНИЯ, ЗАТЕМ УПАРИВАЮТ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ ПРИ ЗАКРЫТО КРЫШКЕ. ПРИ ОТПУСКЕ ЗАПРАВЛЯЮТРАСТОПЛЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 65 С.
НЕОБХОДИМОСТЬ ВЛИВАТЬ КИПЯЩЕЕ МОЛОКО ВЫЗВАНА ТЕМ, ЧТО НЕЛЬЗЯ ПРЕРЫВАТЬ ПРОЦЕСС ВАРКИ, ИНАЧЕ ВРЕМЯ ЕГО ЗНАЧИТЕЛЬНО ВОЗРАСТЕТ.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 165

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **165**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПШЕНО	24,1	23,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,7	55,7
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	10,5	10,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,8	2,8
Выход: 170		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,13
Жиры, г	5,41
Углеводы, г	24,35
Энергетическая ценность, ккал	167,03

В1, мг	0,10
С, мг	0,17
А, мг	0,03
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,13

Ca, мг	106,22
Mg, мг	29,73
P, мг	125,67
Fe, мг	0,73
K, мг	177,03
I, мкг	6,32
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 167

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **167**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	21,5	21,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,6	61,6
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	11,6	11,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	4	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,20
Жиры, г	6,21
Углеводы, г	23,60
Энергетическая ценность, ккал	167,62

В1, мг	0,04
С, мг	0,18
А, мг	0,04
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,14

Ca, мг	111,88
Mg, мг	22,75
P, мг	112,45
Fe, мг	0,28
K, мг	161,47
I, мкг	6,10
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 489

Наименование изделия: **КЕКС "ДЕТСКИЙ"**
Номер рецептуры: **489**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,6	15,6
САХАР ПЕСОК	11,7	11,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	11,7	11,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,21 шт.	8,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,73	5,8
с 01.09 по 31.12	7,25	5,8
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	5,8	5,8
САХАРНАЯ ПУДРА	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,05	0,05
СОДА	0,1	0,1
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,96
Жиры, г	10,55
Углеводы, г	26,15
Энергетическая ценность, ккал	211,59

В1, мг	0,04
С, мг	0,12
А, мг	0,18
Д, мкг	0,37
В2, мг	0,05

Ca, мг	15,19
Mg, мг	7,37
P, мг	38,36
Fe, мг	0,56
K, мг	92,92
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло и сахар взбивают в течение 10-15 минут, затем добавляют меланж, соду, соль, изюм, морковь, натертую на мелкой терке, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут. Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 205- 215 °С в течение 25-30 минут. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 488

Наименование изделия: **КЕКС ТВОРОЖНЫЙ**

Номер рецептуры: **488**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	23,5	23,5
САХАР ПЕСОК	9	9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	36	36
САХАРНАЯ ПУДРА	1	1
СОДА	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,07
Жиры, г	9,13
Углеводы, г	25,81
Энергетическая ценность, ккал	221,50

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Д, мкг	0,27
В2, мг	0,05

Ca, мг	10,20
Mg, мг	4,34
P, мг	33,26
Fe, мг	0,42
K, мг	41,09
I, мкг	1,95
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло и сахар взбивают в течение 10-15 минут, добавляют творог и взбивают до получения однородной массы. Затем добавляют меланж, соду, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут. Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160-185 °С в течение 55-60 минут. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ**

Номер рецептуры: **393**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КЛЮКВА	18	18
САХАР ПЕСОК	18	18
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,04
Углеводы, г	22,62
Энергетическая ценность, ккал	92,78

В1, мг	0,00
С, мг	1,08
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	11,68
Mg, мг	4,02
Р, мг	5,94
Fe, мг	0,10
К, мг	23,37
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ягода перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченной водой. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10 - 15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждаю и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают.
Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.
Температура подачи 14 С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 396

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **396**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	23,2	23,2
САХАР ПЕСОК	11	11
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,18
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	26,68
Энергетическая ценность, ккал	113,00

В1, мг	0,02
С, мг	0,37
А, мг	0,14
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	42,25
Mg, мг	23,41
Р, мг	34,64
Fe, мг	0,67
К, мг	400,05
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 396

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **396**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	167	167
САХАР ПЕСОК	11	11
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6
ЯБЛОКИ	103,41	91
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,36
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	23,85
Энергетическая ценность, ккал	102,28

В1, мг	0,02
С, мг	3,64
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	22,23
Mg, мг	8,10
Р, мг	13,17
Fe, мг	1,80
К, мг	254,71
I, мкг	1,82
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Клюкву, или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют; у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Алычу или сливу, или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7-10 мин, отвар сливают, ягоды и плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 396

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **396**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	185,6	185,6
САХАР ПЕСОК	12,2	12,2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6
ЯБЛОКИ	114,77	101
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	25,96
Энергетическая ценность, ккал	111,49

В1, мг	0,02
С, мг	4,04
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	24,44
Mg, мг	8,99
Р, мг	14,16
Fe, мг	2,00
К, мг	282,61
I, мкг	2,02
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Клюкву, или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют; у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Алычу или сливу, или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7-10 мин, отвар сливают, ягоды и плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 396

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ**

Номер рецептуры: **396**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	22,5	21,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162
САХАР ПЕСОК	13,5	13,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6	6
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,22
Жиры, г	0,09
Углеводы, г	19,16
Энергетическая ценность, ккал	79,77

В1, мг	0,01
С, мг	17,44
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	16,03
Mg, мг	7,59
Р, мг	10,63
Fe, мг	0,25
К, мг	78,10
I, мкг	0,22
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Смородину, крыжовник перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струёй вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.
Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1:5 и процеживают.
Температура подачи 14 С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406

Наименование изделия: **КМП "БИО РЯЖЕНКА"**
Номер рецептуры: **406**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	8,40
Энергетическая ценность, ккал	108,00

В1, мг	0,04
С, мг	0,60
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,26

Са, мг	248,00
Mg, мг	28,00
Р, мг	184,00
Fe, мг	0,20
К, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406

Наименование изделия: **КМП "ВАРЕНЕЦ"**
Номер рецептуры: **406**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КМП "ВАРЕНЕЦ"	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,60
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	8,00
Энергетическая ценность, ккал	100,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов варенец наливают непосредственно в стаканы.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406

Наименование изделия: **КМП "ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ"**
Номер рецептуры: **406**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,00
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	6,00
Энергетическая ценность, ккал	96,00

В1, мг	0,06
С, мг	1,40
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,34

Са, мг	240,00
Mg, мг	28,00
Р, мг	190,00
Fe, мг	0,00
К, мг	292,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406

Наименование изделия: **КМП "КЕФИР"**
Номер рецептуры: **406**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	8,00
Энергетическая ценность, ккал	106,00

В1, мг	0,08
С, мг	1,40
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,34

Са, мг	240,00
Mg, мг	28,00
Р, мг	190,00
Fe, мг	0,20
К, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406

Наименование изделия: **КМП "СНЕЖОК"**
Номер рецептуры: **406**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КМП «СНЕЖОК»	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,20
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	22,00
Энергетическая ценность, ккал	154,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 398

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ВИШНИ**

Номер рецептуры: **398**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
САХАР ПЕСОК	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162
ВИШНЯ	42,2	35,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,28
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	18,22
Энергетическая ценность, ккал	76,16

В1, мг	0,01
С, мг	2,16
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	18,78
Mg, мг	9,86
Р, мг	9,69
Fe, мг	0,16
К, мг	92,84
I, мкг	0,72
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 403

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**
Номер рецептуры: **403**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	25	25
САХАР ПЕСОК	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,56
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	26,61
Энергетическая ценность, ккал	110,71

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	25,29
Mg, мг	11,03
Р, мг	29,03
Fe, мг	0,68
К, мг	208,36
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленые плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности изюм 5-10 минут.Компот охлаждают

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 398

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **398**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	51,3	45,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154	154
САХАР ПЕСОК	11	11
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,17
Жиры, г	0,17
Углеводы, г	14,94
Энергетическая ценность, ккал	63,15

В1, мг	0,01
С, мг	1,80
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	12,94
Mg, мг	4,64
Р, мг	4,47
Fe, мг	0,89
К, мг	126,28
I, мкг	0,90
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.
В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин.В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро -разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.
Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порцио-нируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 398

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **398**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	104	91,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,1	171,1
САХАР ПЕСОК	12,2	12,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,36
Жиры, г	0,36
Углеводы, г	20,51
Энергетическая ценность, ккал	88,94

В1, мг	0,02
С, мг	3,66
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	20,33
Mg, мг	8,13
Р, мг	9,06
Fe, мг	1,81
К, мг	255,31
I, мкг	1,83
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.
В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин.В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро -разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.
Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порцио-нируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 399

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	24,5	24,5
САХАР ПЕСОК	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	9,68
Энергетическая ценность, ккал	38,70

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,11
Mg, мг	1,54
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,81
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 435

Наименование изделия: **КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ**
Номер рецептуры: **435**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36,5	36,5
САХАР ПЕСОК	10	10
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,4
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	2	2
СОДА	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВАНИЛИН	0,01	0,01
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,49
Жиры, г	5,12
Углеводы, г	35,24
Энергетическая ценность, ккал	204,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,03
А, мг	0,02
Д, мкг	0,12
В2, мг	0,06

Са, мг	26,28
Mg, мг	7,61
Р, мг	45,86
Fe, мг	0,40
К, мг	71,57
I, мкг	1,83
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают с сахаром-песком до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлители и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Влажность готового теста 20%.
Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яичной смесью и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 227

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**
Номер рецептуры: **227**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	36,71	27,53
с 01.09 по 31.12	34,41	27,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	5,6	5,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,6	1,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	1,5	1,5
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	49,6	43,95
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	9,04
Жиры, г	3,01
Углеводы, г	6,02
Энергетическая ценность, ккал	87,73

В1, мг	0,09
С, мг	1,06
А, мг	0,59
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,11

Са, мг	53,70
Mg, мг	36,79
Р, мг	143,54
Fe, мг	0,98
К, мг	294,05
I, мкг	69,96
F, мг	0,30
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным или растительным маслом в один ряд, добавляют немного горячего рыбного бульона и припускают при слабом кипении и закрытой крышке 25 мин.
Рыбный бульон варят из пищевых отходов рыбы (кожа, позвоночник и реберные кости).
Температура подачи 65 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 391

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **391**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	11	11
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,60
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	15,76
Энергетическая ценность, ккал	95,63

В1, мг	0,03
С, мг	0,16
А, мг	0,02
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,11

Ca, мг	95,95
Mg, мг	14,90
P, мг	79,05
Fe, мг	0,21
K, мг	131,93
I, мкг	5,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 391

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **391**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,8	2,8
САХАР ПЕСОК	12,2	12,2
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	11,1	11,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,89
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	17,50
Энергетическая ценность, ккал	106,17

В1, мг	0,03
С, мг	0,18
А, мг	0,02
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,12

Са, мг	106,51
Mg, мг	16,57
Р, мг	87,81
Fe, мг	0,23
К, мг	146,55
I, мкг	5,55
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 415

Наименование изделия: **КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ**

Номер рецептуры: **415**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,6	35,6
САХАР ПЕСОК	11	11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
ДРОЖЖИ	1,4	1,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,2	0,2
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,41
Жиры, г	5,92
Углеводы, г	34,89
Энергетическая ценность, ккал	210,32

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,03
Д, мкг	0,18
В2, мг	0,05

Са, мг	9,64
Mg, мг	6,31
Р, мг	40,49
Fe, мг	0,46
К, мг	58,56
I, мкг	1,39
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Готовое тесто разделывают в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формируют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный жиром, и дают расстояться. После расстойки изделий смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 230 С-20 С в течение 10-15 минут.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 306

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **306**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	44,2	44,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,73
Жиры, г	3,92
Углеводы, г	30,26
Энергетическая ценность, ккал	175,40

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,02

Са, мг	11,64
Mg, мг	6,58
Р, мг	36,00
Fe, мг	0,83
К, мг	55,10
I, мкг	0,66
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5
Выход: 5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,05
Жиры, г	4,15
Углеводы, г	0,05
Энергетическая ценность, ккал	37,50

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,04
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,50
Mg, мг	0,00
Р, мг	1,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,63
Жиры, г	4,85
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность, ккал	104,76

В1, мг	0,05
С, мг	1,04
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,21

Са, мг	204,00
Mg, мг	22,40
Р, мг	144,00
Fe, мг	0,16
К, мг	292,00
I, мкг	18,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-200 мл непосредственно перед отпуском.
Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 409

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **409**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ШИПОВНИК	20	20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	207	207
САХАР ПЕСОК	11	11
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,31
Жиры, г	0,14
Углеводы, г	15,00
Энергетическая ценность, ккал	63,72

В1, мг	0,01
С, мг	52,00
А, мг	0,09
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	13,63
Mg, мг	3,30
Р, мг	1,44
Fe, мг	0,23
К, мг	5,55
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Целые сушенные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут.
Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения.
Охлаждают, разливают в стаканы.
Температура подачи 14 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 410

Наименование изделия: **НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **410**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КЛЮКВА	23,8	23,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
САХАР ПЕСОК	11	11
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	11,48
Энергетическая ценность, ккал	48,90

В1, мг	0,00
С, мг	1,40
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	10,42
Mg, мг	4,77
Р, мг	2,31
Fe, мг	0,13
К, мг	28,62
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают.
В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 188

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**
Номер рецептуры: **188**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,63 шт.	105,86
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,5	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	13,65
Жиры, г	15,21
Углеводы, г	1,70
Энергетическая ценность, ккал	198,32

В1, мг	0,06
С, мг	0,04
А, мг	0,29
Д, мкг	2,39
В2, мг	0,43

Са, мг	78,57
Mg, мг	14,31
Р, мг	201,93
Fe, мг	2,44
К, мг	178,82
I, мкг	22,42
F, мг	0,05
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки.
Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общй массой.
Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.
Температура подачи 65 С
Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 194

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **194**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,99 шт.	80
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	4	4
СЫР РОССИЙСКИЙ	19	18,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,6	5,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,99
Жиры, г	19,67
Углеводы, г	2,10
Энергетическая ценность, ккал	246,52

В1, мг	0,07
С, мг	0,11
А, мг	0,28
Д, мкг	1,85
В2, мг	0,39

Са, мг	217,86
Mg, мг	18,30
Р, мг	242,21
Fe, мг	2,01
К, мг	177,21
I, мкг	18,00
F, мг	0,05
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

К обработанным по санитарным правилам яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость с растопленным сливочным маслом слоем в 2,5 3,0 см и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С. омлет можно варить на пару.
При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом.
Температура подачи 65 С.
Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 261

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ**
Номер рецептуры: **261**
Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	84	78,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,2	4,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		**50**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,70
Жиры, г	9,70
Углеводы, г	6,05
Энергетическая ценность, ккал	187,44

В1, мг	0,17
С, мг	10,31
А, мг	4,89
Д, мкг	0,00
В2, мг	1,20

Са, мг	20,65
Mg, мг	13,97
Р, мг	210,99
Fe, мг	4,52
К, мг	221,56
I, мкг	4,98
F, мг	0,14
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин.
Соусы — сметанный, сметанный с томатом и луком.

Соус сметанный №371
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,75
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	37,20
Энергетическая ценность, ккал	208,50

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Ca, мг	14,50
Mg, мг	10,00
P, мг	45,00
Fe, мг	1,05
K, мг	55,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 168

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК (ПАРОВОЙ)**

Номер рецептуры: **168**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	173,11	129,83
с 01.09 по 31.12	162,29	129,83
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	4,2	4,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,7	5,7
ЯБЛОКИ	155,25	136,62
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6
САХАР ПЕСОК	5,7	5,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,24 шт.	9,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,8	3,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	9,6	9,6
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,40
Жиры, г	18,14
Углеводы, г	35,61
Энергетическая ценность, ккал	331,94

В1, мг	0,12
С, мг	8,13
А, мг	2,70
Д, мкг	0,51
В2, мг	0,20

Са, мг	125,59
Mg, мг	61,35
Р, мг	134,49
Fe, мг	4,25
К, мг	718,82
I, мкг	13,24
F, мг	0,08
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой, затем ее припускают в молоке с маслом до полуготовности, добавляют нашинкованные яблоки без кожицы и семенного гнезда и припускают еще 5-10 мин. Перед окончанием припускания всыпают постепенно манную крупу, сахар, соль, хорошо размешивают и варят до готовности. Затем охлаждают до температуры 40-50° С.
В остывшую массу добавляют при размешивании яичные желтки, затем взбитые яичные белки, выкладывают в емкость, смазанную маслом, и варят на пару 30-35 мин.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 236

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ**

Номер рецептуры: **236**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,2	3,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,8	28,8
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	106	106
КРУПА РИСОВАЯ	19,3	19,11
САХАР ПЕСОК	8,1	8,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,5	3,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,5	3,5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	19,90
Жиры, г	16,98
Углеводы, г	28,96
Энергетическая ценность, ккал	349,86

В1, мг	0,04
С, мг	0,06
А, мг	0,07
Д, мкг	0,26
В2, мг	0,08

Ca, мг	43,09
Mg, мг	14,15
P, мг	68,32
Fe, мг	0,42
K, мг	80,04
I, мкг	3,79
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом (2 г от нормы) емкость смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250 °С. Отпускают с молочным или сладким соусом

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ	134,3	134,3
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	2,29	2,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,3	4,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,16
Жиры, г	4,51
Углеводы, г	22,13
Энергетическая ценность, ккал	142,24

В1, мг	0,13
С, мг	10,78
А, мг	0,03
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,11

Са, мг	35,79
Mg, мг	30,42
Р, мг	87,58
Fe, мг	1,25
К, мг	791,02
I, мкг	7,87
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 290

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**
Номер рецептуры: **290**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	98,6	89,73
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,6	4,6
КАРТОФЕЛЬ	102,4	102,4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	59,8	44,85
с 01.09 по 31.12	56,06	44,85
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	27	22,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	19,09
Жиры, г	20,99
Углеводы, г	23,14
Энергетическая ценность, ккал	358,68

В1, мг	0,18
С, мг	11,30
А, мг	0,97
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,21

Са, мг	53,37
Mg, мг	56,08
Р, мг	225,41
Fe, мг	2,96
К, мг	919,37
I, мкг	13,77
F, мг	0,17
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г, заливают горячей водой в количестве 20-30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 мин.
Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, который заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 20-25 минут.
Температура подачи 65 С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 64

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**
Номер рецептуры: **64**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ	72	72
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	6,6	6,53
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12	9
с 01.09 по 31.12	11,25	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	12,6	12,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,3	12,3
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	21,6	19,66
ЧЕСНОК	0,5	0,43
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
УКРОП	0,007	0,007
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,13
Жиры, г	7,44
Углеводы, г	17,58
Энергетическая ценность, ккал	167,67

В1, мг	0,10
С, мг	6,67
А, мг	0,21
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,09

Са, мг	40,89
Mg, мг	28,50
Р, мг	104,31
Fe, мг	1,35
К, мг	522,49
I, мкг	6,57
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу пшеничную 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 минут.
В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным маслом или растительным морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 минут.
В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.
Температура подачи 75 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 303

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	49,8	49,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,5	3,5
Выход: 130		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,37
Жиры, г	3,28
Углеводы, г	35,42
Энергетическая ценность, ккал	184,63

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,02

Са, мг	7,22
Mg, мг	22,39
Р, мг	67,78
Fe, мг	0,48
К, мг	49,92
I, мкг	0,69
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224

Наименование изделия: **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,3	15,3
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	23,91	17,93
с 01.09 по 31.12	22,41	17,93
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	82,5	73,1
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,80
Жиры, г	4,07
Углеводы, г	2,60
Энергетическая ценность, ккал	94,96

В1, мг	0,08
С, мг	1,60
А, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,09

Са, мг	41,30
Mg, мг	45,60
Р, мг	174,00
Fe, мг	0,86
К, мг	394,96
I, мкг	111,17
F, мг	0,47
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Рыбу, разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по углом 90 градусов по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат-пюре, сахар,соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут.
Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась.
Температура подачи 65 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 29

Наименование изделия: **САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"**

Номер рецептуры: **29**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26	25,73
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38,6	30,88
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	17	16,83
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,96
Жиры, г	5,09
Углеводы, г	2,73
Энергетическая ценность, ккал	61,24

В1, мг	0,03
С, мг	20,68
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	24,94
Mg, мг	12,02
Р, мг	25,24
Fe, мг	0,75
К, мг	142,27
I, мкг	2,04
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы, помидоры тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, разрезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.
Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**
Номер рецептуры: **1**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	48,2	38,56
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	19,31	14,48
с 01.09 по 31.12	18,1	14,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3
САХАР ПЕСОК	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2
ЯБЛОКИ	14	12,32
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,90
Жиры, г	3,01
Углеводы, г	9,71
Энергетическая ценность, ккал	70,40

В1, мг	0,02
С, мг	7,72
А, мг	0,29
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	25,26
Mg, мг	11,41
Р, мг	19,19
Fe, мг	0,72
К, мг	134,74
I, мкг	2,13
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком.Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой (2*15 мм), взбрызгивают раствором лимонной кислоты, чтобы не потемнели.
Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.
Температура подачи 14 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	87,2	69,76
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17	12,75
с 01.09 по 31.12	15,94	12,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,43
Жиры, г	5,08
Углеводы, г	6,66
Энергетическая ценность, ккал	78,92

В1, мг	0,03
С, мг	32,03
А, мг	0,32
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	41,98
Mg, мг	16,15
Р, мг	29,12
Fe, мг	0,84
К, мг	154,70
I, мкг	2,73
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2*15мм), 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.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАБАЧКИ	53,1	39,83
ЯБЛОКИ	10,8	9,5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	10,8	10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,35
Жиры, г	2,60
Углеводы, г	2,92
Энергетическая ценность, ккал	36,78

В1, мг	0,01
С, мг	3,17
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	9,80
Mg, мг	5,22
Р, мг	9,29
Fe, мг	0,29
К, мг	135,34
I, мкг	0,49
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семян кабачки нарезают мелкими ломтиками и припускают 2-3 минуты при температуре 95-100 ° С вместе с очищенными и нарезанными мелкими ломтиками яблоками, охлаждают. Огурцы очищают, нарезают мелкими ломтиками, соединяют с подготовленными яблоками и кабачками, перемешивают, заправляют растительным маслом.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ И СВЕКЛОЙ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ	46,88	37,5
МОРСКАЯ КАПУСТА	16	16
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	27,11	20,33
с 01.09 по 31.12	25,41	20,33
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12	9
с 01.09 по 31.12	11,25	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,6	2,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,42
Жиры, г	2,72
Углеводы, г	9,08
Энергетическая ценность, ккал	66,59

В1, мг	0,07
С, мг	4,52
А, мг	0,18
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	25,17
Mg, мг	40,76
Р, мг	45,63
Fe, мг	3,08
К, мг	462,45
I, мкг	4,05
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вареные очищенные морковь, картофель и свеклу нарезать соломкой. Подготовленные овощи соединить, добавить варенную капусту морскую , мелко нарезанный лук репчатый, соль, масло растительное и аккуратно перемешать салат. Уложить горкой.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **6**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	19	13,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	79,4	59,55
с 01.09 по 31.12	74,44	59,55
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,15
Жиры, г	4,94
Углеводы, г	4,82
Энергетическая ценность, ккал	68,97

В1, мг	0,04
С, мг	1,72
А, мг	1,18
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	29,72
Mg, мг	22,88
Р, мг	37,00
Fe, мг	0,62
К, мг	132,27
I, мкг	2,98
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, заправляют сахаром и растительным маслом.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	33	32,66
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26	25,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,65
Жиры, г	5,11
Углеводы, г	2,36
Энергетическая ценность, ккал	58,80

В1, мг	0,03
С, мг	11,33
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	15,62
Mg, мг	11,15
Р, мг	23,49
Fe, мг	0,68
К, мг	141,36
I, мкг	1,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные от кожицы огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый- кольцами, а заленый лук шинкуют.
Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ**
Номер рецептуры: **17**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	64,1	63,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,70
Жиры, г	5,13
Углеводы, г	2,41
Энергетическая ценность, ккал	60,18

В1, мг	0,04
С, мг	15,86
А, мг	0,11
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	10,72
Mg, мг	12,80
Р, мг	16,98
Fe, мг	0,64
К, мг	184,06
I, мкг	1,27
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом.
Температура подачи 14 С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 37

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ИЗЮМОМ**

Номер рецептуры: **37**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	68,2	51,15
с 01.09 по 31.12	63,94	51,15
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	8	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,92
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	9,47
Энергетическая ценность, ккал	68,81

В1, мг	0,02
С, мг	2,05
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Ca, мг	24,46
Mg, мг	13,25
P, мг	29,47
Fe, мг	0,88
K, мг	213,76
I, мкг	3,58
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварную свеклу нарезают тонкой мелкой соломкой. Изюм или чернослив перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, затем воду сливают, обсушивают. Смешивают с нарезанной свеклой, заправляют растительным маслом.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	58	43,5
с 01.09 по 31.12	54,38	43,5
ЧЕСНОК	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,65
Жиры, г	4,89
Углеводы, г	3,81
Энергетическая ценность, ккал	61,76

В1, мг	0,01
С, мг	1,75
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	14,98
Mg, мг	8,69
Р, мг	17,20
Fe, мг	0,55
К, мг	126,06
I, мкг	3,05
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительным маслом.
Все тщательно перемешивают и подают.
Температура подачи 14 С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 43

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ**

Номер рецептуры: **43**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ	41,5	41,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,5	5,46
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	7,47	5,6
с 01.09 по 31.12	7	5,6
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,04
Жиры, г	2,69
Углеводы, г	7,55
Энергетическая ценность, ккал	58,88

В1, мг	0,04
С, мг	4,18
А, мг	0,11
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	11,73
Mg, мг	12,64
Р, мг	30,15
Fe, мг	0,54
К, мг	270,63
I, мкг	2,52
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют маслом растительным.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 65

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК**
Номер рецептуры: **65**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,7	2,7
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,4	12,4
КАРТОФЕЛЬ	51,75	41,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,58
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12	9
с 01.09 по 31.12	11,25	9
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	108,12	81,09
с 01.09 по 31.12	101,36	81,09
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,3	2,3
ЧЕСНОК	1	0,85
ПОЛУФАБР.СВИНИНА ВЫРЕЗКА	18	18
УКРОП	0,007	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,14
Жиры, г	12,79
Углеводы, г	17,10
Энергетическая ценность, ккал	136,91

В1, мг	0,28
С, мг	7,63
А, мг	0,21
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,11

Са, мг	60,10
Mg, мг	36,85
Р, мг	107,98
Fe, мг	2,02
К, мг	604,23
I, мкг	11,04
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь щинкуют 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 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре , чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар, и лавровый лист.
В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленую зелень, доводят докипения.
Температура подачи 75 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СОК ФРУКТОВЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,75
Жиры, г	0,15
Углеводы, г	15,15
Энергетическая ценность, ккал	64,50

В1, мг	0,02
С, мг	3,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	10,50
Mg, мг	6,00
Р, мг	10,50
Fe, мг	2,10
К, мг	180,00
I, мкг	1,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-150 мл непосредственно перед отпуском.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 358

Наименование изделия: **СОУС ВИШНЕВЫЙ**

Номер рецептуры: **358**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВИШНЯ	12	10,2
САХАР ПЕСОК	12	12
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,08
Жиры, г	0,02
Углеводы, г	12,67
Энергетическая ценность, ккал	51,58

В1, мг	0,00
С, мг	0,61
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	3,61
Mg, мг	2,39
Р, мг	2,75
Fe, мг	0,05
К, мг	26,47
I, мкг	0,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Землянику, или малину, или вишню перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 часа для выделения сока, затем варят 15-20 мин.Готовый соус охлаждают

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 337

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **337**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,5	1,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,8	13,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,24	0,24
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17	12,75
с 01.09 по 31.12	15,94	12,75
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,83
Жиры, г	1,62
Углеводы, г	3,47
Энергетическая ценность, ккал	31,96

В1, мг	0,02
С, мг	0,28
А, мг	0,27
Д, мкг	0,02
В2, мг	0,03

Са, мг	21,34
Mg, мг	6,59
Р, мг	19,69
Fe, мг	0,17
К, мг	47,45
I, мкг	1,44
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Муку подсушить на противне слоем не более 5 см в жарочном шкажу при температуре 110-120 С без изменения цвета. Охладить до 50 С, просеять, соединить со сливочным маслом и растереть в котле (кастрюле) до однородной массы. Массу развести молоком, смешанным с водой или отваром, проварить 7-10 мин, помешивая, посолить, процедить, добавить вареную протертую морковь, довести до кипения.
Температура подачи 65 С

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 342

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: **342**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,7	0,7
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,7	0,7
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,53
Жиры, г	2,39
Углеводы, г	1,41
Энергетическая ценность, ккал	35,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,51
А, мг	0,03
Д, мкг	0,01
В2, мг	0,01

Са, мг	10,81
Mg, мг	2,18
Р, мг	8,51
Fe, мг	0,09
К, мг	38,25
I, мкг	1,38
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 341

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **341**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11	11
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,5	11,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,5	0,5
Выход: 20		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,34
Жиры, г	2,09
Углеводы, г	0,73
Энергетическая ценность, ккал	28,23

В1, мг	0,00
С, мг	0,01
А, мг	0,01
Д, мкг	0,01
В2, мг	0,01

Са, мг	9,66
Mg, мг	0,95
Р, мг	6,13
Fe, мг	0,04
К, мг	13,28
I, мкг	1,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 66

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**
Номер рецептуры: **66**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	28,5	22,8
КАРТОФЕЛЬ	47,7	47,7
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	16	12
с 01.09 по 31.12	15	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,3	8,65
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	10,3	6,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9
ГОВЯДИНА Б/К	35	31,5
УКРОП	0,007	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	7,70
Жиры, г	8,19
Углеводы, г	10,83
Энергетическая ценность, ккал	152,21

В1, мг	0,09
С, мг	8,79
А, мг	0,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10

Са, мг	41,42
Mg, мг	27,19
Р, мг	97,97
Fe, мг	1,61
К, мг	471,98
I, мкг	7,01
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 92

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ И КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **92**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,6	3,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
КАРТОФЕЛЬ	112,3	84,2
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,2	2,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	134,2	134,2
ГОВЯДИНА Б/К	19,9	17,9
УКРОП	0,007	0,007
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,40
Жиры, г	5,16
Углеводы, г	15,99
Энергетическая ценность, ккал	132,07

В1, мг	0,09
С, мг	7,19
А, мг	0,16
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,08

Ca, мг	26,33
Mg, мг	26,07
P, мг	82,81
Fe, мг	1,37
K, мг	569,38
I, мкг	6,26
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 72

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **72**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	47,6	42,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,8
КАРТОФЕЛЬ	96,3	96,3
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12	9
с 01.09 по 31.12	11,25	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126
УКРОП	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,01	0,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8
УКРОП	0,01	0,01
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,01	0,01
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	8,96
Жиры, г	2,74
Углеводы, г	17,21
Энергетическая ценность, ккал	129,69

В1, мг	0,15
С, мг	8,66
А, мг	0,20
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,12

Са, мг	44,25
Mg, мг	47,77
Р, мг	159,04
Fe, мг	1,50
К, мг	775,36
I, мкг	69,40
F, мг	0,30
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости, пищевые отходы промывают (у головы удаляют жабры и глаза), заливают холодной водой, доводят до ки пения, снимаю пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают.
Морковь шинкуют мелким кубиком и пассеруют с добавлением жидкости.
Лук мелко нарезают, бланшируют и припускают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенную морковь, репчатый лук и варят до готовности. В конце варки добавляют зелень.
При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.
Фрикадельки: Филе рыбы с кожей без костей нарезают на кусочки, измельчают на мясорубке. Добавляют мелко рубленный лук, сырые яйца, соль и перемешивают. Формируют шарики массой 7-9 г, припускают отдельно до готовности. Хранять в бульоне. Перед отпуском еще раз доводят до кипения.
Температура подачи 75 С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 73

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ**

Номер рецептуры: **73**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ	135	108
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2
с 01.09 по 31.12	9	7,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
УКРОП	0,007	0,007
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	27,45	27,45
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,54
Жиры, г	1,89
Углеводы, г	18,17
Энергетическая ценность, ккал	116,17

В1, мг	0,12
С, мг	9,14
А, мг	0,15
Д, мкг	0,02
В2, мг	0,11

Са, мг	28,51
Mg, мг	39,58
Р, мг	124,10
Fe, мг	1,33
К, мг	756,76
I, мкг	47,17
F, мг	0,20
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения,добавляют морковь,лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 94

Наименование изделия: **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С РИСОМ**

Номер рецептуры: **94**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	36,2	28,96
КАРТОФЕЛЬ	24,3	24,3
КРУПА РИСОВАЯ	12,2	12,08
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	13	9,75
с 01.09 по 31.12	12,19	9,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13	10,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4
УКРОП	0,007	0,007
ПОЛУФАБР.СВИНИНА ВЫРЕЗКА	25	25
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,78
Жиры, г	15,65
Углеводы, г	15,35
Энергетическая ценность, ккал	122,91

В1, мг	0,33
С, мг	7,79
А, мг	0,19
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Ca, мг	35,77
Mg, мг	26,88
P, мг	98,12
Fe, мг	1,27
K, мг	329,21
I, мкг	4,73
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Крупу закладывают одновременно с овощами.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	13,8	13,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,4	1,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
ГОВЯДИНА Б/К	32	28,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
УКРОП	0,007	0,007
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,31
Жиры, г	6,07
Углеводы, г	10,65
Энергетическая ценность, ккал	122,34

В1, мг	0,02
С, мг	0,54
А, мг	0,02
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,04

Са, мг	17,60
Mg, мг	14,67
Р, мг	67,61
Fe, мг	0,88
К, мг	133,42
I, мкг	2,61
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные лук репчатый, разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и доводят суп до готовности. Бульон после варки мяса добавляют в суп.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ КУР**
Номер рецептуры: **291**
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	149,2	135,77
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	12,1
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,1	3,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,7	4,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	26,13
Жиры, г	31,76
Углеводы, г	2,45
Энергетическая ценность, ккал	399,72

В1, мг	0,09
С, мг	1,00
А, мг	0,16
Д, мкг	0,38
В2, мг	0,23

Са, мг	43,54
Mg, мг	25,55
Р, мг	237,42
Fe, мг	2,30
К, мг	303,74
I, мкг	11,41
F, мг	0,17
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Мякоть варенный кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100 С в течение 5 мин, охлаждают до температуры 50 С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу, в течение 20 минут при температуре 220 С - 250 С или варят на пару 25-30 минут.
Готовность определяют по уплотнению массы, она отделится от стенок формы или противня.
Отпускаю с гарниром и маслом.
Температура подачи 65 С.

Гарниры: каши вязкие или рассыпчатый рис, макаронные изделия отварные, пюре овощные.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **СЫР РОССИЙСКИЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СЫР РОССИЙСКИЙ	10	9,09
Выход: 10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,11
Жиры, г	2,68
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	33,09

В1, мг	0,00
С, мг	0,06
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	79,99
Mg, мг	3,18
Р, мг	45,45
Fe, мг	0,09
К, мг	8,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 230

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**
Номер рецептуры: **230**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	64,1	56,79
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	6,6	6,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,8	9,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,7	6,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,9	3,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,5	10,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,02
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	8,09
Энергетическая ценность, ккал	108,80

В1, мг	0,07
С, мг	0,95
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	29,80
Mg, мг	33,46
Р, мг	137,71
Fe, мг	0,72
К, мг	292,51
I, мкг	85,75
F, мг	0,36
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики по 3-4 штуки на порцию, панируют в муке, слегка обжаривают на масле, заливают соусом, добавляя воду (10 % от массы соуса) и тушат 10-15 минут.
Для приготовления "ежиков" вместо хлеба в массу можно добавлять рис припущенный охлажденный (3,5 г на 70г выхода)
При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.
Температура подачи 65 С.
Гарниры: овощные пюре, овощи отварные или припущенные, отварные макароны.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	100	100
Выход: 100		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

В1, мг	0,03
С, мг	10,00
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	16,00
Mg, мг	8,00
Р, мг	11,00
Fe, мг	2,20
К, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность, ккал	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Ca, мг	6,90
Mg, мг	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Не заветрен

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность, ккал	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Ca, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Не заветрен

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность, ккал	118,41

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Ca, мг	11,50
Mg, мг	16,50
P, мг	42,00
Fe, мг	1,00
K, мг	64,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Не заветрен

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Ca, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Не заветрен.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 229

Наименование изделия: **ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ**
Номер рецептуры: **229**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	83	83
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9	9
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	0,19	0,19
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,28
Жиры, г	3,92
Углеводы, г	4,51
Энергетическая ценность, ккал	110,44

В1, мг	0,08
С, мг	0,17
А, мг	0,04
Д, мкг	0,18
В2, мг	0,11

Са, мг	39,05
Mg, мг	44,76
Р, мг	198,74
Fe, мг	0,92
К, мг	371,40
I, мкг	125,80
F, мг	0,52
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают кусками и два раза пропускают через мясорубку, сначала без хлеба, за тем вместе с белым черствым хлебом, замоченным в молоке. В массу добавляют яичные желтки, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно выбивают, затем осторожно добавляют взбитые в пышную пену белки. Из готовой массы формуют изделия в виде хлебцев прямоугольной формы по 88г, стараясь сильно не разминать, Изделия выкладывают их в емкость, смазанную маслом, и варят на пару или припускают в посуде при закрытой крышке, с добавлением горячего бульона в течении 30-40 мин.
Температура подачи 65 С.
Гарниры: картофельное пюру, картофельно в молоке, овощи отварные, пюре из кабачков, капуста тушеная в сметанном соусе.
Соусы: молочный, молочный с морковью, томатный, сметанный, паровой.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 383

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **383**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,1	1,1
САХАР ПЕСОК	12,2	12,2
ЛИМОН	8	4,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175,6	175,6
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,25
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	12,40
Энергетическая ценность, ккал	51,45

В1, мг	0,00
С, мг	0,81
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	13,97
Mg, мг	6,46
Р, мг	9,10
Fe, мг	0,86
К, мг	36,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая , кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.
Температура подачи 65 С.
По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.
Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 384

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **384**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77	77
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1
САХАР ПЕСОК	11	11
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	9	9
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,30
Жиры, г	2,18
Углеводы, г	14,49
Энергетическая ценность, ккал	87,15

В1, мг	0,02
С, мг	0,18
А, мг	0,01
Д, мкг	0,02
В2, мг	0,11

Ca, мг	88,78
Mg, мг	14,29
P, мг	71,41
Fe, мг	0,79
K, мг	133,36
I, мкг	4,50
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар., залить кипятком и настаивать в течение 5 минут. Процедить, добавить горячее молоко, остудить до температуры 40-45 град., после чего разлить по стаканам.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,6	131,6
САХАР ПЕСОК	14,6	14,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,1	1,1
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,21
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	14,58
Энергетическая ценность, ккал	59,15

В1, мг	0,00
С, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Ca, мг	10,50
Mg, мг	5,55
P, мг	8,15
Fe, мг	0,81
K, мг	28,11
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.
По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).
Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 539

Наименование изделия: **ШАНЕЖКА С ЯБЛОКАМИ**
Номер рецептуры: **539**
Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4 -е доп. и испр.- Пермь, 2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	28	28
САХАР ПЕСОК	0,74	0,74
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	0,75	0,75
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2
ДРОЖЖИ	1,8	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,5	0,5
ЯБЛОКИ	94,1	82,81
САХАР ПЕСОК	10	10
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,99
Жиры, г	1,67
Углеводы, г	37,93
Энергетическая ценность, ккал	184,69

В1, мг	0,07
С, мг	3,32
А, мг	0,01
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,06

Са, мг	25,84
Mg, мг	12,00
Р, мг	46,55
Fe, мг	2,02
К, мг	288,44
I, мкг	3,04
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Готовое дрожжевое тесто после первой обминки дозируют, формируют шарики массой около 26,5 г, раскатывают на лепешки. Укладывают на смазанный маслом лист, на середину каждой лепешки кладут яблочный фарш, ставят на расстойку (20-30 минут). Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 220 С 25-35 минут.
Для фарша: очищенные от серцевины яблоки нарезают тонкими ломтиками, пересыпают сахаром и варят на слабом огне или запекают в жарочном шкафу до полуготовности. Спелые мягкие яблоки можно не уваривать.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 255

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К	60,6	54,54
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,46	9,46
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	2,2	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1
Выход: 70		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	11,95
Жиры, г	11,06
Углеводы, г	9,64
Энергетическая ценность, ккал	185,80

В1, мг	0,07
С, мг	0,04
А, мг	0,01
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,10

Са, мг	33,35
Mg, мг	21,53
Р, мг	128,33
Fe, мг	1,90
К, мг	240,02
I, мкг	5,03
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.
Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жа-рочном шкафу при температуре 250 -280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

МБДОУ " Детский сад № 15" г. Амурска

Утверждаю
Заведующий учреждения
_____ /О.И Рухмакова/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	104,3	83,44
КАРТОФЕЛЬ	36	28,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	12	9
с 01.09 по 31.12	11,25	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8
ГОВЯДИНА Б/К	17	15,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,3	12,3
УКРОП	0,007	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,007	0,007
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,35
Жиры, г	6,15
Углеводы, г	10,18
Энергетическая ценность, ккал	123,86

В1, мг	0,07
С, мг	17,92
А, мг	0,19
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,08

Ca, мг	65,43
Mg, мг	27,31
P, мг	77,82
Fe, мг	1,56
K, мг	417,48
I, мкг	6,90
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. В остальном готовят как указано в ТК № 83. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.