

Утверждаю:

И.о. заведующего МБДОУ №53
Ю.Л. Кальченко

Технологическая карта

Технологическая карта: № 31

Наименование изделия: Горошница

Номер рецептуры: № 161

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, Пермь 2001 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох шлифованный	30	30
Вода	65	65
Масло сливочное несоленое	3	3
Выход:	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн-г.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
10,36	4,86	1,63	178,43	43,08	0,7	0,1	0,13	-

Технология приготовления: Бобовые промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении, при непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль и растопленное сливочное масло. Тщательно перемешивают.



Технологическая карта

Технологическая карта: № 59

Наименование изделия: Салат из зеленого горошка

Номер рецептуры: № 10

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011 год, 584 страницы.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый	120	90
Лук репчатый	8	6
Масло растительное	4	4
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн-г.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
3,1	0,2	6,5	40,0	17,25	0,53	-	-	18,0

Технология приготовления: Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают (для детей младших групп (до 5 лет) зеленый горошек в салат перетирается) и выдают с растительным маслом и мелкорубленным, бланшированным репчатым луком.

Требования к качеству: Внешний вид: для старших групп горошек сохранил форму (для младших групп раздавленный горошек), салат заправлен маслом, посыпан репчатым луком. Консистенция: сочная, плотная. Цвет: свойственный сорту горошка, репчатого лука. Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, репчатого лука. Запах: консервированного зеленого горошка, репчатого лука.



Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ №53

Ю. Д. Кальченко

Технологическая карта

Технологическая карта: № 145

Наименование изделия: творожная запеканка

Номер рецептуры: № 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011 год, 584 страницы.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	10	10
Масло сливочное	3,5	3,5
Сахар	6	6
Творог	85	85
Яйцо	0,11	0,11
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Эн-г.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
13,66	9,04	9,92	181,33	146,93	0,59	0,04	0,25	0,27

Технология приготовления: Творог протирают, добавляют яйцо, сахар, машут крупу, хорошо вымешивают. Выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом, разравнивают и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. при t 220-280 С. Требования: Поверхность ровная, без трещин, консистенция однородная. Цвет золотисто-желтый; вкус и запах, свойственные творогу.

Утверждаю:

И.о. заведующего МБДОУ №53

Ю.Л.Кальченко



Технологическая карта

Технологическая карта: № 80

Наименование изделия: Гурьевская каша с яблоком

Номер рецептуры: №180

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	20	13
Рис	20	20
Сахар	6	6
Масло	3	3
Выход:	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн-г.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
4,11	4,57	19,41	135,33	75,8	0,8	0,09	0,08	0,73

Технология приготовления: Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо, нарезают мелкими кубиками. Из сахара и воды готовят сироп, в котором припускают подготовленные яблоки. На воде варят вязкую кашу. Введение крупы зависит от времени ее варки. В готовую вязкую кашу добавляют подготовленные яблоки с сиропом, масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняющей форму Консистенция: вязкая, без комочков Цвет: соответствует каше, яблоки желтоватые Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов Запах, характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ №53
Е. В. Тверскова

Технологическая карта

Технологическая карта: № 135

Наименование изделия: Тефтели куриные

Номер рецептуры: № 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011 год, 584 страницы.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Булка	5	4,55
Курица	120	88,32
Лук репчатый	15	12,6
Масло растительное	7	7
Морковь	22,86	16
Мука	6	6
Томат паста	7	7
Яйцо	0,13	0,13
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн-г.ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C
15,35	13,27	5,99	207,68	13,5	2,51	0,07	0,14	1,18

Технология приготовления: Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с размоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, репчатым луком и снова пропускают через мясорубку, солят, добавляют яйцо и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют тефтели в виде шариков, укладывают на противень, смазанный маслом, заливают водой и тушат, за 10 мин до готовности заливают томатной подливой и доводят до готовности. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Требования: Изделия должны быть круглой формы, не развалившиеся, сочные.

Утверждаю:

И.о. заведующего МБДОУ №53

Ю.Л. Кальченко



Технологическая карта

Технологическая карта: № 72

Наименование изделия: Свекольник на м/б со сметаной

Номер рецептуры: № 55

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011 год, 584 страницы.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	40	30
Говядина	8	8
Вода	80	80
Лук	10	7
Масло сливочное	2,5	2,5
Морковь	10	7
Свекла	25	20
Сметана	2	2
Соль	2,4	2,4
Томат паста	3	3
Яйцо	0,05	0,05
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн-г. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
1,87	0,85	5,09	36,41	24,08	0,52	0,05	0,04	4,94

Технология приготовления: Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, чистят, шинкуют соломкой. Сложить в кастрюлю, добавить бульон, томат-пасту и тушить, закрыв крышкой. В кипящий мясной бульон кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый – кубиками. Морковь и лук пассируют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассированные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, варят до готовности. За 5 минут до готовности солят и добавляют измельченные яйца. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко нарубленную зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования:

Овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, имеют мягкую консистенцию цвет блюда малиновый, вкус кисло-сладкий. Не допустим привкус сырой свеклы.