

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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.                       |          | 100 порц.  |        |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, |
| Мясо говядины б/к (лопатка) | 60                            | 44       | 6          | 4,4    |
| Батон пшеничный обогащенный | 10,7                          | 10,7     | 1,07       | 1,07   |
| Вода питьевая               | 14,3                          | 14,3     | 1,43       | 1,43   |
| Сухари панировочные         | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6    |
| Масло сливочное несоленое   | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4    |
| Соль пищевая йодированная   | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06   |
| <b>Выход: 60</b>            |                               |          |            |        |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 8,93   |
| Жиры, г                       | 6,74   |
| Углеводы, г                   | 8,97   |
| Энергетическая ценность, ккал | 205,10 |

### Технология приготовления:

Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты).  
Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град. до готовности (12-15 мин.).

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с гарниром. Рекомендуемая температура подачи 65 град С. Срок реализации не более 2 часов

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом, .  
Консистенция: сочная, пышная, однородная.  
Цвет: корочки -коричневый, на разрезе-светло-серый.  
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **213**

Наименование сборника рецептов: **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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                      | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйцо куриное пищевое | 1 шт                          | 40       | 100 шт     | 4         |
| Выход: 40            |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 4,90  |
| Жиры, г                       | 4,50  |
| Углеводы, г                   | 0,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 63,90 |

#### ***Технология приготовления:***

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

#### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо. Срок реализации не более 2 часов

#### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **208**

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

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия                | 32,5                          | 32,5     | 3,25       | 3,25      |
| Масло сливочное несоленое         | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Яйцо куриное пищевое              | 0,4шт                         | 16       | 40шт       | 1,6       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности     | 19,4                          | 19,4     | 1,94       | 1,94      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Масло сливочное несоленое         | 3,9                           | 3,9      | 0,39       | 0,39      |
| Соль пищевая йодированная         | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход: 120</b>                 |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 4,20   |
| Жиры, г                       | 6,70   |
| Углеводы, г                   | 23,10  |
| Энергетическая ценность, ккал | 192,00 |

#### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, запавшими маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают

#### Правила оформления, подачи блюд:

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом.. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **237**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Творог 5 % жирности               | 94,7                          | 93,3     | 9,47       | 9,33      |
| Соль пищевая йодированная         | 0,9                           | 0,9      | 0,09       | 0,09      |
| Манная крупа                      | 6,7                           | 6,7      | 0,67       | 0,67      |
| Сахар белый кристаллический       | 6,7                           | 6,7      | 0,67       | 0,67      |
| Яйцо куриное пищевое              | 0,07 шт                       | 2,7      | 7 шт       | 0,27      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2,7                           | 2,7      | 0,27       | 0,27      |
| Сухари панировочные               | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Сметана 15% жирности              | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Выход: 100                        |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 17,7   |
| Жиры, г                       | 9,10   |
| Углеводы, г                   | 16,10  |
| Энергетическая ценность, ккал | 221,00 |

## Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают

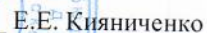
## Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью,
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.





Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.



- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании с молоком и луком;
- запах — отварной рыбы с ароматом молока и лука;
- консистенция — сочная, мягкая, допускается расслаивание мякоти.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                           | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                           | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ФИЛЕ ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ) | 84,1                          | 82       | 8,41       | 8,2       |
| Масло сливочное несоленое | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| Морковь свежая столовая   | 16                            | 13       | 1,6        | 1,3       |
| Лук репчатый свежий       | 8,4                           | 7        | 0,84       | 0,7       |
| Рис шлифованный           | 35,4                          | 35       | 3,54       | 3,5       |
| Соль пищевая йодированная | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| <b>Выход: 160</b>         |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 6,50   |
| Жиры, г                       | 9,80   |
| Углеводы, г                   | 17,7   |
| Энергетическая ценность, ккал | 209,20 |

#### ***Технология приготовления:***

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть., затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

#### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Порцию плова кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — мясо распределено равномерно, запечено, не подгорело, рис рассыпчатый.
- Цвет- мяса- серый, риса и овощей — светло-желтый.
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — мягкая.

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

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

| Наименование сырья                                       | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |            |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|------------|
|                                                          | 1 порц.                       |           | 100 порц.  |            |
|                                                          | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг  |
| Филе Трески мороженое                                    | 43,2                          | 40,8      | 4,24       | 4,08       |
| Батон из муки пшеничной в/с обогащенный                  | 6,4                           | 6,4       | 0,64       | 0,64       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности                            | 9,6                           | 9,6       | 0,96       | 0,96       |
| Яйцо куриное пищевое                                     | 0,1 шт                        | 4         | 10 шт      | 0,4        |
| Масло сливочное несоленое                                | 2,4                           | 2,4       | 0,24       | 0,24       |
| Соль пищевая йодированная                                | 0,2                           | 0,2       | 0,02       | 0,02       |
| <b>Соус молочный густой (для фарширования) рец № 353</b> |                               | <b>12</b> |            | <b>1,2</b> |
| Молоко питьевое 2,5% жирности                            | 9,1                           | 9,1       | 0,91       | 0,91       |
| Масло сливочное несоленое                                | 1,6                           | 1,6       | 0,16       | 0,16       |
| Мука пшеничная хлебопекарная                             | 1,6                           | 1,6       | 0,16       | 0,16       |
| Вода питьевая                                            | 1,9                           | 1,9       | 0,19       | 0,19       |
| Соль пищевая йодированная                                | 0,1                           | 0,1       | 0,01       | 0,01       |
| <b>Выход: 60</b>                                         |                               |           |            |            |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 7,60   |
| Жиры, г                       | 4,00   |
| Углеводы, г                   | 15,10  |
| Энергетическая ценность, ккал | 114,00 |

### Технология приготовления:

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюда:

При отпуске кусочек пудинга укладывают на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.





Утверждаю

Заведующий ГБОУ №6

Е.Е. Кияниченко

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451**

**ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ**

Наименование изделия:

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов:

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.                       |             | 100 порц.  |             |
|                                                         | брутто, г                     | нетто, г    | брутто, кг | нетто, кг   |
| <b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ</b>                                  |                               | <b>32</b>   |            | <b>3,2</b>  |
| Мука пшеничная хлебопекарная                            | 20,5                          | 20,5        | 2,05       | 2,05        |
| Сахар белый кристаллический                             | 1,5                           | 1,5         | 0,15       | 0,15        |
| Масло сливочное несоленое                               | 2,2                           | 2,2         | 0,22       | 0,22        |
| Соль пищевая йодированная                               | 0,3                           | 0,3         | 0,03       | 0,03        |
| Яйца куриные пищевые                                    | 0,05 шт                       | 2,2         | 5 ½ шт     | 0,22        |
| Дрожжи хлебопекарные сухие                              | 0,2                           | 0,2         | 0,02       | 0,02        |
| Вода питьевая                                           | 5,4                           | 5,4         | 0,54       | 0,54        |
| Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл                  | 1                             | 1           | 0,1        | 0,1         |
| <b>ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ № 456</b>                     |                               | <b>22,5</b> |            | <b>2,25</b> |
| Капуста белокочанная свежая                             | 33,8                          | 27,0        | 3,38       | 2,70        |
| Масло подсолнечное рафинированное                       | 1,6                           | 1,6         | 0,16       | 0,16        |
| Яйцо куриное пищевое                                    | 0,056 шт                      | 2,25        | 5,6 шт     | 0,225       |
| Масло подсолнечное рафинированное                       | 0,7                           | 0,7         | 0,07       | 0,07        |
| Петрушка свежая (зелень)                                | 0,3                           | 0,3         | 0,03       | 0,03        |
| Соль пищевая йодированная                               | 0,3                           | 0,3         | 0,03       | 0,03        |
|                                                         |                               |             |            |             |
| Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, в/с | 0,2                           | 0,2         | 0,02       | 0,02        |
| Яйцо куриное пищевое столовое для смазки пирожков       | 0,025 шт                      | 1           | 2,5 шт     | 0,1         |
| <b>Выход: 50</b>                                        |                               |             |            |             |
| Белки, г                                                | 2,30                          |             |            |             |
| Жиры, г                                                 | 6,00                          |             |            |             |
| Углеводы, г                                             | 24,20                         |             |            |             |
| Энергетическая ценность, ккал                           | 134,00                        |             |            |             |

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

#### Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

#### Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

#### Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

#### Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солят капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают.

#### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежее выпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежее выпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшено шлифованное           | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| Вода питьевая               | 50                            | 50       | 5,0        | 5,0       |
| Молоко питьевое 2,5 %       | 76                            | 76       | 7,6        | 7,6       |
| Соль пищевая йодированная   | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Сахар белый кристаллический | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Масло сливочное несоленое   | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход: 155</b>           |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,42   |
| Жиры, г                       | 4,70   |
| Углеводы, г                   | 13,70  |
| Энергетическая ценность, ккал | 101,00 |

#### 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, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и

#### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлопья овсяные «Геркулес»     | 23                            | 23       | 2,3        | 2,3       |
| Вода питьевая                 | 53                            | 53       | 5,3        | 5,3       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 79                            | 79       | 7,9        | 7,9       |
| Соль пищевая йодированная     | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Сахар белый кристаллический   | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Масло сливочное несоленое     | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход: 155</b>             |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 5,00   |
| Жиры, г                       | 7,3    |
| Углеводы, г                   | 18,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 128,00 |

#### Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации с момента изготовления не более 2 часов.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338**

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **338**

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.                       |           | 100 порц.  |            |
|                             | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг  |
| Морковь свежая столовая     | 48,6                          | 26,4      | 4,86       | 2,64       |
| Картофель продовольственный | 33,0                          | 24,8      | 3,3        | 2,48       |
| Горошек зеленый консервы    | 18,4                          | 12        | 1,84       | 1,2        |
| Капуста белокочанная свежая | 33,6                          | 26,4      | 3,36       | 2,64       |
| Соль пищевая йодированная   | 0,2                           | 0,2       | 0,02       | 0,02       |
| <b>Соус молочный № 368</b>  | -                             | <b>40</b> | -          | <b>4,0</b> |
| Молоко питьевое 2,5 %       | 20                            | 20        | 2          | 2          |
| Масло сливочное несоленое   | 4,8                           | 4,8       | 0,48       | 0,48       |
| Мука пшеничная              | 4,8                           | 4,8       | 0,48       | 0,48       |
| Вода                        | 0,3                           | 0,3       | 0,03       | 0,03       |
| <b>Выход: 120</b>           |                               |           |            |            |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 1,70  |
| Жиры, г                       | 0,10  |
| Углеводы, г                   | 7,80  |
| Энергетическая ценность, ккал | 69,40 |

**Технология приготовления:**

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

**Соус молочный № 368**

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль. Процеживают и доводят до кипения.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **228**

Наименование сборника рецептов: **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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе трески мороженое         | 79,2                          | 76,8     | 7,92       | 7,68      |
| Морковь свежая столовая       | 3,6                           | 2,4      | 0,36       | 0,24      |
| Лук репчатый свежий           | 3,6                           | 2,4      | 0,36       | 0,24      |
| <b>Выход: 60</b>              |                               |          |            |           |
| Белки, г                      | 11,00                         |          |            |           |
| Жиры, г                       | 0,4                           |          |            |           |
| Углеводы, г                   | 0,00                          |          |            |           |
| Энергетическая ценность, ккал | 109,00                        |          |            |           |

#### **Технология приготовления:**

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

#### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске на тарелку укладывают порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании со специями и соусом;
- запах — отварной рыбы с ароматом специй и соуса;
- консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **344**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |            |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|------------|
|                                  | 1 порц.                       |           | 100 порц.  |            |
|                                  | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг  |
| Картофель продовольственный      | 64,1                          | 48        | 6,41       | 4,8        |
| Морковь свежая столовая          | 29,9                          | 16,2*     | 2,99       | 1,62       |
| Лук репчатый свежий              | 14,3                          | 6*        | 1,43       | 0,6        |
| Репка свежая столовая или брюква | 32,3                          | 18,6*     | 3,23       | 1,86       |
| Капуста белокочанная свежая      | 37,5                          | 27*       | 3,75       | 2,7        |
| Масло сливочное несоленое        | 6                             | 6         | 0,6        | 0,6        |
| <b>СОУС СМЕТАННЫЙ № 354</b>      |                               |           |            |            |
| Мука пшеничная хлебопекарная     | 3,4                           | 3,4       | 0,34       | 0,34       |
| Вода питьевая                    | 33,9                          | 33,9      | 3,39       | 3,39       |
| Сметана 15% жирности             | 11,25                         | 11,25     | 1,13       | 1,13       |
| Соль пищевая йодированная        | 0,5                           | 0,5       | 0,05       | 0,05       |
|                                  |                               | <b>45</b> |            | <b>4,5</b> |
| Соль пищевая йодированная        | 0,2                           | 0,2       | 0,02       | 0,02       |
| <b>Выход: 150</b>                |                               |           |            |            |

\*масса готовых продуктов

\*\*при отсутствии того или иного вида овощей можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,40  |
| Жиры, г                       | 6,90  |
| Углеводы, г                   | 13,40 |
| Энергетическая ценность, ккал | 125,0 |

## Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

Соус сметанный № 354

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град С выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прикипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

## Правила оформления, подачи блюд:

. Оптимальная температура подачи блюда 65 град.С Срок реализации не более 2 часов

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                            | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа гречневая            | 50,1                          | 50,1     | 5,01       | 5,01      |
| Вода питьевая              | 75,8                          | 75,8     | 7,58       | 7,58      |
| Соль пищевая йодированная  | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| Масло сливочное несоленое, | 4,8                           | 4,8      | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход: 110</b>          |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 5,8   |
| Жиры, г                       | 4,78  |
| Углеводы, г                   | 26,8  |
| Энергетическая ценность, ккал | 174,0 |

#### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив.. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

#### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку

Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |            |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|------------|
|                                   | 1 порц.                       |           | 100 порц.  |            |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг  |
| Филе Трески мороженое,            | 57                            | 55        | 5,7        | 5,5        |
| <b>СОУС ТК №353</b>               |                               |           |            |            |
| Молоко питьевое 2,5% жирности,    | 15                            | 15        | 1,5        | 1,5        |
| Масло сливочное несоленое,        | 2,6                           | 2,6       | 0,26       | 0,26       |
| Мука пшеничная хлебопекарная,     | 2,6                           | 2,6       | 0,26       | 0,26       |
| Вода питьевая                     | 3                             | 3         | 0,3        | 0,3        |
| Соль пищевая йодированная         | 0,2                           | 0,2       | 0,02       | 0,02       |
|                                   | -                             | <b>20</b> | -          | <b>2,0</b> |
| Яйцо куриное пищевое              | 1/5 шт                        | 8         | 20         | 0,8        |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2                             | 2         | 0,2        | 0,2        |
|                                   |                               |           |            |            |
| <b>Выход: 60</b>                  |                               |           |            |            |

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Белки, г                      | 4,60 |
| Жиры, г                       | 4,80 |
| Углеводы, г                   | 2,50 |
| Энергетическая ценность, ккал | 91,5 |

## **Технология приготовления:**

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом и запекают 15-20 минут.

Соус молочный густой тк №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разовдят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

## **Правила оформления, подачи блюд:**

На тарелку укладываю кусок суфле. Рекомендуемая температура 65 град С. Срок реализации не более 2 часов

## **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах продуктов, входящих в блюдо.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                           | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная хлебопекарная,             | 29,3                          | 29,3     | 2,93       | 2,93      |
| Мука пшеничная хлебопекарная, (на подпыл) | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| Саха белый кристаллический                | 4,2                           | 4,2      | 0,42       | 0,42      |
| Масло сливочное несоленое,                | 1,0                           | 1,0      | 0,1        | 0,1       |
| Яйцо куриное пищевое                      | 1/8 шт                        | 4,50     | 11 ¼ шт    | 0,45      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности             | 8,6                           | 8,6      | 0,86       | 0,86      |
| Творог 5 % жирности                       | 13,27                         | 13,27    | 1,33       | 1,33      |
| Дрожжи хлебопекарные сухие                | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Соль пищевая йодированная                 | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Ванилин                                   | 0,03                          | 0,03     | 0,003      | 0,003     |
| Яйцо куриное пищевое (для смазки)         | 1/40 шт                       | 1,0      | 2 ½ шт     | 0,1       |
| Масло подсолнечное рафинированное         | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход: 50</b>                          |                               |          |            |           |
| Белки, г                                  | 7,3                           |          |            |           |
| Жиры, г                                   | 2,30                          |          |            |           |
| Углеводы, г                               | 29,25                         |          |            |           |
| Энергетическая ценность, ккал             | 144,0                         |          |            |           |

## **Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин

## **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов

## **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — от золотистой до светло-коричневой;
- вкус, запах — свежее выпеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                  | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья замороженная      | 121                           | 100,00   | 12,1       | 10,00     |
| Рис шлифованный                  | 20,3                          | 20,3     | 2,03       | 2,03      |
| Лук репчатый свежий              | 48                            | 40,5     | 4,80       | 4,05      |
| Масло сливочное несоленое,       | 4,3                           | 4,3      | 0,43       | 0,43      |
| Яйцо куриное пищевое             | 1/5 шт                        | 8,0      | 20 шт      | 0,8       |
| Яйцо куриное пищевое (на смазку) | 1/20 шт                       | 2        | 5 шт       | 0,2       |
| Соль пищевая йодированная        | 0,9                           | 0,9      | 0,09       | 0,09      |
| Выход: 160                       |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 15,50  |
| Жиры, г                       | 17,00  |
| Углеводы, г                   | 17,60  |
| Энергетическая ценность, ккал | 216,00 |

## Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по

## Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                                       | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная хлебопекарная                          | 32,1                          | 32,1     | 3,21       | 3,21      |
| Мука пшеничная хлебопекарная, (на подпыл)             | 1,8                           | 1,8      | 0,18       | 0,18      |
| Сахар белый кристаллический                           | 5,5                           | 5,5      | 0,55       | 0,55      |
| Сахар белый кристаллический (для отделки)             | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| Масло сливочное несоленое,                            | 7,4                           | 7,4      | 0,74       | 0,74      |
| Яйцо куриное пищевое (для смазки)                     | 1/40 шт                       | 1,0      | 2, 5 шт    | 0,01      |
| Соль пищевая йодированная                             | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Дрожжи хлебопекарные сухие                            | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| Вода питьевая                                         | 14,3                          | 14,3     | 1,43       | 1,43      |
| Масло подсолнечное рафинированное (для смазки листов) | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход: 50</b>                                      |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 3,60  |
| Жиры, г                       | 5,90  |
| Углеводы, г                   | 24,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 150,3 |

#### Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                 | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                 | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе птицы (полуфабрикат)       | 42,5                          | 41,5     | 4,25       | 4,15      |
| Яйцо куриное пищевое            | ¼ шт                          | 10       | 25 шт      | 1,00      |
| Масло сливочное для смазки форм | 2,2                           | 2,2      | 0,22       | 0,22      |
| Соус молочный густой № 353      |                               | 16,4     |            | 1,64      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности   | 12,3                          | 12,3     | 1,23       | 1,23      |
| Масло сливочное несоленое,      | 2,1                           | 2,1      | 0,21       | 0,21      |
| Мука пшеничная хлебопекарная,   | 2,1                           | 2,1      | 0,21       | 0,21      |
| Вода питьевая                   | 2,5                           | 2,5      | 0,25       | 0,25      |
| Соль пищевая йодированная       | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход: 60</b>                |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 10,24 |
| Жиры, г                       | 5,12  |
| Углеводы, г                   | 1,84  |
| Энергетическая ценность, ккал | 94,00 |

#### **Технология приготовления:**

Отварное филе курицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.

#### **Соус молочный густой**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

#### **Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 65° С Срок реализации не более 2 часов

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: кремово-желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морковь свежая столовая           | 26,5                          | 21,2     | 2,65       | 2,12      |
| Яблоки свежие                     | 20                            | 17,6     | 2          | 1,76      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| <b>Выход: 40</b>                  |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,34  |
| Жиры, г                       | 0,04  |
| Углеводы, г                   | 3,15  |
| Энергетическая ценность, ккал | 33,00 |

#### ***Технология приготовления:***

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей..

#### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

#### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: моркови и яблок.

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель продовольственный   | 136,8                         | 102,6    | 13,68      | 10,26     |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 19,0                          | 18,0*    | 1,90       | 1,80*     |
| Масло сливочное несоленое,    | 4,2                           | 4,2      | 0,4        | 0,4       |
| Соль пищевая йодированная     | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| <b>Выход: 120</b>             |                               |          |            |           |

\*масса кипяченого молока

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,60   |
| Жиры, г                       | 4,00   |
| Углеводы, г                   | 17,10  |
| Энергетическая ценность, ккал | 117,00 |

#### ***Технология приготовления:***

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градС. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

#### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

. Срок реализации не более 2 часов

#### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                      | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мясо говядины б/к (лопатка)          | 67,5                          | 50       | 6,75       | 5,00      |
| Масло сливочное несоленое,           | 2,5                           | 2,5      | 0,25       | 0,25      |
| Масса готовых мясопродуктов          | -                             | 31,3     | -          | 3,13      |
| Картофель продовольственный          | 191,3                         | 143,75   | 19,13      | 14,38     |
| Масса отварного протертого картофеля | -                             | 136,3    |            | 13,63     |
| Лук репчатый                         | 12,5                          | 10,0     | 1,25       | 1,0       |
| Масло сливочное несоленое            | 1,25                          | 1,25     | 0,13       | 0,13      |
| Масса припущенного лука              | -                             | 7,5      | -          | 0,75      |
| Масло сливочное несоленое            | 1,25                          | 1,25     | 0,13       | 0,13      |
| Сухари панировочные                  | 2,5                           | 2,5      | 0,3        | 0,3       |
| Соль пищевая йодированная            | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| <b>Выход: 150</b>                    |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 6,30  |
| Жиры, г                       | 9,00  |
| Углеводы, г                   | 10,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 224,0 |

#### Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить, отварить, охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный лук. Протертый картофель делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 10-15 минут при 220-250 град С..

#### Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку кладут порцию запеканки. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;
- запах — характерный для запеченного картофеля;
- консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263**

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **263**

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

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                            | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                            | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе Трески мороженое                      | 48                            | 45       | 4,8        | 4,5       |
| Батон нарезной обогащенный                 | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| Яйцо куриное пищевое                       | 1/7 шт                        | 6        | 15 шт      | 0,6       |
| Масло сливочное несоленое                  | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Вода питьевая                              | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| Соль пищевая йодированная помол №1, 1 сорт | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Масса полуфабриката                        | -                             | 71       | -          | 7,1       |
| <b>Выход: 60</b>                           |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 6,40   |
| Жиры, г                       | 12,10  |
| Углеводы, г                   | 5,90   |
| Энергетическая ценность, ккал | 121,00 |

**Технология приготовления:**

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гастростомку или противень, заливают на 1/3 высоты или водой, варят на слабом огне 15-20 минут..

**Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске на тарелку кладут шарики фрикаделек  
Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму.  
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.  
Цвет: фрикаделек- белый или светло-серый.  
Вкус: отварной рыбы, в меру соленый.  
Запах: отварной рыбы, приятный.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая                 | 23                            | 23       | 2,3        | 2,3       |
| Вода питьевая                 | 53                            | 53       | 5,3        | 5,3       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 79                            | 79       | 7,9        | 7,9       |
| Соль пищевая йодированная     | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Сахар белый кристаллический   | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Масло сливочное несоленое     | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход: 155</b>             |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,80   |
| Жиры, г                       | 6,10   |
| Углеводы, г                   | 20,90  |
| Энергетическая ценность, ккал | 154,10 |

### ***Технология приготовления:***

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло,

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

Наименование сборника рецептов: **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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйцо куриное пищевое столовое     | 2,3 шт                        | 92       | 230 шт     | 9,20      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности     | 34,3                          | 34,3     | 3,43       | 3,43      |
| Соль пищевая йодированная         | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 5,7                           | 5,7      | 0,57       | 0,57      |
| <b>Выход: 120</b>                 |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 12,30 |
| Жиры, г                       | 16,70 |
| Углеводы, г                   | 2,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 119,0 |

#### Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке.. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника,
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477**

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

Наименование сборника рецептов: **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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                          | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная хлебопекарная             | 38,5                          | 38,5     | 3,85       | 3,85      |
| Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл) | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Дрожжи хлебопекарные сухие               | 0,12                          | 0,12     | 0,012      | 0,012     |
| Молоко питьевое 2,5% жирности            | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Соль пищевая йодированная                | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Масло подсолнечное рафинированное        | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| <b>Выход: 50</b>                         |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,0   |
| Жиры, г                       | 4,6   |
| Углеводы, г                   | 24,10 |
| Энергетическая ценность, ккал | 164,0 |

**Технология приготовления:**

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежесдобитой дрожжевой булочки.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: **ОВОЩИ. ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **129**

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.                       |             | 100 порц.  |             |
|                              | брутто, г                     | нетто, г    | брутто, кг | нетто, кг   |
| Морковь свежая столовая      |                               |             |            |             |
| Репка свежая столовая        | 24,7                          | 18,2        | 2,47       | 1,82        |
| Горошек зеленый консервы     | 14,8                          | 9,6         | 1,48       | 0,96        |
| Капуста белокочанная свежая  | 24                            | 19,2        | 2,4        | 1,92        |
| Сахар белый кристаллический  | 1                             | 1           | 0,1        | 0,1         |
| <b>СОУС СМЕТАННЫЙ № 371</b>  |                               | <b>38,4</b> |            | <b>3,84</b> |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 3,1                           | 3,1         | 0,31       | 0,31        |
| Вода питьевая                | 29,6                          | 29,6        | 2,96       | 2,96        |
| Сметана 15% жирности         | 10,1                          | 10,1        | 1,01       | 1,01        |
| Соль пищевая йодированная    | 0,5                           | 0,5         | 0,05       | 0,05        |
| <b>Выход: 120</b>            |                               |             |            |             |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,0   |
| Жиры, г                       | 1,6   |
| Углеводы, г                   | 7,8   |
| Энергетическая ценность, ккал | 53,50 |

#### Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

#### Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., 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

#### Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;
- запах — аромат овощей и сметаны;

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **189**

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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Манная крупа                  | 23                            | 23       | 2,3        | 2,3       |
| Вода питьевая                 | 50                            | 50       | 5,00       | 5,00      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 76                            | 76       | 7,6        | 7,6       |
| Соль пищевая йодированная     | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Сахар белый кристаллический   | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Масло сливочное несоленое     | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Выход: 155                    |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 4,20   |
| Жиры, г                       | 5,60   |
| Углеводы, г                   | 18,70  |
| Энергетическая ценность, ккал | 142,10 |

#### 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, добавив сахар и соль. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.





- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом,
- цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                                       | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная хлебопекарная                          | 35,56                         | 35,56    | 3,56       | 3,56      |
| Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)              | 1,48                          | 1,48     | 0,15       | 0,15      |
| Сахар белый кристаллический                           | 3,7                           | 3,7      | 0,37       | 0,37      |
| Масло сливочное несоленое                             | 1,11                          | 1,11     | 0,11       | 0,11      |
| Масло подсолнечное рафинированное (для разделки)      | 1,48                          | 1,48     | 0,15       | 0,15      |
| Яйцо куриное пищевое (для смазки)                     | 3/100 шт                      | 1,33     | 3 ¼ шт     | 0,133     |
| Соль пищевая йодированная                             | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Дрожжи хлебопекарные сухие                            | 0,14                          | 0,14     | 0,014      | 0,014     |
| Вода питьевая                                         | 15,6                          | 15,6     | 1,56       | 1,56      |
| Масло подсолнечное рафинированное (для смазки листов) | 0,25                          | 0,25     | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 50</b>                                      |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,80   |
| Жиры, г                       | 7,10   |
| Углеводы, г                   | 24,80  |
| Энергетическая ценность, ккал | 164,00 |

#### Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).



***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают на пирожковой тарелке. Срок реализации не более 2 часов

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **205**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                           | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                           | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия        | 40,6                          | 40,6     | 4,06       | 4,06      |
| Соль пищевая йодированная | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| Масло сливочное несоленое | 3,9                           | 3,9      | 0,39       | 0,39      |
| Выход: 120                |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 3,20  |
| Жиры, г                       | 2,70  |
| Углеводы, г                   | 15,50 |
| Энергетическая ценность, ккал | 97,40 |

#### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Остальной частью масла макароны в горячем виде.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.  
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
Цвет: белый с кремовым оттенком.  
Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.  
Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия:

**САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **43**

Наименование сборника рецептов:

**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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель свежий                  | 39,5                          | 28,8*    | 3,95       | 2,88*     |
| Лук зелёный свежий                | 7,6                           | 6        | 0,76       | 0,6       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| <b>Выход: 40</b>                  |                               |          |            |           |

\* масса отварного очищенного картофеля

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,60  |
| Жиры, г                       | 6,10  |
| Углеводы, г                   | 4,80  |
| Энергетическая ценность, ккал | 76,80 |

#### Технология приготовления:

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

#### Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **324**

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

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла свежая столовая      | 150,0                         | 120,0    | 15,00      | 12,00     |
| Масло сливочное несоленое   | 5,0                           | 5,0      | 0,5        | 0,5       |
| Сахар белый кристаллический | 1,1                           | 1,1      | 0,11       | 0,11      |
| Соль пищевая йодированная   | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 110</b>           |                               |          |            |           |

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Белки, г                      | 1,8  |
| Жиры, г                       | 4,1  |
| Углеводы, г                   | 11,4 |
| Энергетическая ценность, ккал | 89,0 |

#### Технология приготовления:

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют п сливочное масло, сахар, соль и прогревают 5-7 минут.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа пшеничная               | 30,0                          | 30,0     | 3,0        | 3,0       |
| Вода питьевая                 | 50,0                          | 50,0     | 5,00       | 5,00      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 76                            | 76       | 7,60       | 7,60      |
| Соль пищевая йодированная     | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Сахар белый кристаллический   | 3,0                           | 3,0      | 0,3        | 0,3       |
| Масло сливочное несоленое     | 5,0                           | 5,0      | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход: 155</b>             |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 5,4   |
| Жиры, г                       | 6,2   |
| Углеводы, г                   | 26,3  |
| Энергетическая ценность, ккал | 189,3 |

#### Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар, варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают кашу в горячем виде. Оптимальная температура блюда не ниже 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **190**

Наименование сборника рецептов: **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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая                 | 7,5                           | 7,5      | 0,75       | 0,75      |
| Крупа пшено                   | 7,5                           | 7,5      | 0,75       | 0,75      |
| Вода питьевая                 | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 112,5                         | 112,5    | 11,25      | 11,25     |
| Масло сливочное несоленое     | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| Сахар белый кристаллический   | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| Соль пищевая йодированная     | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 150</b>             |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,6    |
| Жиры, г                       | 2,5    |
| Углеводы, г                   | 18,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 128,00 |

#### Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную 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.

#### Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда не ниже 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                 | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель свежий продовольственный | 110,4                         | 82,8     | 11,04      | 8,28      |
| Морковь свежая                     | 31,2                          | 25,0     | 3,12       | 2,5       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности      | 15,1                          | 14,4     | 1,51       | 1,44      |
| Масло сливочное несоленое          | 4,2                           | 4,2      | 0,42       | 0,42      |
| Соль пищевая йодированная          | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| Выход: 120                         |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,32   |
| Жиры, г                       | 3,92   |
| Углеводы, г                   | 15,6   |
| Энергетическая ценность, ккал | 107,40 |

#### Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель и припущенную морковь протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь

#### Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи не ниже 65° С. Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — хорошо протертая масса, без комочков;
- цвет — кремовый с оранжевыми вкраплениями
- вкус- картофельного пюре и моркови, запах- входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла.
- консистенция — пышная, однородная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г., Санкт-Петербург**

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                        | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                        | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья мороженая               | 68                            | 56       | 6,8        | 5,6       |
| Масса припущенной печени               | -                             | 38       | -          | 3,8       |
| Лук репчатый                           | 6                             | 5        | 0,6        | 0,5       |
| Морковь свежая столовая                | 11                            | 8        | 1,1        | 0,8       |
| Картофель свежий                       | 6,7                           | 5        | 0,67       | 0,5       |
| Масло сливочное                        | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Яйца куриные пищевые                   | 1/8 шт                        | 5        | 12,5 шт    | 0,5       |
| Масло сливочное (для смазывания формы) | 1                             | 1        |            |           |
| Соль пищевая йодированная              | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход: 50</b>                       |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 11,2   |
| Жиры, г                       | 4,9    |
| Углеводы, г                   | 4,5    |
| Энергетическая ценность, ккал | 108,00 |

#### Технология приготовления:

Мороженную печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы, подают на тарелке. Рекомендуемая температура подачи не  
Срок реализации не более 2 часов

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

Цвет: светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком.

Вкус и запах: характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10**

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Москва. Дели принт.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Горошек зеленый консервы          | 43,9                          | 28,5     | 4,39       | 2,85      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Петрушка свежая (зелень)          | 0,4                           | 0,3      | 0,04       | 0,03      |
| Выход: 30                         |                               |          |            |           |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,90  |
| Жиры, г                       | 1,60  |
| Углеводы, г                   | 1,80  |
| Энергетическая ценность, ккал | 24,30 |

**Технология приготовления:**

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки. Салат заправляют непосредственно перед раздачей.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленной зеленью петрушки

- цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;
- вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;
- запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;
- консистенция - сочная, плотная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 2014г**

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |                |                  |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|----------------|------------------|
|                                             | 1 порц.х 50г                  |          | 1 порц. X 70 г |                  |
|                                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг     | нетто, кг        |
| Мука пшеничная хлебопекарная                | 25,0                          | 25,0     | 35,0           | 35,0             |
| Сахар белый кристаллический                 | 1,3                           | 1,3      | 1,9            | 1,9              |
| Масло сливочное несоленое                   | 1,0                           | 1,0      | 1,6            | 1,6              |
| Яйца куриные пищевые                        | 1,31 шт.                      | 1,3      | 1/21 шт.       | 1,9              |
| Дрожжи хлебопекарные сухие                  | 0,2                           | 0,2      | 0,3            | 0,3              |
| Вода питьевая                               | 10,0                          | 10,0     | 14,0           | 14,0             |
| Соль пищевая иодированная                   | 0,4                           | 0,4      | 0,5            | 0,5              |
| Масса теста                                 | -                             | 39,0     | -              | 54,0             |
| Творог 5 % жирности                         | 16,0                          | 16,0     | 22,2           | 22,2             |
| Сахар белый кристаллический                 | 1,8                           | 1,8      | 2,5            | 2,5              |
| Яйцо куриное                                | 1/25 шт.                      | 1,6      | 1/18 шт.       | 2,2              |
| Ванилин                                     | 0,002                         | 0,002    | 0,003          | 0,003            |
| Масса фарша                                 | -                             | 20,0     | -              | 28,0             |
| Мука на подпыл                              | 1,0                           | 1,0      | 1,6            | 1,6              |
| Яйца на смазку                              | 1/40 шт.                      | 1,0      | 1/28 шт.       | 1,4              |
| Масло растительное рафинированное на смазку | 0,2                           | 0,2      | 0,2            | 0,2              |
| <b>Выход: 50</b>                            |                               |          |                | <b>Выход: 70</b> |

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Выход</b>                  | <b>50г</b> |
| Белки, г                      | 1,7        |
| Жиры, г                       | 8,10       |
| Углеводы, г                   | 34,0       |
| Энергетическая ценность, ккал | 134        |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>Выход</b>             | <b>70г</b> |
| Белки, г                 |            |
| Жиры, г                  |            |
| Углеводы, г              |            |
| Энергетическая ценность, |            |

## Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 39 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град С 6-8 мин.

## Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. Срок реализации не более 2 часов

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма круглая, края гладкие, корочки тонкие, в середине начинка.

Вкус и запах свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой

Консистенция: пористость мелкая равномерная

Цвет золотисто-желтый.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ.

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                     | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе птицы (полуфабрикат)           | 45                            | 44       | 4,5        | 4,4       |
| Батон из пшеничной муки обогащенный | 11                            | 11       | 1,1        | 1,1       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности       | 16                            | 16       | 1,6        | 1,6       |
| Масло сливочное несоленое           | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Сухари панировочные                 | 6                             | 6        | 0,6        | 0,6       |
| Соль пищевая иодированная           | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| Выход: 60                           |                               |          |            |           |

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 11,22  |
| Жиры, г                  | 2,36   |
| Углеводы, г              | 9,33   |
| Энергетическая ценность, | 103,00 |

#### Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают котлеты рубленые с гарниром. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- цвет - бело-серый
- вкус, запах —продуктов, входящих в блюдо
- консистенция — мягкая, сочная.