

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 213/2008

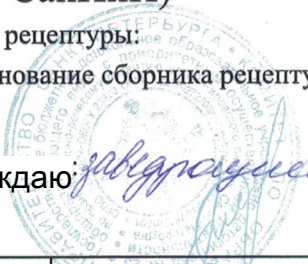
Наименование изделия:

Яйцо вареное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Утверждаю:



Заведующий Т.В. Сидорова
Тимофеева А.В.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	1	0,88
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	Р, мг.
5,254	4,752	0,29	64,944	0,062	0,387	0	0	0	2,2	48,4	10,56	168,96

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.

Органолептические показатели:

- 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.

Оформление и подача:

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 1/2008

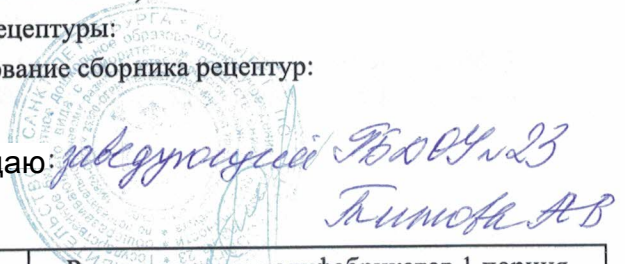
Наименование изделия:

Бутерброд с маслом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Утверждаю:



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное не соленое	7	7
2	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	20	20
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,535	6,355	10,336	104,76	0,022	0,013	0	0	0	0,214	4,64	2,628	14,33

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Оформление и подача:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 189/2008

Наименование изделия:

Каша пшеничная жидкая

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Утверждаю:



заведующий ВБДОН 23
Тимова АВ

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа пшеничная	25	24,75
2	Вода	41,9	41,9
3	Молоко коровье	63,7	63,7
4	Масло сладко-сливочное не соленое	2,6	2,6
5	Соль йодированная	0,5	0,5
Выход (с учётом кулинарной обработки):			130

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
4,643	4,059	19,82	134,637	0,1	0,123	0,828	0	0	1,132	76,752	8,928	122,422

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- 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.

Оформление и подача:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № к/к - Лад.1990

Номер рецептуры: к/к - ясли

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Кофейный напиток

На основе "Орг. пит. детей в дошк. учр. "А.С.Алексеева, Л.В.Дружинина, К.С.Ладодо, М., "Просвещение" 1990г. стр.170

Утверждаю:

заведующий ОБДДУ №23
Тимова А.В.

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кофейный напиток	1,5	1,5
2	Сахарный песок	8	8
3	Молоко коровье	113	113
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
3,299	2,825	13,895	97,48	0,045	0,17	1,469	0	0	0,092	135,76	15,82	101,7

Технология приготовления:

2. Описание технологии приготовления.

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи.

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75 гр. С.

4. Характеристика напитка по органолептическим показателям.

Внешний вид - напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

цвет - светло-коричневый (кофейный);

запах - аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

вкус - приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;

консистенция - хорошо концентрированная, однородная, жидкая.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Йогурт фруктовый в инд. упаковке

Утверждаю:

*заведующий ТБДОВ №3
Тимова АВ*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Йогурт	125	125
Выход (с учётом кулинарной обработки):			125

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	Р, мг.
6,25	1,875	4,375	87,5	0,038	0,188	0,75	0	0	0,125	155	18,75	118,75

Технология приготовления:

Йогурт в индивидуальной упаковке обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Органолептические показатели:

Внешний вид — в индивидуальной упаковке;

- цвет — соответствующий данному наименованию;
- запах — кисло-сладкий, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида йогурта, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Оформление и подача:

Подают в индивидуальной упаковке.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Наименование изделия:

Печенье

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Утверждаю:



*Р.В.С.У.н.В.
Тимошкин А.В.*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Печенье сдобное	25	25
Выход (с учётом кулинарной обработки):			25

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	Р, мг.
1,5	1,6	17,125	112,75	0,025	0,008	0	0	0	0,225	7	3,5	18,75

Технология приготовления:

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

Наименование изделия:

Яблоко свежее

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Утверждаю:

Заведующий ГБНУ №3
Тумина СВ



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки свежие	79,54	69,995
Выход (с учётом кулинарной обработки):			70

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,28	0,28	6,86	32,898	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 95/2008

Наименование изделия:

Суп из овощей

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Утверждаю:



*Заведующий ГБОУ ДПО ЦНИИ
Тимова А.В.*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста свежая	15	12
2	Картофель		
	01.09-31.10	40	30
	01.11-31.12	42,857	30
	01.01-(28-29).02	46,154	30
	01.03-08.31	50	30
	01.03-31.08	50	30
3	Морковь		
	01.01 - 31.07	8	6
	01.08 - 31.12	7,5	6
4	Лук репчатый	7	5,88
5	Зеленый горошек	7	4,55
6	Масло сладко-сливочное не соленое	1,5	1,5
7	Вода	114	114
8	Говядина б\к	17	14,45
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150/14

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
4,015	2,812	6,658	68,287	0,066	0,065	12,743	0	0	0,755	16,033	16,642	57,438

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Оформление и подача:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 366/2008

Номер рецептуры:

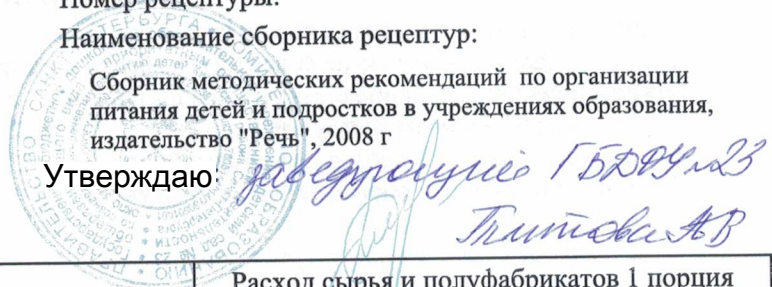
Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Соус молочный

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования, издательство "Речь", 2008 г

Утверждаю:



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко коровье	10	10
2	Масло сладко-сливочное не соленое	1	1
3	Мука пшеничная в/с	1,2	1,2
4	Вода	10	10
5	Сахарный песок	0,2	0,2
6	Соль йодированная	0,16	0,16
Выход (с учётом кулинарной обработки):			20

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,409	1,088	1,525	17,586	0,006	0,016	0,13	0	0	0,023	12,34	1,596	10,222

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — однородная масса с гладкой поверхностью;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — нежный, умеренно соленый;
- запах — кипяченого молока;
- консистенция — густой сметаны.

Оформление и подача:

Используют соус к котлетам натуральным и к жареному мясу.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 308/2012

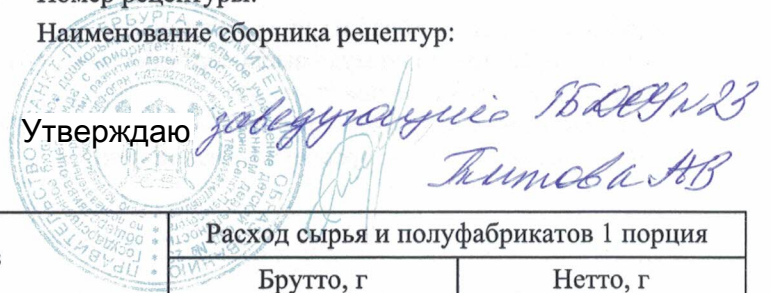
Наименование изделия:

Фрикадельки из птицы 50

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко коровье	11,643	11,643
2	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	11	11
3	Мясо цыплят-бройлеров (тушки)	80	44,8
4	Соль йодированная	0,6	0,6
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,151	0,61	6,201	34,991	0,017	0,021	0,151	0	0	0,117	16,062	3,06	17,629

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке батонном, кладут соль, хорошо перемешивают. пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают в воде.

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: солчная, мягкая, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

Оформление и подача:

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек.

Гарниры — каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, гарниры из овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 331/2008

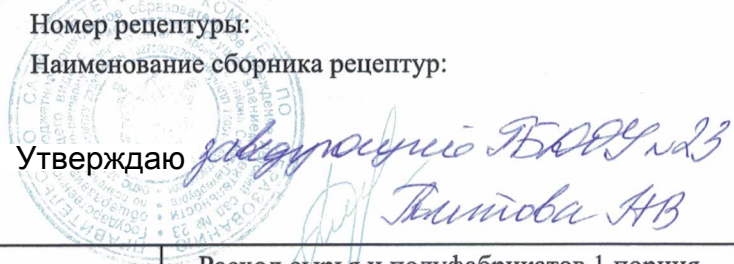
Наименование изделия:

Макаронные изделия отварные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Макаронные из муки в/с	40,8	40,8
2	Масло сладко-сливочное не соленое	3	3
Выход (с учётом кулинарной обработки):			120

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
4,503	3,005	28,788	160,344	0,069	0,019	0	0	0	0,659	8,112	6,54	36,066

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

Оформление и подача:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

18

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 401/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Компот из изюма

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Утверждаю *заведующий В.В.В. А.Б.*



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Вода	174,8	174,8
2	Сахарный песок	8	8
3	Изюм	11,224	11
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,253	0,055	15,222	62,829	0,016	0,009	0	0	0	0,354	8,96	4,62	14,189

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Выход порции определяют возрастной группой.

Органолептические показатели:

Внешний вид — ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

- цвет — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе ягод;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе ягод;

Оформление и подача:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14 °С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 376/2012

Наименование изделия:

Компот из изюма с витамином "с"

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю:



Заведующий: [подпись]
Тимова АВ

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Изюм	8,6	8,6
2	Сахарный песок	9	9
3	Лимонная кислота	0,15	0,15
4	Вода	175	175
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,198	0,043	14,641	60,076	0,013	0,007	0	0	0	0,285	7,06	3,612	11,094

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Выход порции определяют возрастной группой.

Органолептические показатели:

Внешний вид — ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

- цвет — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе ягод;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе ягод;

Оформление и подача:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14 °С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № к/к

Наименование изделия:

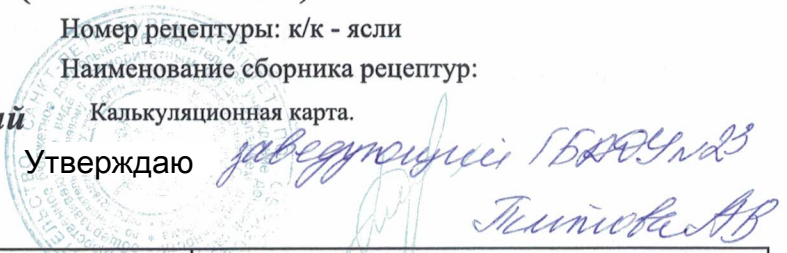
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Номер рецептуры: к/к - ясли

Наименование сборника рецептов:

Калькуляционная карта.

Утверждаю



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб ржаной	36	36
Выход (с учётом кулинарной обработки):			36

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,376	0,468	14,328	72,36	0,068	0,032	0	0	0	1,26	9,72	16,56	44,28

Технология приготовления:

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Хлеб нарезают толщиной 1 -1,5см.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14 град.С;

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

*Внешний вид – ломтики ржаного хлеба толщиной 1-1,5 см.

*цвет, консистенция хлеба – в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;

*вкус, запах – характерный для использования наименования хлеба.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 268/2012

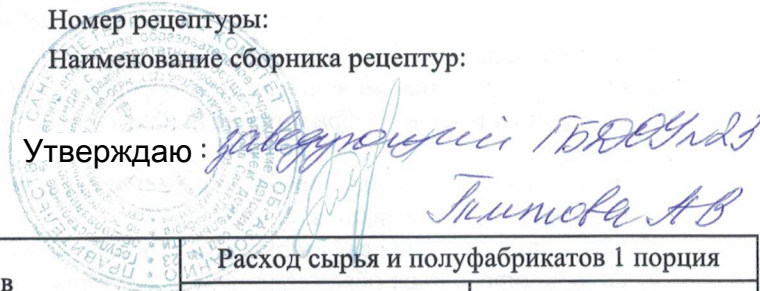
Наименование изделия:

Суфле из рыбы

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю:



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко коровье	21,6	21,6
2	Масло сладко-сливочное не соленое	4,1	4,1
3	Мука пшеничная в/с	4,1	4,1
4	Яйцо	0,28	0,246
5	Вода	4,5	4,5
6	Масло подсолнечное рафинированное	2,4	2,4
7	Соль йодированная	0,2	0,2
8	Треска заморож.	85	68
Выход (с учётом кулинарной обработки):			80

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	Р, мг.
13,399	8,104	4,024	142,49	0,094	0,255	0,961	0	0	1,272	63,606	36,605	226,982

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин, сбоку уложен гарнир;

Цвет: продуктов, входящих в блюдо;

Вкус: отварной или запеченной рыбы;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Оформление и подача:

На тарелку укладывают кусочек суфле, поливают растопленным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 371/2008

Наименование изделия:

Соус сметанный

Номер рецептуры: 600/ясли

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования СПб 2008г.стр.611

Утверждаю:

*Заведующий ГБООУ №3
Тимофеева А.А.*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная в/с	3,5	3,5
2	Сметана 15%	10,4	10,4
3	Вода	31	31
4	Соль йодированная	0,32	0,32
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,631	1,599	2,845	28,538	0,009	0,013	0,031	0	0	0,063	9,574	1,392	9,25

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

- * Внешний вид - однородная, нерасслоившаяся масса;
- * Цвет - от белого до светло-кремового;
- * Вкус - умеренно соленый, свежей сметаны;
- * Запах - свежей сметаны;
- * Консистенция - вязкая, полужирная, эластичная.

Оформление и подача:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Оптимальная температура подачи 65 град.С

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 125/2008

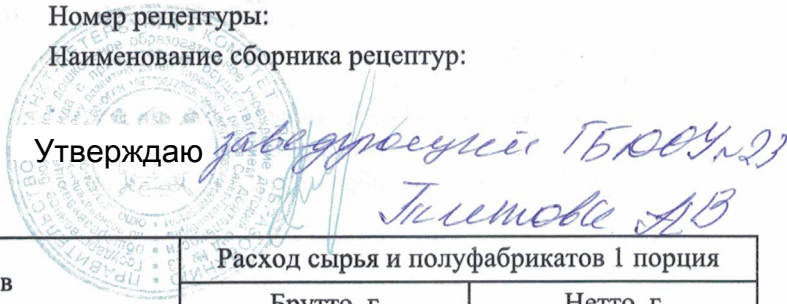
Наименование изделия:

Картофельное пюре с морковью

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель		
	01.09-31.10	80	60
	01.11-31.12	85,714	60
	01.01-(28-29).02	92,308	60
	01.03-08.31	100	60
	01.03-31.08	100	60
2	Морковь		
	01.01 - 31.07	26,667	20
	01.08 - 31.12	25	20
3	Молоко коровье	13,167	13,167
4	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
5	Соль йодированная	0,7	0,7
Выход (с учётом кулинарной обработки):			100

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,839	2,239	11,795	75,139	0,089	0,078	13,171	0	0	0,692	32,24	23,251	58,03

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-оранжевого до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свеже сваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

Оформление и подача:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Ясли 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № к/к

Наименование изделия:

Батон нарезной обогащенный

Номер рецептуры: к/к - ясли

Наименование сборника рецептур:

Калькуляционная карта.

Утверждаю

заведующий ТБДУ №23
Жилицова АВ

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	25	25
Выход (с учётом кулинарной обработки):			25

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	Р, мг.
1,875	0,725	12,85	65,5	0,028	0,008	0	0	0	0,25	4,75	3,25	16,25

Технология приготовления:

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Батон нарезают толщиной 1 -1,5см.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14 град.С;

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

*Внешний вид – ломтики батона нарезного толщиной 1-1,5 см.

*цвет, консистенция хлеба – в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;

*вкус, запах – характерный для использования наименования батона.

Если 1-3 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 430/2008

Наименование изделия:

Чай с сахаром

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю:

заведующий ББСЧ №3
Тимофеев

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Чай	0,75	0,75
2	Сахарный песок	9	9
3	Вода	155	155
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0	0	8,982	35,91	0,001	0,008	0,075	0	0	0,642	3,893	3,3	6,18

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Органолептические показатели:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром — сладкий.

Оформление и подача:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.