

Технологическая карта

Наименования блюда: Борщ с капустой

Номер рецептуры: № 56

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла 20% до01.01	36	28,8	40	32
Свекла 25% с 01.01	38,4	28,8	47,2	32
Капуста белокочанная свежая	27	21,6	30	24
Морковь 20 % до 01.01	11,3	9	12,6	10
Морковь 25% с 01.01	12	9	13,3	10
Лук репчатый	8,6	7,2	9,6	8
Томатная паста	-	-	1,8	1,8
Сметана	8,5	8,5	8,5	8,5
Масло растительное	3,6	3,6	4	4
Сахар				
Бульон или вода	144	144	160	160
Выход	-	180/8,5	-	200/8,5

МКУ Кабинет школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,41	Ca (мг):	33,8	B2	0,025
Жиры (г):	4,33	C	3,2		
Углеводы (г):	8,03	Fe (мг):	0,77		
Эн. цен.(ккал)	77,1	B1	0,021		
Выход:	180г/8,5				

Белки (г):	1,53	Ca (мг):	37,73	B2	0,02
Жиры (г):	4,72	C	8,42		
Углеводы (г):	8,95	Fe (мг):	0,05		
Эн. цен.(ккал)	84,6	B1	0,02		
Выход:	200г/8,5				

технолог КШП Петренко О.М.

Технология приготовления

Свеклу нарезанную соломкой или ломтиками тушат в закрытой посуде с добавлением томатной пасты, с добавлением небольшого количества воды или свеклу варят целиком, нарезают соломкой, кладут в борщ одновременно с припущенными овощами.

В кипящий бульон или воду, закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, и варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу, томатную пасту и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ отпускают с прокипяченной сметаной

Кому поступают очищенные овощи ,то берут по колонке –нетто!

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: в жидкой части борща – распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой)

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново – красный, вкус кисло-сладкий, умеренно соленый

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в борщ

гид от КШ.
Н. Савиной
10

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименование изделия: Бульон из птицы и птица отварная на 1 блюда

Номер рецептуры: 108(300)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 г

Наименование сырья	Масса, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры	49	-
Филе птицы без кости и кожи	-	29,4
Морковь	2,47	1,9
Лук репчатый	2,28	1,9
Вода	247	247
Соль	0,95	0,95
Масса вареной птицы	-	20 г
Выход бульона	-	190 г

*с учетом потерь на порционирование МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав на 1 порцию вареной птицы(филе) на первое блюдо :

Белки (г)	4,2	Са(мг)	7,8	В	0,03
		)		2	
Жиры (г)	2,7	С	-		
Углеводы(г)	0,07	Fe	0,36		
		(мг)			
Эн.цен.(ккал)	41,3	В1	0,003		
Выход:	20 г				

Белки (г)	0,9	Са(мг)	15,4	В	0,08
		)		2	
Жиры (г)	0,00	С	0,35		
Углеводы(г)	1,02	Fe	0,07		
		(мг)			
Эн.цен.(ккал)	7,3	В1	0,003		
Выход:	190 г (бульон куриный)				

Технология приготовления

Подготовленные тушки кур заправляют в «кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 минут до готовности бульона в него добавляют печенные овощи. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления первых блюд.

После варки кур, удаляют кости и кожу, мякоть порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы заливают бульоном, доводят до кипения, хранят на мармите до отпуска не более 1 часа.

Вареную птицу отпускают порционно в виде кусочка

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки доведены до готовности, залиты бульоном.

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы – нежная, сочная.

Цвет: бульона – золотистый, птицы – белый.

Вкус: продуктов входящих в блюдо.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

технолог КЦП Петренко О.М.

директор КШП
Г.Н. Савилов

Технологическая карта

Наименование блюда: Ватрушка с повидлом

Номер рецептуры: № 458

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 г.

Наименование продукта	Расход сырья и полуфабриката					
	1 порция		1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто	нетто
Тесто дрожжевое № 453	-	42	-	58		50
Мука пшеничная	27	27	37,2	37,2	32,4	32,4
Сахар	1,4	1,4	2	2	1,68	1,68
Масло сливочное	1,2	1,2	1,7	1,7	1,44	1,44
Яйцо	0,035 шт.	1,4 г	0,05 шт.	2 г	0,042	2,4
Дрожжи	0,8	0,8	1,1	1,1	0,9	0,9
Вода для замеса теста	11	11	18	18	13,2	13,2
Мука (на подпыл)	1,24	1,24	1,74	1,74	1,5	1,5
Яйцо (для смазки)	0,027 шт.	1,1 г	0,036 шт.	1,5 г	0,032 шт	1,3
Масло растительное для смазки листов	0,25	0,25	0,35	0,35	0,3	0,3
Повидло	16,8	16,7	23,5	23,4	20,2	20,
Выход:		50 гр		70 гр		60гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 шт.

Белки (г):	3,1	4,3	3,7
Жиры (г):	2,1	2,9	2,52
Углеводы (г):	31,5	44	37,8
Эн. ценность (ккал)	135	189	162
Выход	50 гр	70 гр	60 гр

технолог КШП Битенко О.И.

Технология приготовления

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом, делят на куски массой 42 и 58 г, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки края ватрушек смазывают яйцом, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом. Выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 минут.

Требования к качеству.

Внешний вид: форма изделия круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и начинке.

Запах: свойственный данному изделию и начинке.

20.08.2014г

Технологическая карта 588

Наименования блюда: ВАФЛИ, ПРЯНИКИ, ПЕЧЕНЬЕ (промышленного производства)

Номер рецептуры: №

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий.

Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 100гр.		Норма на 1 порцию, выход 100гр		Норма на 1 порцию, выход 100гр.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
ВАФЛИ с фруктово-ягодными начинками	100	100				
ПРЯНИКИ			100	100		
ПЕЧЕНЬЕ					100	100
Выход		100г		100 г		100 г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Вафли

Белки (г):	3,2	Са (мг):	B2	0
Жиры (г):	2,8	С		
Углеводы (г):	80,0	Fe (мг):		
Эн. цен. (ккал)	350,0	B1		
Выход:	100г			

Пряники

Белки (г):	5,9	Са (мг):	B2	
Жиры (г):	4,7	С		
Углеводы (г):	75	Fe (мг):		
Эн. цен. (ккал)	366	B1		
Выход:	100г			

Печенье

Белки (г):	5,4	Са (мг):	B2	0
Жиры (г):	8,4	С		
Углеводы (г):	53	Fe (мг):		
Эн. цен. (ккал)	166,0	B1		
Выход:	100г			

технолог Перевалова О.М.
МКУ КШП

10.09.01
И.Н. Смирнов

Технологическая карта

Наименование изделия: Горошек консервированный

Номер рецептуры: таблица 32

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 г

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто,г	Нетто,г
Горошек консервированный 40%	84	50	100	60
Выход	-	50 гр	-	60 гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,92	1,59
Жиры (г):	0,12	0,09
Углеводы (г):	3,9	3,2
Эн. цен.(ккал)	24	20
Выход:	60 г	50 г

Технолог МКУ КШП :

Ботанико D. coll.

Технология приготовления

Соблюдаем санитарно –эпидемиологические требования !

Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют. Температура подачи не ниже 15 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый.

Вкус: горошка отварного.

Запах: горошка отварного.

рецептур. кн.
И. Н. Савченко
10

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименование изделия **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Здо 7		С 1,5-3 лет	
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	брутто	нетто
Говядина		97		80
Масса отварного мяса		60		50
Морковь 20% до 01.01	25	20	25	20
Морковь 25 % с 01.01			27	20
Лук репчатый	12	10	10	8,5
Томат-паста	2,4	2,4	2	2
Масло сливочное	4	4	3,3	3,3
Мука пшеничная	3	3	2,5	2,5
Вода		40		
Масса соуса		60		50
Масса гуляша с соусом		120		100
Выход	60/60 гр			50/50

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав данного блюда

Белки (г)	15,4
Жиры (г)	12,4
Углеводы(г)	3,96
Эн.цен.(ккал)	189
Выход	60/60гр

Белки (г)	12,7
Жиры (г)	10,33
Углеводы(г)	3,2
Эн.цен.(ккал)	157
Выход	50/50гр

ТЕХНОЛОГ МКУ КШП: *Генфенко О.ел.*

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. НА ОТВАРЕ ИЛИ ВОДЕ ГОТОВЯТ СОУС, КОТОРЫМ ЗАЛИВАЮТ МЯСО И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Гарниры- каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное

**Кто получает очищенные овощи ,то норму продукта берут по колонке
НЕТТО!**

Требования к качеству

Внешний вид: небольшие куски политы соусом, гарнир расположен с боку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо

20.08.2014г

Технологическая карта

Наименования блюда: ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: №276

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход гр.		Норма на 1 порцию, выход гр.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина(крупный кусок)		97		
Картофель 25%с 01.09по31.10	155	116		
Картофель 30%с 31.10по31.12	165,7	116		
Картофель 35%с 31.12 по28.02	178,4	116		
Картофель 40%с 20.02по01.09	193,3	116		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	4	4		
Томат-паста	3	3		
Масса отварного мяса		60		
Масса готовых овощей		110		
Выход		170г		

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию\

Белки (г):	20.8	Са (мг):		В2	0
Жиры (г):	5.33	С			
Углеводы (г):	18,5	Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)	205	В1			
Выход: 170г					

Белки (г):		Са (мг):		В2	
Жиры (г):		С			
Углеводы (г):		Fe (мг):	*		
Эн. цен.(ккал)		В1			
Выход: г					

технолог КШП: Гимфенко О.ел.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью). За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо. Кому поступают очищенные овощи (картофель), то норму берут по колонке – нетто !

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ :

ВНЕШНИЙ ВИД : кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

КОНСИСТЕНЦИЯ: мяса-сочная, мягкая; овощей-мягкая

ЦВЕТ: мяса-серый, свойственный овощам и соусу

ВКУС: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ЗАПАХ : свойственный продуктам, входящим в блюдо

20.08.2014

Технологическая карта

Наименования блюда: Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 237

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 110гр.		Норма на 1 порцию, выход 150гр.		Норма на 1 порцию, выход 130гр.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	103	102	140,7	138	122	119
Крупа манная	6,6	6,6	9	9	7,8	7,8
или мука пшеничная	8,8	8,8	12	12	10	10
Сахар	8,8	8,8	12	12	10	10
Яйца	0,11 шт.	4,4 гр.	0,15 шт.	6 гр.	0,13шт	5,2гр
Масло сливочное	4,4	4,4	6	6	5,2	5,2
Сметана	4,4	4,4	6	6	5,2	5,2
Сухари	4,4	4,4	6	6	5,2	5,2
Масса готовой запеканки		110		150		130
Повидло	20	20	20	20	20	20
Выход		110/20г		150/20г		130/20

Технолог

Петренко О.И.

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17	Са (мг):	162	B2	0,28
Жиры (г):	11,7	С	0,26		
Углеводы (г):	16,7	Fe (мг):	0,75		
Эн. цен.(ккал)	272	B1	0,05		
Выход: 110г/20					

Белки (г):	22,8	Са (мг):	169,9	B2	0,3
Жиры (г):	15,6	С	0,27		
Углеводы (г):	22,2	Fe (мг):	0,79		
Эн. цен.(ккал)	370	B1	0,05		
Выход: 150г/20					

Белки (г):	20,9	Са (мг):	191	B2	0,33
Жиры (г):	13,8	С	0,3		
Углеводы (г):	19,7	Fe (мг):	0,88		
Эн. цен.(ккал)	321	B1	0,06		
Выход: 130г/20					

Белки (г):		Са (мг):		B2	
Жиры (г):		С			
Углеводы (г):		Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)		B1			

Технология приготовления:

Протёртый творог смешивают в предварительно заваренной воде (10мл. на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на лист предварительно смазанный и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу, в течении 20-30 минут при температуре 220-250 С до образования румяной корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: нежная, пышная

Цвет: светло-коричневый, золотисто-жёлтый, на разрезе белый

Вкус: творога и продуктов.

Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.

20.08.2022

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка картофельная с мясом

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетная часть)	-	53
Лук репчатый	13	11
Масло сливочное для припуска лука	3	3
Масса припущенного лука	-	8
Картофель 25 %с 01.09 по 31.10	204	153
Картофель 30 %с 31.10 по 31.12	219	153
Картофель 35 %с 31.12 по 28.02	235	153
Картофель 40%с 29.02 по 01.09	255	153
Масса отварного протертого картофеля	-	148
Масло сливочное для смазки противня	2	2
Сухари	3	3
Масса полуфабриката	-	188
Масса готового изделия	-	160
Масло сливочное для сбрызгивания изделия	2	2
Соус сметанный :		15
Сметана	3,75	3,75
Мука	1,1	1,1
Вода	11,25	11,25
Выход		160/15 г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав данного блюда

Белки (г)	12,09
Жиры (г)	5,9
Углеводы(г)	25,64
Эн.цен.(ккал)	204
Выход:	160 гр

Белки (г)	12,3
Жиры (г)	6,65
Углеводы(г)	26,52
Эн.цен.(ккал)	215,1
Выход:	160/15 гр

Сметанный соус

Белки (г)	0,21
Жиры (г)	0,75
Углеводы(г)	0,88
Эн.цен.(ккал)	11,11
Выход:	15 гр

ТЕХНОЛОГ КШИ:

Томасовская О.М.

Технология приготовления

Мясо варят, измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при t 180-200 °С в течении 20 минут до золотистого цвета.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Кому поступают очищенные овощи, то норму продукта берут по колонке НЕТТО !

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом, сбоку гарнир.

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо

20.08.2024г

рецепт
А.Н.Самсонов

Технологическая карта

Наименования блюда: Икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: табл.32

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 г

Наименование сырья	С 1-3 лет		С 3-7 лет	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Икра кабачковая	52	50	63	60
Выход	-	50 гр	-	60 гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,59	0,72
Жиры (г):	2,3	2,83
Углеводы (г):	3,8	4,63
Эн. цен.(ккал)	38,6	46,8
Выход:	50 г	60 г

ТЕХНОЛОГ КШП: *Башенко О.И.*

Технология приготовления

Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже 15 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложенная горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево - коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков

доктор КШП
Н. Савицкий
НД

л. 10. 2012.

Технологическая карта

Наименования блюда: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: №397

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов				
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао - порошок	2	2	2	2
Сахар	7	7	8	8
Молоко	92	92	110	110
Вода	65	65	80	80
Выход		150г		180 г

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,15	Са (мг):	B2	0
Жиры (г):	2,72	С		
Углеводы (г):	12,96	Fe (мг):		
Эн. цен.(ккал)	85,3	B1		
Выход:	150			

Белки (г):	3,67	Са (мг):	B2	
Жиры (г):	3,19	С		
Углеводы (г):	15,82	Fe (мг):		
Эн. цен.(ккал)	96	B1		
Выход:	180			

МКУ Комбинат школьного питания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ :

Внешний вид: **жидкость** светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус : сладковатый, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

технолог КШП Тетренко О.В.

20.10.2017

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: *Картофель в молоке*

Номер рецептуры: 126

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

для

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель 25 % с01.09 по 31.10	97	73	116,8	87,6	145	109	106,7	80,3
Картофель 30 % с 31.10 по 31.12	104,2	73	125,2	87,6	155,7	109	114,7	80,3
Картофель 35 % с 31.12 по 28.02	112,3	73	134,8	87,6	167,6	109	123,5	80,3
Картофель 40 % с 29.02 по 01.09	121,6	73	146	87,6	181,6	109	133,8	80,3
Молоко	30	29	36	35	45	43	33	31,9
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5	5	5
Выход	-	100	-	120	-	150	-	110

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав данного блюда

Белки (г)	2,47
Жиры (г)	5,02
Углеводы(г)	13,4
Эн.цен.(ккал)	108,9
Выход :110 гр	

Белки (г)	2,7
Жиры (г)	5,5
Углеводы(г)	14,7
Эн.цен.(ккал)	119,7
Выход: 120 гр	

Белки (г)	3,3
Жиры (г)	6,8
Углеводы(г)	18,3
Эн.цен.(ккал)	149,6
Выход:	150 гр

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 минут. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут часть(50% нормы) сливочное масло и доводят до кипения. Отпускают со сливочным маслом. Кто получает картофель очищенным, то норму продукта берут по колонке нетто !

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки картофеля сохранена

Консистенция: мягкая

Цвет: белый с желтыми блестками масла на поверхности

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов

Запах: отварного картофеля и молока

технолог КШП Терехова О.М.

рецептор Кш,
 7. Н. Сашаиов
 НР

20.10.2022

Технологическая карта

Наименование изделия: *Каша гречневая вязкая*

Номер рецептуры: **314**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	1 - 3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	-	30	-	32,5
Масло сливочное	4,2	4,2	4,55	4,55
Вода	-	96	-	104
Выход		120 гр		130 гр

Технолог *Петренко О. ел.*

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав данного блюда

Белки (г)	3,6	3,96
Жиры (г)	4,0	4,3
Углеводы(г)	16,4	17,7
Эн.цен.(ккал)	116	126
Выход:	120 гр	130 гр

Технология приготовления

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша загустеет.

Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша уложенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая

Цвет: гречневой каши – серый с коричневатым оттенком.

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из крупы данного вида с маслом.

Вторич
Н. С. Сидорова

20.08.2012

Технологическая карта

Наименования блюда: Каши жидкие молочные

Номер рецептуры: № 185

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов												
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
каша рисовая	1,42	3,32	14,7	94,9	2,17	3,89	22,51	134	1,63	3,8	16,9	10
каша геркулесовая	2,48	4,3	12,4	99	3,79	5,48	23,97	160	2,77	4,0	17,53	11
каша манная	2,08	3,3	13,9	122	3,18	3,89	26,38	153				
каша пшенная	3,01	3,9	17,21	116	4,59	4,9	26,32	168				
выход				130/5				200/5г				150

Отходы при переборке, просеивании и промывании круп составляют 1-1,5 %, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

МКУ Комбинат школьного питания

КАШИ МОЛОЧНЫЕ ВЯЗКИЕ

Наименование продуктов												
	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал
каша ячневая	2,87	4	18,5	117	4,39	4,2	28,3	169				
каша гречневая	4,4	4,2	18,14	122	6,21	5,28	27,9	184				
выход				130/5				200/5г				150/5

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

В 10-ти дневном меню каши рисовая, манная, геркулесовая, пшенная варятся жидкими, молоко соответствует 60 % от всей нормы жидкости (60% молоко и 40% вода). Вязкие каши представляют собой густую массу. При температуре 60-70 градусов она держится на тарелке горкой, не расплываясь.

ТЕХНОЛОГ КШП: Гусаренко О. И.

Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш

Наименование каш	На 1 кг. выхода каши		Из 1 кг. крупы и выход каши			Привар %	Влажность в % (допускаются отклонения 1,5%)
	крупы, г.	жидкость, л.	жидкость, л.	соль, г.	выход, кг.		
1	2	3	4	5	6	7	
Гречневая: из ядрицы неподжаренной и ядрицы быстрорастворимой	476	0,71	1,50	21	2,10	110	60
из ядрицы поджаренной	417 ⁵⁸	0,79	1,90	24	2,40	140	69 ⁹³
вязкая	250 ³⁴⁵	0,80 ¹²⁰	3,20	40	4,00	300	79
Пшеничная: рассыпчатая	400 ⁶⁰	0,72 ¹⁰⁸	1,80	25	2,50	150	66 ^{70 142}
вязкая	250 ³⁴⁵	0,80 ¹²⁰	3,20	40	4,00	300	79 ^{50 100}
жидкая	200 ³⁰	0,84 ¹²³	4,20	50	5,00	400	83 ^{40 118}
Рисовая: рассыпчатая	357 ^{53,5}	0,75 ¹¹⁴	2,10	28	2,80	180	70
вязкая	222 ^{33,3}	0,82 ¹²³	3,70	45	4,50	350	81 ^{44 104}
жидкая	154 ^{23,1}	0,88 ¹³²	5,70	65	6,50	550	87 ^{34 136}
Перловая: рассыпчатая	333 ⁵⁰	0,80 ¹²⁰	2,40	30	3,00	200	72 ^{60,6 102}
вязкая	222 ^{33,3}	0,82 ¹²³	3,70	45	4,50	350	81 ^{44,4 104}
Ячневая: рассыпчатая	333 ⁵⁰	0,80 ¹²⁰	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	222 ^{33,3}	0,82 ¹²³	3,70	40	4,50	350	81
Овсяная: вязкая	250 ³⁴⁵	0,80 ¹²⁰	3,20	40	4,00	300	78
жидкая	200 ³⁰	0,84 ¹²⁶	4,20	50	5,00	400	83
Из хлопьев овсяных «Геркулес»: вязкая	222 ^{33,3}	0,82 ¹²³	3,70	45	4,50	350	81 ^{44,4 104}
жидкая	154 ^{23,1}	0,88 ¹³²	5,70	65	6,50	550	87 ^{30,8 136}
Манная: вязкая	222 ^{33,3}	0,82 ¹²³	3,70	45	4,50	350	81 ^{44,4 104}
жидкая	154 ^{23,1}	0,88 ¹³²	5,70	65	6,50	550	87 ^{30,8 136}
Пшеничная: рассыпчатая	400 ⁶⁰	0,72 ¹⁰⁸	1,80	25	2,50	150	66 ^{70 142}
вязкая	250 ³⁴⁵	0,80 ¹²⁰	3,20	40	4,00	300	79 ^{50 100}
жидкая	200 ³⁰	0,84 ¹²³	4,20	50	5,00	400	83 ^{40 118}
Кукурузная: рассыпчатая	333 ⁵⁰	0,80 ¹²⁰	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	285 ^{42,7}	0,77 ¹¹⁷	2,70	35	3,50	250	76
жидкая	200 ³⁰	0,84 ¹²⁶	4,20	50	5,00	400	83
Из сего искусственного: рассыпчатая	333 ⁵⁰	0,75	2,25	30	3,00	200	71
вязкая	250 ³⁴⁵	0,81	3,25	40	4,00	300	78

рисовая
"геркулес"
манная

гречневая - вязкая
манная - вязкая

манная
манная
манная

кукурузная -

20.08.2012

Технологическая карта

Наименования блюда: **Каша молочные из смеси круп**Номер рецептуры: **№ 185, табл 3**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 130гр.		Норма на 1 порцию, выход 200гр.		Норма на 1 порцию 150 гр	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	33	33	38,2	38,2	28,7	28,7
пшено	8	8	9	9	7	7
Молоко	60%-84	70%-97,7	60%-97	70%-113,4	60%-73	70%-85
Вода	55,7	42	65	48,6	48,5	36,5
Или молоко(при варке на одном молоке)! 100%молоко!	139,7	139,7	162	162	121,5	121,5
Сахар	5	5	5	5	5	5
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Выход		130/5г		200/5г		150/5

Отходы при переборке, просеивании и промывании круп составляют 1-1,5 %, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию\

Белки (г):	4,6	Са (мг):	28	В2	0,01
Жиры (г):	5,7	С			
Углеводы (г):	19,2	Fe (мг):	0,24		
Эн. цен.(ккал)	147,2	В1	0,02		
Выход: 130г/5					
Белки (г):	5,4	Са (мг):	28	В2	0,01
Жиры (г):	6,57	С			
Углеводы (г):	22,1	Fe (мг):	0,24		
Эн. цен.(ккал)	169,3	В1	0,02		
Выход: 150г/5					

Белки (г):	7,2	Са (мг):	4,7	В2	0,02
Жиры (г):	8,76	С			
Углеводы (г):	29,5	Fe (мг):	0,32		
Эн. цен.(ккал)	225,8	В1	0,02		
Выход: 200г/5					
Белки (г):		Са (мг):		В2	
Жиры (г):		С			
Углеводы (г):		Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)		В1			
Выход: г					

МКУ Комбинат школьного питания

ТЕХНОЛОГ КШП:

Томченко О.И.

Технология приготовления

Жидкой основой для каш служат вода, молоко, смесь молока и воды. Посуду используют с толстым дном. Каши готовятся из нескольких круп. Последовательность внесения круп для варки зависит от времени варки отдельных круп. В начале варят крупы, требующие более длительной варки, затем добавляют крупы, которые варятся быстрее.

Перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер и частиц через сито с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу промывают теплой водой, а затем горячей водой, гречневую - только теплой.

Крупу манную, дробленые группы, хлопья **не промывают**. Крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически, помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. Отпускают в горячем виде с прокипяченным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, каша выложена горкой, сохранила форму, без комочков.

Консистенция: однородная, вязкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Примечание: Каши готовят на цельном молоке в случае не выполнения среднесуточных норм в 10- дневном меню в каши молоко включено 60 %.

руководитель
Р.Н. Есменков

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименования блюда: **Кисломолочные продукты**

Номер рецептуры: № 401

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 г.

Наименование сырья	Масса			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	155	150	185	180
Ряженка	155	150	185	180
Снежок	155	150	185	180
Выход	-	150	-	180

МКУ Кабинет школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,35	5,22
Жиры (г):	3,75	4,5
Углеводы (г):	6,1	7,3
Эн. цен.(ккал)	75	91
Выход:	150	180

технолог Гущенко О.М.
МКУ КШП

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предварительно пакеты с кисломолочным продуктом моем ,протираем чистой ветошью .Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи : 14 градусов.При вскрытии пакетов с продуктом,необходимо соблюдение ряда санитарно –эпидемиологических требований,исключающие угрозу здоровью ребенка.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид : стакан с густой жидкостью ,белого или светло –кремового цвета.

Консистенция : жидкая ,сметанообразная .

Цвет :от белого до светло-кремового.

Вкус :молочно-кислый.

Запах :кисломолочных продуктов.

рецептор КШП
Н. Савченко
[подпись]

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименования блюда: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: №376

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 150гр.		Норма на 1 порцию, выход 180гр.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Смесь сушеных фруктов	15	37,5*	18	45*
Или яблоки	11,25	42*	13,5	50,4*
Или груши	22,5	33,75*	27	40,5*
Или урюка	18,75	34,5*	22,5	41,4*
Сахар	11	11	13	13
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,18	0,18
Выход		150		180
Курага	15	27,75*	18	33,3*
Изюм	15	24*	18	28,8*
Сахар	7,25	7,25	9	9
Выход		150г		180г

*Масса плодов вареных

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,33	Са (мг):		B2	0
Жиры (г):	0,02	С			
Углеводы (г):	20,83	Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)	77,6	B1			
Выход:	150г				

Белки (г):	0,39	Са (мг):		B2	
Жиры (г):	0,018	С			
Углеводы (г):	24,99	Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)	98	B1			
Выход:	180г				

технолог МКУ КШП: Петренко О.М.

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч., яблоки 20-30 мин., урюк, курагу 10-20 мин., изюм 5-10 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переварены, уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.

Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

Вкус: сладкий или кисло – сладкий.

Запах: аромат использованных плодов и ягод.

Технологическая карта

Наименования блюда: **КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: №496

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 года

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 35 гр.		Норма на 1 порцию, выход 50 гр.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	18,62	18,62	26,6	26,6
Мука на подпыл	1,07	1,07	1,53	1,53
Сахар-песок	9,9	9,9	14,1	14,1
Масло сливочное	4,5	4,5	6,4	6,4
Яйцо	0,023шт	0,92 г	0,033шт	1,32
Молоко	3,5	3,5	5,0	5,0
Натрий двууглекислый(сода)	0,261	0,261	0,373	0,373
Ванилин	0,008	0,008	0,012	0,012
Меланж (для смазки)	0,009	0,36 г	0,013шт	0,5г
Масса полуфабриката		39		55
Выход		35 г		50г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,28	Са (мг):		B2	0
Жиры (г):	3,93	С			
Углеводы (г):	22,26	Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)	133,7	B1			
Выход:	35 г				

Белки (г):	3,26	Са (мг):		B2	
Жиры (г):	5,62	С			
Углеводы (г):	31,8	Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)	191	B1			
Выход:	50 г				

технолог КШП Гимфенко О.В.

Технология приготовления

Размягченное сливочное масло взбивают с сахаром- песком до полного его растворения, добавляют яйцо и молоко, растворенные разрыхлители и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течении 1-4 мин. Тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм, специальной скалкой наносят рисунок, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течении 10-12 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделия- круглая с рифленой блестящей поверхностью.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: светло- желтый.

Вкус: свежеевыпеченного теста.

Запах: приятный, свежеевыпеченного теста.

№ 18. 2012

руководитель
А.Н. Сидорова

Технологическая карта

Наименование изделия: *Котлета из мяса птицы*

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет			
	1 порция				1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто	нетто
Куры (бройлерные)	74	44	98	59	85	51
Хлеб пшеничный	11	11	15	15	13	13
Вода	16	16	21	21	18	18
Сухари	6	6	8	8	7	7
Масса п/ф	-	75	-	100		88
Масло растительное	2	2	3	3	2,6	2,6
Масса запеченных котлет		60 г		80 г		70г

Химический состав блюда

Белки (г)	10,7	Са(мг)	14,2	В2	0,10
Жиры (г)	9,7	С	0,59		
Углеводы (г)	10,9	Fe (мг)	1,28		
Вит. С (мг)	174,3	В1	0,09		
Выход:	70 г				

Белки (г)	9,20	Са(мг)	10,5	В2	0,008
Жиры (г)	8,29	С	0,44		
Углеводы(г)	9,33	Fe (мг)	0,95		
Эн. цен. (ккал)	149	В1	0,06		
Выход:	60 г				

МКУ Комбинат школьного питания

Технология приготовления

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на противень и запекают до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры – каши рассыпчатые, пюре картофельное.

Соусы- сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия овально - приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технолог МКУ КШП: Бетренко О.В.

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименование изделия: *Котлета рыбная*

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный и обезглавленный	67,4	45	89,6	60
Хлеб пшеничный	8	8	10	10
Вода	15	15	20	20
Сухари	6	6	8	8
Масса п/ф	-	72	-	95
Масло растительное	3	3	4	4
Масса запеченных котлет		60 г		80 г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав данного блюда

Белки (г)	7,61	Ca(мг)		B2	
Жиры (г)	2,45	C			
Углеводы(г)	5,33	Fe (мг)			
Эн.цен.(ккал)	74	B1			
Выход: 60 г					
Белки (г)	10,09	Ca(мг)		B2	
Жиры (г)	3,26	C			
Углеводы(г)	6,79	Fe (мг)			
Эн.цен.(ккал)	97,0	B1			
Выход: 80 г					

Технолог МКУ КШП: *Битарева О.А.*

Технология приготовления

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. Отпускают с прокипяченным маслом или соусом молочным, сметанным. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи припущенные с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия овально - приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

20.08.2022

Технологическая карта

Наименования блюда: Котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: № 282

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование продукта	1,5-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	-	44	-	52
Хлеб пшеничный	11	11	12,2	12,2
Вода	14	14	16,6	16,6
Сухари	6	6	7	7
Масса полуфабриката	-	74	-	86
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		60 гр		70 гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,93	10,4
Жиры (г):	6,74	7,86
Углеводы (г):	8,97	10,4
Эн. цен.(ккал)	132	154
Выход	60 гр	70 гр

Технолог МКУ КШП: Петренко О.ел.

Технология приготовления

Из котлетной массы формуют изделия овальной – приплюснутой формы, с заостренным концом (котлеты), или кругло – приплюснутой формы толщиной 2-2,5 мм (биточки), или плоско – овальной формы толщиной 1 см. (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5гр . нетто). Выход изделия при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180 - 200 °С до готовности (12-15 минут). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным. Гарниры – каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты – овально – приплюснутая, с заостренным концом; форма биточков - кругло-приплюснутая.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки- коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ектор КШП
Н. Семенов
НД

Технологическая карта

Наименования блюда: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: №395

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов				
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	3	3
Сахар	6	6	8	8
Молоко	75	75	90	90
Вода	90	90	108	108
Выход		150г		180 г

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,34	Са (мг):		B2	0
Жиры (г):	2,0	С			
Углеводы (г):	10,63	Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)	66,3	B1			
Выход: 150					

Белки (г):	2,85	Са (мг):		B2	
Жиры (г):	2,41	С			
Углеводы (г):	14,36	Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)	80	B1			
Выход: 180					

МКУ Комбинат школьного питания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ :

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладковатый, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

технолог КШП Петренко О.М.

20.08.2014г

Технологическая карта

Наименования блюда :КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ

Номер рецептуры: №460

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 35 гр.		Норма на 1 порцию, выход 50гр.	
	брутто	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Мука пшеничная	19,6	19,6	28	28
Сахар	5,6	5,6	8	8
Масло сливочное	4,9	4,9	7	7
Яйцо	0,056 шт	2,24 г	0,08 шт	3,4гр
Дрожжи	1,4	1,4	2	2
Вода для замеса теста	7	7	10	10
Масса теста		38		54
Сахар для посыпки	2,1	2,1	3	3
Масло растительное для смазки листов	0,18	0,18	0,25	0,25
Яйца для смазки кренделя	0,01шт	0,4 г	0,014 шт	0,56 г
Выход		35 г		50 г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию\

Белки (г):	2,45	Са (мг):	B2	0
Жиры (г):	4,6	С		
Углеводы (г):	19,5	Fe (мг):		
Эн. цен.(ккал)	92,5	B1		
Выход:	35 г			

Белки (г):	3,5	Са (мг):	B2	
Жиры (г):	6,5	С		
Углеводы (г):	27,8	Fe (мг):		
Эн. цен.(ккал)	185	B1		
Выход:	50 г			

технолог КШП Тютренко О.И.

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным и безопарным способом, делят на куски массой 54 г, 75 г, которые скатывают в жгут и свертывают его в виде восьмерки. Крендели полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают меланжем, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-250 °С в течение 10-15 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ :

Внешний вид: форма восьмерки, поверхность посыпана сахаром.

Консистенция: мягкая, пышная.

Цвет: от желтого до светло - коричневого.

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста

директор КШП
 А.Н.Самсонов


20.08.2022

Технологическая карта 291

Наименование блюда: Макароны изде. я отварные

Номер рецептуры: №

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под общей редакцией А.Я.Перевалова

Наименование продукта	Расход сырья и п/ф					
	1 порция		1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто	нетто
Макаронные изделия группы А	42,5	42,5	53	53	39	39
Масло сливочное	4,2	4,2	5,25	5,25	3,8	3,8
Масса отварных макарон		118		146		108
Выход	120 г		150 г			110г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,78	Ca (мг):	3,32
Жиры (г):	3,09	B 2 (мг):	0,017
Углеводы (г):	18,12	Fe (мг):	0,75
Эн. цен.(ккал)	115,5	B1 (мг)	0,037
Выход 120 гр			

Белки (г):	5,51	Ca (мг):	4,85
Жиры (г):	4,51	B 2 (мг):	0,025
Углеводы (г):	26,4	Fe (мг):	1,1
Эн. цен.(ккал)	168,4	B1 (мг)	0,05
Выход 150 гр			

Белки (г):	3,46	Ca (мг):	4,85
Жиры (г):	2,83	B 2 (мг):	0,025
Углеводы (г):	16,6	Fe (мг):	1,1
Эн. цен.(ккал)	105,7	B1 (мг)	0,05
Выход 110 гр			

технолог КШП: Петренко О.И.

Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макаронных изделий берут 6 литров воды. 30 гр. соли). В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом. Чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи 65 градусов.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму. Легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: свойственный макаронным изделиям, в меру соленый

Запах: свойственный макаронным изделиям

директор КШП
Н. Вайсманов

20.08.2024 г.

Технологическая карта

Наименования блюда: Масло сливочное (порциями)

Номер рецептуры: № 6

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	5	-	5

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	3,6
Углеводы (г):	0,06
Эн. исп.(ккал)	33
Выход 5г	

Технология приготовления

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

технолог КШП Петренко О.И.

директор КШП
Самсонов
Н. Я.

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименования блюда: Молоко кипяченое

Номер рецептуры: № 515(п.16.4)

Сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий,издательство Пермь 2013 год.Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова

Наименование сырья	Масса			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто,г	Нетто,г
Молоко	158	150	190	180*
Выход	-	150 г	-	180 г

*Масса молока кипяченного

МКУ Кабинет школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,58	5,48
Жиры (г):	4,08	4,88
Углеводы (г):	7,58	9,07
Эн. цен.(ккал)	85	102
Выход:	150	180

технолог КШП: Петренко О.ел.

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи 65 градусов и 14 град.(холодного)
Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток белого цвета.

Консистенция: жидкая ,однородная

Цвет: белого цвета

Вкус: чуть сладковатый

Запах: кипяченого молока

директор
И.Н. Симонов

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименование изделия: Огурец консервированный (промышленного производства)

Номер рецептуры: таблица 32

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 г

Наименование сырья	3-7 лет		1-3 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурец соленый порционный	109	60	91	50
Выход:		60 гр		50 гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав данного блюда

Белки(г)	0,48	0,39
Жиры(г)	0,06	0,05
Углеводы(г)	0,02	0,016
Энерг(ккал)	8,4	7,0
Выход:	60 гр	50 гр

Технолог МКУ КШП:

Бонифренко О.М.

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Огурцы соленые (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15 °С.

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименование изделия: *Омлет натуральный*

Номер рецептуры: 215

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2,4 шт.	96 гр.	2,8 шт.	112 гр.
Молоко	37,3	37,3	43	43
Масса омлетной смеси	-	134	-	155
Масло сливочное	6,5	6,5	7,5	7,5
Масса готового омлета	-	130	-	150
Выход	-	130	-	150

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки (г):	11,5	13,2
Жиры (г)	20,5	23,6
Углеводы (г)	2,30	2,65
Эн.цен. (ккал)	240	276
Выход	130 гр	150 гр

ТЕХНОЛОГ КШП: *Бонифакто D.ell.*

Технология приготовления

Яйцо обрабатываем согласно санитарных норм, соблюдая последовательность.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см (соблюдение санитарно-эпидемиологических требований) и запекают в жарочном шкафу (180-200С°) в течении 8-10 мин., при отпуске поливают прокипяченным сливочным с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто - желтоватый

Вкус: свежий, запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

гитер КШП
Н. Сейтенов

20.08.2022

Технологическая карта

Наименования блюда: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЗЖЕВОГО ТЕСТА**

Номер рецептуры: № 454

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое №453		36		43
Мука пшеничная	23	23	27,5	27,5
Сахар	1,7	1,7	2	2
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Яйцо	0,06шт	2,5гр	0,075шт	3гр
Дрожжи(прессованные)	0,7	0,7	1	1
Соль	0,3	0,3	0,7	0,7
Вода для замеса теста	6,1	6,1	7,3	7,3
Мука на подпыл	1,1	1,1	1,3	1,3
Фарш морковный №499		17		24
Морковь 20% до 01.01	28,5	22,8	34	27,2
Морковь 25% с 01.01	30,4	22,8	36,3	27,2
Масса припущенной моркови		21		25
Сахар	0,2	0,2	0,25	0,25
Масло сливочное	1,05	1,05	1,25	1,25
Яйца для смазки пирожков	0,025шт	1гр	0,03шт	1,2гр
Масло растительное для смазки листов	0,2	0,2	0,25	0,25
Выход		50 гр		60гр

технолог КШП *Бетренков Д.А.*

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,05	B ₁	0,06
Жиры (г):	1,72	B ₂	0,04
Углеводы (г):	19,2	Fe	0,6
Эн. цен. (ккал)	104	Ca	12,4
Выход	50 гр		

Белки (г):	3,66	B ₁	0,07
Жиры (г):	2,06	B ₂	0,048
Углеводы (г):	23,0	Fe	0,72
Эн. цен. (ккал)	124,8	Ca	14,88
Выход	60 гр		

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами-опарным и безопарным. Из теста формуют шарики массой 36 и 43 гр. Затем куски формуют 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 форму лодочки. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 градусов в течение 8-10 минут. Кто получает очищенные овощи, то норму продукта берут по колонке НЕТТО!

Требования к качеству

Внешний вид: форма лодочки

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности-светло-коричневый, на разрезе: теста-кремовый, фарша-соответствует виду фарша

Вкус: свойственный данному изделию и начинке

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста

Технологическая карта

Наименование изделия: *Птица отварная*

Номер рецептуры: 300

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 г

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер – цыпленок потрошенный	104	59*	122	69*
Лук репчатый	1,5	1,3	1,8	1,5
Вес отварной птицы с косточкой		85		100г
Выход мякоти		64		75
Выход (мякоти)		45 гр		53гр

МКУ Комбинат школьного питания

без кости и кожи

Химический состав данного блюда

Белки (г)	10,1	С	14,85	Белки (г)	11,8	С	17,4
Жиры (г)	7,62	Fe (мг)	0,84	Жиры (г)	9,1	Fe (мг)	0,84
Углеводы(г)				Углеводы(г)			
Эн.цен.(ккал)	109,5			Эн.цен.(ккал)	128,9		
Выход			64 гр	Выход			75 гр

ТЕХНОЛОГ КШП :

Темренко О.елл.

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, кладут их в горячую воду (2-2,5 л. на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают, с закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют, порционные куски заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски одинакового размера, не разваренные, уложены на тарелку, с боку гарнир и соус

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: сероватый для мякоти ножки, белый – филе.

Вкус: умеренно соленный

Запах: свойственный мясу отварной птицы

Проверено
 Н. Савинов
 [подпись]

20.08.2014г

Технологическая карта

Наименования блюда: Пудинг из творога с рисом

Номер рецептуры: № 236

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 110гр.		Норма на 1 порцию, выход 150гр.		Норма на 1 порцию, выход 130 гр	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	84	83	114	112,5	98,8	97,5
Крупа рисовая	15,5	15,5	21	21	18,2	18,2
Сахар	7,7	7,7	10,5	10,5	9,1	9,1
Яйца	0,16 шт.	6,4 гр.	0,23 шт.	9 гр.	0,199шт	7,9гр
Масло сливочное	3,3	3,3	4,5	4,5	3,9	3,9
Сметана	3,3	3,3	4,5	4,5	3,9	3,9
Масса полуфабриката	-	130	-	177		153
Масса готового пудинга	-	110	-	150		130
Соус молочный № 350	-	20	-	20		20
Выход		110/20г		150/20г		130/20

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

белки (г):	16	белки	18,8		
жиры (г):	10,9	жиры	12,8		
углеводы (г):	20,8	углеводы	21,2		
энерг. (ккал)	246	Энерг. (ккал)	290		
ход:	110г/20	выход	130 г/20		

Белки (г):	21,8	Са (мг):	142,3	В2	0,3
Жиры (г):	15,8	С	0,2		
Углеводы (г):	22,4	Fe (мг):	0,79		
Энерг. (ккал)	327	В1	0,09		
Выход:	150г/20				

ТЕХНОЛОГ КШП:

Петренко О.И.

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин и подгорелых мест, полит соусом

Консистенция: нежная, рис равномерно распределен

Цвет: светло- коричневый, золотисто-жёлтый, на разрезе белый- белый с вкраплениями риса.

Вкус: творога и продуктов.

Запах: творога, продуктам, входящим в блюдо.

директор КШП
Н.С.Савицкий

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименование изделия: *Пюре картофельное*

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010г

Наименование сырья	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	брутто	нетто
Картофель 25 % с 1.09-31.10.	137	102,6	148,2	111,15	171	128,25	125,5	94
Картофель 30 % с 31.10 по 31.12	147	102,6	158,8	111,15	181	128,25	134,7	94
Картофель 35 % с 31.12 по 28.02	158	102,6	171	111,15	197,3	128,25	145	94
Картофель 40 % с 29.02 по 01.09.	171	102,6	185,3	111,15	214	128,25	156,7	94
Молоко	19	18	20,6	19,6	23,7	22,5	17,5	16,7
Масло сливочное	4,2	4,2	4,5	4,5	5,25	5,25	3,85	3,85
Выход	-	120г	-	130г	-	150г	-	110 г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,24	Ca(мг)	29,6	B2	0,088
Жиры (г)	3,52	C	14,53		
Углеводы(г)	14,98	Fe (мг)	0,81		
Эн.цен.(ккал)	101	B1	0,111		
Выход: 110 г					
Белки (г)	3,06	Ca(мг)	37	B2	0,11
Жиры (г)	4,08	C	18,16		
Углеводы(г)	20,44	Fe (мг)	1,01		
Эн.цен.(ккал)	137	B1	0,139		
Выход: 150 г					
Белки (г)	2,65	Ca(мг)	32,06	B2	0,095
Жиры (г)	4,16	C	15,74		
Углеводы(г)	17,6	Fe (мг)	0,88		
Эн.цен.(ккал)	119	B1	0,12		
Выход: 130 г					

технолог КШП Петренко О.В.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80° С, в горячий протертый картофель, непрерывно помешивая добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь сбивают до получения пышной однородной массы.

Кому поступает картофель очищенным, то норму берут по колонке – нетто!

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

автор К.И.П.
Н.С.Семин

20.08.2014г

Технологическая карта

Наименования блюда: Рассольник домашний с мясом птицы

Номер рецептуры: № 75

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет		1,5-3лет	
	1 порция				1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто	нетто
пуста свежая	18	14,4	20	16	15	12
артофель 25 % с 01.09 по .10	72	54	80	60	60	45
артофель 30 % с 31.10 по .12	77,1	54	85,7	60	64,3	45
ртофель 35 % с 31.12 по .02(29.02)	83,07	54	92,3	60	69,2	45
ртофель 40 % с 29.02 по .09	90	54	100	60	75	45
орковь 20 % до 01.01	9	7,2	10	8	7,5	6
орковь 25 % с 01.01	9,54	7,2	10,6	8	8	6
ук репчатый	8,64	7,2	9,6	8	7,2	6
етана	5	5	10	10	5	5
урцы соленные	12,06	10,8	13,4	12	10	9
асло растительное	3,6	3,6	4	4	3	3
гнца	49		49			49
иле без кожи рционно(вареная)		20		20		20
да или бульон	126	126	140	140		105
лход	-	180/20/8,5	-	200/20/8,5		150/20/8,5

Технолог

Тютренко О.И.

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,93	Ca (мг):	25,36	B2	0,03
Жиры (г):	7,21	C	7,09		
Углеводы (г):	10,63	Fe (мг):	0,22		
Эн. цен.(ккал)	132,4	B1	0,072		
Выход: 180г/20/8,5					

Белки (г):	6,1	Ca (мг):	28,1	B2	0,04
Жиры (г):	7,62	C	1,4		
Углеводы (г):	12,07	Fe (мг):	0,83		
Эн. цен.(ккал)	141,5	B1	0,10		
Выход: 200г/20/8,5					

Белки (г):	4,9	Ca (мг):	21,1	B2	0,025
Жиры (г):	6,0	C	5,94		
Углеводы (г):	8,8	Fe (мг):	0,18		
Эн. цен.(ккал)	110,3	B1	0,081		
Выход: 150г/20/8,5					

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Огурцы с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают, удаляют семена, подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды или бульона 15 минут. Подают с прокипяченной сметаной.

Кому поступает очищенный картофель(овощи) то берут норму по колонке – нетто!

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, капуста, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей - натуральный

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью

директор КИ
А.Н. Соколов

20.08.2012

Технологическая карта

Наименования блюда: **РЫБА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **№247**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход	
	брутто	нетто
Минтай потрошенный обезглавленный	73	49
Вода	17	17
Морковь 20% до 01.01	28	22
Морковь 25% с 01.01	29,4	22
Томат-паста	0,8	0,8
Лук репчатый	11	9
Масло растительное	4	4
Масса тушеной рыбы		40
Масса тушеной рыбы с овощами		40/40
Выход		80 гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,66	Са (мг):		B2	
Жиры (г):	3,85	С			
Углеводы (г):	2,2	Fe (мг):			
Эн. цен.(ккал)	74	B1			
Выход:	40/40				

технолог МКУ КШП: Гемфенко О.ел.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на порционные куски ,укладывают в посуду в два слоя,чередую со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого,заливают водой,добавляют томатную пасту,масло растительное, закрывают крышкой и тушат 30 минут до готовности.Отпускают с овощами,с которыми тушилась рыба.Гарниры-картофель отварной,пюре картофельное,овощи отварные.

Кто получает очищенные овощи (морковь),то норма берется по колонке **НЕТТО!**

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ :

ВНЕШНИЙ ВИД:тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку с овощами ,сбоку гарнир

КОНСИСТЕНЦИЯ:мягкая

ЦВЕТ:филе рыбы на разрезе белый или светло-серый,овощей-натуральный

ВКУС:рыбы ,в сочетании с овощами

Запах:продуктов,входящих в блюдо

Директор
Н.Н. Савченко

20.08.2014г

Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из кукурузы консервированной

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	С 1-3 лет		С 3-7 лет	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Кукуруза консервированная 40%	80	48	94	56
Масло растительное	2,8	2,8	3,6	3,6
Выход	-	50 гр	-	60 гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,4	1,73
Жиры (г):	3,0	3,71
Углеводы (г):	4,0	4,82
Эн. цен. (ккал)	49,2	59,5
Выход:	50 г	60 г

ТЕХНОЛОГ КШП: *Бонфинко О.М.*

Технология приготовления

Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированную кукурузу предварительно прогревают в собственном соку, охлаждают, отвар сливают и отпускают с растительным маслом. Температура подачи не ниже 15 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: кукурузы отварной.

Запах: кукурузы отварной.

рецепт №
Н. Семесов

20.08.2024

Технологическая карта

Наименования блюда САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: табл.33

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	С 1-3 лет		С 3-7 лет	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Свекла 20 % до 01.01	61	47,5*	73	57,2*
Свекла 25 % с 01.01	65	47,5*	78	57,2*
Масло растительное	3	3	3,6	3,6
Выход	-	50 гр	-	60 гр

*Масса отварной очищенной свеклы

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,65	0,72
Жиры (г):	2,5	2,83
Углеводы (г):	4,1	4,63
Эн. цен.(ккал)	39	46,8
Выход:	50 г	60 г

технолог МКУ КШП: Бешенко О.И.

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом

Кому свекла поступает в очищенном виде ,то норму берут по колонке НЕТТО 1

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

тех.карта КШП
Н. Ситенко
[Signature]

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименование блюда: Слоба обыкновенная

Номер рецептуры: № 466

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 г.

Наименование продукта	Расход сырья и полуфабриката					
	1 порция		1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто	нетто
Мука	35,5	35,5	49,7	49,7	42,6	42,6
Мука на (подпыл)	1,48	1,48	2,07	2,07	1,8	1,8
Сахар	3,7	3,7	5,2	5,2	4,4	4,4
Масло сливочное	1,11	1,11	1,55	1,55	1,33	1,33
Масло сливочное (для разделки)	1,48	1,48	2,07	2,07	1,77	1,77
Яйцо (для смазки)	0,033 шт.	1,33 г	0,046 шт.	1,85 г	0,04шт	1,6 г
Вода	15,6	15,6	21,8	21,8	18,7	18,7
Дрожжи	0,56	0,56	0,8	0,8	0,7	0,7
Масло растительное для смазки тостов	0,25	0,25	0,35	0,35	0,3	0,3
Масса п/ф	58		80		70	
Выход:		50 гр		70 гр		60г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 шт.

Белки (г):	3,8	5,3	4,56
Жиры (г):	2,3	3,2	2,76
Углеводы (г):	26,1	36,5	31,3
Эн. ценность (ккал)	141	197	169,2
Выход	50 гр	70 гр	60гр

технолог КШП Битрако О.М.

Технология приготовления

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 концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя нарезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в сторону 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 меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220 °С.

Плюшки можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий.

Требования к качеству.

Внешний вид: форма изделия разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая.

Консистенция: мякиш хорошо пропечён, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок более светлый.

Вкус: свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.

10.08.2014г

Технологическая карта

Наименования блюда: Суп картофельный с гренками и мясом птицы

Номер рецептуры: № 77

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 180гр.		Норма на 1 порцию, выход 200гр.		Норма на 1 порцию 150 гр	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель 25% с 1.09 по 31.10	108	81	120	90	90	67,5
Картофель 30% с 1.10 по 31.12	115,6	81	128,5	90	94,3	67,5
Картофель 35% с 1.12 по 28.02	124,6	81	138,5	90	103,8	67,5
Картофель 40% 29.02 по 01.09	135	81	150	90	112,5	67,5
Порковь 20% до 01.01	9	7,2	10	8	7,5	6
Порковь 25% с 01.01	9,6	7,2	10,7	8	8	6
Лук репчатый	8,6	7,2	9,6	8	7,2	6
Масло растительное	1,8	1,8	2	2	1,5	1,5
Бульон или вода	126	126	140	140	105	105
Гренки № 115		20		20		15
Хлеб пшеничный	37,4	31,5	37,4	31,5	28	23
Птица	49		49		49	
Филе птицы без кожи порционно (вареная)		20		20		20
Выход		180г/20/20		200г/20/20		150/15/20

Технолог *Генералов О.М.*

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,68	Са (мг):	57,4	В2	0,088
Жиры (г):	4,68	С	5,45		
Углеводы (г):	9,9	Fe (мг):	0,59		
Эн. цен.(ккал)	111,3	В1	0,07		
Выход: 180г/20/20					

Белки (г):	6,07	Са (мг):	79,7	В2	0,122
Жиры (г):	4,9	С	7,57		
Углеводы (г):	11,	Fe (мг):	0,81		
Эн. цен.(ккал)	119,1	В1	0,1		
Выход: 200г/20/20					

Белки (г):	4,7	Са (мг):	79,7	В2	0,122
Жиры (г):	3,9	С	7,57		
Углеводы (г):	8,2	Fe (мг):	0,81		
Эн. цен.(ккал)	92,7	В1	0,1		
Выход: 150г/20/20					

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель нарезанный кубиками, доводят до кипения, а через 10-15 минут вводят припущенные овощи. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Гренки: хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10-10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Кому поступают очищенные овощи ,то норму берут по колонке –нетто !

Требования к качеству

Внешний вид: В жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиком.

Консистенция: Овощей- мягкая, сочная; соблюдается соотношения жидкой и плотной части.

Цвет: Жира на поверхности- желтый, овощей – натуральный.

Вкус: Картофеля, припущенных овощей, умеренно солёный.

Запах: Продуктов , входящих в суп.

Директор КШП
Н. С. Сиваков

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименования блюда: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: № 82

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, выход 180гр.		Норма на 1 порцию, выход 200гр.		Норма на 1 порцию, выход 150 гр	
	брутто	нетто	брутто	нетто	Брутто	Нетто
Картофель 25% с 01.09 по 31.10	72	54	80	60	60	45
Картофель 30% с 31.10 по 31.12	77,1	54	85,7	60	64,3	45
Картофель 35% с 31.12 по 28.02	82,8	54	92	60	69	45
Картофель 40% с 29.02 по 01.09	90	54	100	60	75	45
Морковь 20% до 01.01	9	7,2	10	8	7,5	6
Морковь 25% с 01.01	9,6	7,2	10,7	8	8	6
Лук репчатый	8,6	7,2	9,6	8	7,2	6
Масло растительное	1,8	1,8	2	2	1,5	1,5
Макаронные изделия	7,2	7,2	8	8	6	6
Бульон или вода		135		150		112,5
Выход		180г		200г		150 г

Технолог: МКУ Комбинат школьного питания

Темпунко О.И.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,93	Са (мг):	17,71	В2	0,045
Жиры (г):	2,04	С	5,94		
Углеводы (г):	12,3	Fe (мг):	0,77		
Эн. цен.(ккал)	75,42	В1	0,081		
Выход:	180г				

Белки (г):	2,14	Са (мг):	21,6	В2	0,052
Жиры (г):	2,26	С	6,6		
Углеводы (г):	13,7	Fe (мг):	0,86		
Эн. цен.(ккал)	83,8	В1	0,8		
Выход:	200г				

Белки (г):	1,6	Са (мг):	17,71	В2	0,045
Жиры (г):	1,7	С	5,94		
Углеводы (г):	10,2	Fe (мг):	0,77		
Эн. цен.(ккал)	62,6	В1	0,081		
Выход:	150г				

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья- брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или рубят мелко. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут до готовности, затем добавляют картофель, припущенные морковь, лук, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Кому поступает очищенный картофель, то берут норму по колонке-нетто!

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа – макаронные изделия и овощи, сохранившие форму.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соответствие жидкой и плотной части супа.

Цвет: супа золотистый, жира на поверхности - светло- оранжевый.

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов входящих.

Технологическая карта

Наименования блюда: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: № 83

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет		1,5-3 года	
	1 порция				1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	брутто	нетто
Картофель 25 % с 01.09 по 1.10	96,3	72	107	80	80,25	60
Картофель 30 % с31.10 по 1.12	102,8	72	114,2	80	85,65	60
Картофель 35 % с 31.12 по 8.02	110,7	72	123	80	92,25	60
Картофель 40 % с 29.02 до01.09	120	72	133,3	80	100	60
Порковь 20 % до01.01	9	7,2	10	8	7,5	6
Порковь 25 % с01.01	9,63	7,2	10,7	8	8	6
Лук репчатый	8,64	7,2	9,6	8	7,2	6
Макаронная паста			1	1		
Масло растительное	1,8	1,8	2	2	1,5	1,5
Вода или бульон	126	126	140	140	105	105
Фрикадельки мясные	-	20	-	30		20
Пюре картофельное (котлетная часть)	-	22,8	-	34,2		22,8
Лук	2,1	1,8	2,4	3	2,1	1,8
Вода	2	2	2	2	2	2
Пшеница	0,03 шт	1,4 гр.	0,04 шт.	2,4 гр.	0,03	1,4 гр
Выход	-	180/20	-	200/30		150/20

Технолог *Петренко О.М.*

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,77	Ca (мг):	20,88	B2	0,08
Жиры (г):	3,73	C	3,56		
Углеводы (г):	11,57	Fe (мг):	1,05		
Эн. цен.(ккал)	97,2	B1	0,09		
Выход: 180г/20					

Белки (г):	6,32	Ca (мг):	28	B2	0,1
Жиры (г):	4,96	C	10,7		
Углеводы (г):	14,8	Fe (мг):	1,4		
Эн. цен.(ккал)	129,6	B1	0,12		
Выход: 200г/30					

Белки (г):	3,95	Ca (мг):	20,88	B2	0,08
Жиры (г):	3,1	C	3,56		
Углеводы (г):	9,6	Fe (мг):	1,05		
Эн. цен.(ккал)	80,7	B1	0,09		
Выход: 150г/20					

Технология приготовления

В кипящую воду или бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи : варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды, доводят до готовности, и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатной пасты.

Кому поступает очищенный картофель ,то берут норму по колонке нетто

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; фрикадельки – упругие, сочные

Цвет: супа золотистый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

Ректор К.И.
Н. Савченко
[Подпись]

Технологическая карта

Наименования блюда: Суп лапша – домашняя с мясом птицы

Номер рецептуры: № 86

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет		1,5-3 года	
	1 порция				1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто	Нетто
Лапша домашняя № 118	-	14,4	-	16		10,8
Мука пшеничная	12,6	12,6	14	14	10,5	10,5
Мука на подпыл	0,86	0,86	0,96	0,96	0,72	0,72
Яйца	0,09 шт.	3,6 гр.	0,1 шт.	4 гр.	0,075	3гр
Вода	2,5	2,5	2,8	2,8	2,1	2,1
Масса варенной лапши	-	36	-	40		30
Лук репчатый	8,6	7,2	9,6	8	7,2	6
Масло растительное	3,6	3,6	4	4	3	3
Бульон или вода	171	171	190	190	143	143
Птица	49		49		49	
Филе птицы без кожи порционнo(вареная)		20		20		20
Выход	-	180/20	-	200/20		150/20

Технолог *Петренко О.И.*

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,79	Са (мг):	23,38	В2	0,08
Жиры (г):	3,64	С	2,86		
Углеводы (г):	8,57	Fe (мг):	0,45		
Эн. цен.(ккал)	114,9	В1	0,03		
Выход: 180г/20					

Белки (г):	6,44	Са (мг):	15,8	В2	0,015
Жиры (г):	4,05	С	0,4		
Углеводы (г):	9,53	Fe (мг):	0,46		
Эн. цен.(ккал)	123,1	В1	0,04		
Выход: 200г/20					

Белки (г):	4,81	Са (мг):	23,38	В2	0,08
Жиры (г):	3,0	С	2,86		
Углеводы (г):	7,09	Fe (мг):	0,45		
Эн. цен.(ккал)	95,7	В1	0,03		
Выход: 150г/20					

20.08.2014

Технологическая карта

Наименования блюда: Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: № 87

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет		1,5-3 года	
	1 порция				1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	брутто	нетто
Консервы рыбные в обственном соку	28,8	28,8	32	32	28,8	28,8
Картофель 25 % с 01.09 с 31.10	67,1	50,4	74,6	56	56	42
Картофель 30 % с 31.10 с 31.12	72	50,4	80	56	60	42
Картофель 35 % с 31.12 с 28.02	77,5	50,4	86,1	56	64,6	42
Картофель 40 % с 29.02 с 01.09	84	50,4	93,3	56	70	42
Порковь 20 % с 01.01	14,4	11,52	16	12,8	12	9,6
Порковь 25 % с 01.01	15,3	11,52	21	16	15,75	12
Лук репчатый	6,84	5,76	7,6	6,4	5,7	4,8
Крупа рисовая	3,6	3,6	4	4	3	3
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3	2,25	2,25
Вода или бульон рыбный	144	144	160	160	120	120
Выход	-	180	-	200	-	150

Технолог

Петренко О.И.

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,1	Са (мг):	32,61	В2	0,09
Жиры (г):	6,04	С	6,56		
Углеводы (г):	10,31	Fe (мг):	0,9		
Эн. цен.(ккал)	120,2	В1	0,07		
Выход:	180г				

Белки (г):	6,87	Са (мг):	36,2	В2	0,08
Жиры (г):	6,72	С	0,11		
Углеводы (г):	11,4	Fe (мг):	1		
Эн. цен.(ккал)	134	В1	0,03		
Выход:	200г				

Белки (г):	5,06	Са (мг):	32,61	В2	0,09
Жиры (г):	5,01	С	6,56		
Углеводы (г):	8,55	Fe (мг):	0,9		
Эн. цен.(ккал)	99,76	В1	0,07		
Выход:	150г				

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 мин. до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности.

Кому поступают очищенные овощи, то норму овощей берут по колонке – нетто !

Требования к качеству

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

Консистенция: овощей – мягкая, овощи сохранили форму

Цвет: бульона – золотисто-серый, овощей – натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

рецептор К.
А.Н. Ренцов

10.08.2014г

Технологическая карта

Наименования блюда: Сыр (порциями)

Номер рецептуры: № 7

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование сырья	1,5-3 года				3-7 лет	
	1 порция				1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	брутто	нетто
Сыр российский	10,6	10	8	7,5	16	15
или голландский	10,8	10	8,1	7,5	16,2	15
Выход	-	10 гр	-	7,5 гр		15гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Сыр российский			
Белки (г):	2,32	3,48	1,74
Жиры (г):	2,97	4,45	2,2
Углеводы :	0,07	0,105	0,05
Эн. цен.(ккал)	36	54	27
Выход	10г	15 г	7,5г

Сыр голландский			
Белки (г):	2,63	3,9	1,97
Жиры (г):	2,66	4	2,0
Углеводы :	0,07	0,105	0,05
Эн. цен.(ккал)	34	51	25,5
Выход	10г	15 г	7,5г

технолог МКУ Комбинат школьного питания; Гусарова О.В.

технолог КШП
В.Н. Соколов

20.10.2012

Технологическая карта

Наименования блюда: Сырники из творога(без сахара)

Номер рецептуры: № 231

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 г.

Наименование сырья	Масса					
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	брутто	нетто
Творог	112,2	110	133	130	153	150
Мука пшеничная	13,2	13,2	15,6	15,6	18	18
Яйца	0,11	4,4	0,13	5,2	0,15шт	6гр
Масса п/ф	-	125	-	150		170
Масло растительное	4,4	4,4	5,2	5,2	6	6
Повидло	-	20	-	20		20
Масса готовых сырников		110/20гр		130/20 гр		150/20

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	23,68	27,99	32,2
Жиры (г):	16,06	18,99	21,8
Углеводы (г):	13,6	16,14	18,5
Эн. цен.(ккал)	294,4	348	400,0
Выход:	110/20 гр	130/20 гр	150/20

ТЕХНОЛОГ КШП: *Тепляева О.И.*

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщина 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут. Отпускают с повидлом.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены .

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе- светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Тефтели мясные

Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	1-3 года		3-7 года	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	-	38	-	51
Хлеб пшеничный	8	8	11	11
Вода	12	12	16	16
Лук репчатый	14	12	19	16
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса припущенного лука	-	9	-	12
Мука пшеничная	4	4	4	4
Масса полуфабриката	-	71	-	95
Масло сливочное	2	2	3	3
Вода	12	12	16	16
Масса готовых тефтелей	-	60	-	80
Соус № 354	-	60	-	80
Выход	60/60 гр		80/80 гр	

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав данной б.п.д.и

Белки (г)	8,54	11,33
Жиры (г)	9,55	12,53
Углеводы(г)	11,18	14,19
Эн.цен.(ккал)	165	215
Выход:	60/60 гр	80/80 гр

Технолог кшп : *Ботренко О.елл.*

Технология приготовления

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 штуки на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре, каши рассыпчатые.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом.

Консистенция: тефтелей, в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса – в зависимости от вида.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный и обезглавленный	61,3	41	80,6	54
Хлеб пшеничный	10	10	13	13
Вода	16	16	22	22
Мука пшеничная	4	4	5	5
Масло растительное	2	2	3	3
Масса полуфабриката		71		94
Масса запеченных тефтелей		60		80
Соус сметанный №354		15		30

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав данного блюда

Белки (г)	7,	Са(мг)		В2	
Жиры (г)	1,06	С			
Углеводы(г)	6,3	Fe (мг)			
Эн.цен.(ккал)	63	В1			
Выход: 60 г/15					
Белки (г)	9,23	Са(мг)		В2	
Жиры (г)	1,4	С			
Углеводы(г)	7,11	Fe (мг)			
Эн.цен.(ккал)	76	В1			
Выход: 80 г/30					

Технолог МКУ КШП: Тетренко В.ел.

сп.п.

Технология приготовления

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в воде хлебом. Фарш хорошо перемешивают, формуют тефтели, панируют в муке, выкладывают на противень с маслом растительным и запекают в жарочном шкафу 5-8 минут. Затем заливают соусом с добавлением 10% воды и тушат до готовности 10-15 минут. Отпускают с соусом сметанным.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, покрытые соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: корочки-светло-коричневый, на разрезе-светло-серый

Вкус: запеченной рыбы, приятный

Запах: запеченной рыбы, приятный

руководитель
А.Н. Савилов

20.08.2014г

Технологическая карта

Наименование изделия: **Кукуруза консервированная**

Номер рецептуры: **таблица 32**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 г**

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто,г	Нетто,г
Кукуруза консервированная 40%	84	50	100	60
Выход	-	50 гр	-	60 гр

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,37	1,14	2,29
Жиры (г):	0,7	0,6	1,22
Углеводы (г):	8,6	7,15	14,34
Эн. цен.(ккал)	40,2	33,5	67,0
Выход:	60 г	50 г	100гр

Технолог МКУ КШП :

Беломанов О.М.

Технология приготовления

Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированную кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют. Температура подачи не ниже 15 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: кукурузы отварной.

Запах: кукурузы отварной.

21.09.17
И.С.Сидоров

№ 08. 2017

Технологическая карта

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: 263

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный и обезглавленный	67,4	45	89,6	60
Хлеб пшеничный	9	9	12	12
Вода	9	9	20	20
Яйцо	0,15шт	6	0,2	8
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса полуфабриката		71		94
Масса отварных фрикаделек		60		80
Соус сметанный №354 или №356		15		30

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав данного блюда

Белки (г)	7,99	Ca(мг)		B2	
Жиры (г)	2,1	C			
Углеводы(г)	4,39	Fe (мг)			
Эн.цен.(ккал)	68	BI			
Выход: 60 г/15					
Белки (г)	9,7	Ca(мг)		B2	
Жиры (г)	4,49	C			
Углеводы(г)	11,44	Fe (мг)			
Эн.цен.(ккал)	125,23	BI			
Выход: 80 г/30					

Технолог МКУ КШП: Ботренко О.И.

Технология приготовления

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, взбивают, формуют в фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанный маслом противень, заливают на 1/3 водой, варят на слабом огне 15-20 минут, отпускают с соусом сметанным, сметанным с луком, молочным. Гарниры-каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, капуста тушеная.

Требования к качеству

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохраняющие форму, покрытые соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: плотная, сочная однородная.

Цвет: белый или светло-серый.

Вкус: отварной рыбы умеренно соленый.

Запах: отварной рыбы приятный.

Директор КШП.
А.Н.Самсонов

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименования блюда **ХЛЕБ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

Химический состав хлеба пшеничного

	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ				
Белки	1,15	1,54	2,37	3,08	3,91
Жиры	0,45	0,6	0,9	1,2	1,5
Углеводы	7,3	9,8	14,6	19,6	24,4
Энерг. ценность	39,3	52,4	78,6	104,8	125,8
Выход	15г	20г	30г	40 г	50 г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Хлеб ржаной

Белки (г):	0,99	1,32	1,98	2,64
Жиры (г):	0,18	0,24	0,36	0,48
Углеводы (г):	5,13	5,13	10,26	10,2
Эн. цен.(ккал)	27,1	36,2	54	72,4
Выход:	15 г	20г	30 г	40 г

Максимов Генрих О.А.
МКУ КШП

рецептор КШП
Н.Самсонов

10.08.2014г

Технологическая карта

Наименование блюда: **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: №393

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Масса,г		Масса,г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай(сухой)	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	21,6	21,6	32,4	32,4
Чай-заварка №391(мл)		20		30
Сахар	6	6	7	7
Вода	130	130	150	150
Лимон свежий	4	3,5	8	7
Выход		150г		180 г

МКУ Комбинат школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,07	Са (мг):	B2	0
Жиры (г):	0,01	С		
Углеводы (г):	7,1	Fe (мг):		
Эн. цен.(ккал)	25,3	B1		
Выход: 150				

Белки (г):	0,07	Са (мг):	B2	
Жиры (г):	0,01	С		
Углеводы (г):	7,1	Fe (мг):		
Эн. цен.(ккал)	30	B1		
Выход: 180				

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Основа приготовления по №392. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ :

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан где плавают кружочки лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладковатый, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

технолог КШП: Тетренко О.М.

ректор КШП
Н. Рашков

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименования блюда: **ЧАЙ С САХАРОМ И МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: №394

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай(сухой)	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	21,6	21,6	32,4	32,4
Чай-заварка №391 (мл)		20		30
Сахар	6	6	7	7
Молоко	92	90	92	90
Вода	40	40	60	60
Выход		150г		180 г

МКУ Кабинет школьного питания

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,65	Са (мг):	B2	0
Жиры (г):	2,33	С		
Углеводы (г):	11,31	Fe (мг):		
Эн. цен.(ккал)	73,3	B1		
Выход:	150			

Белки (г):	3,18	Са (мг):	B2	
Жиры (г):	2,79	С		
Углеводы (г):	22,6	Fe (мг):		
Эн. цен.(ккал)	78,0	B1		
Выход:	180			

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: *жидкость серовато-белого цвета*, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладковатый, с привкусом молока

Запах: свойственный чаю с молоком

технолог КШП Тютренко О.М.

Технология приготовления

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным соусом, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: вязкая, эластичная, полужидкая

Цвет: светло-кремовый

Вкус: сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: сметаны и продуктов, входящих в соус

20.08.2024г

Кухня КШП
Н. Ринков
[подпись]

Технологическая карта

Наименования блюда: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: №392

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование продуктов	Масса,г		Масса,г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай(сухой)	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	21,6	21,6	32,4	32,4
Чай-заварка №391(мл)		20		30
Сахар	6	6	7	7
Вода	130	130	150	150
Выход		150г		180 г

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,04	Ca (мг):		B2	0
Жиры (г):	0,01	C			
Углеводы (г):	6,99	Fe (мг):			
Эн. цен. (ккал)	24	B1			
Выход:	150				

Белки (г):	0,06	Ca (мг):		B2	
Жиры (г):	0,02	C			
Углеводы (г):	9,99	Fe (мг):			
Эн. цен. (ккал)	29	B1			
Выход:	180				

МКУ Кабинет школьного питания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Закладка сахара согласно тех. карты. Чай доводят до кипения (санитарные нормы).

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ :

Внешний вид: *жидкость золотисто-коричневого цвета*, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладковатый

Запах: свойственный чаю

технолог КШП: *Петренко О.В.*

1000/Киш
Н. Соловьев

20.08.2024г

Технологическая карта

Наименования блюда: Щи из свежей капусты и картофелем

Номер рецептуры: № 67

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 год.

Наименование сырья	1,5-3 года		3-7 лет		1,5-3года	
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная вежан	45	36	50	40	37,5	30
Картофель 25 % с 01.09 с 31.10	28,8	21,6	32	24	24	18
Картофель 30 % с 31.10 с 31.12	30,8	21,6	34,2	24	25,65	18
Картофель 35 % с 31.12 с 28.02	33,2	21,6	36,9	24	27,67	18
Картофель 40% с 29.02 с 01.09	36	21,6	40	24	30	18
Морковь 20 % до 01.01	11,3	9	12,6	10	9,5	7,5
Морковь 25% с 01.01	12	9	13,3	10	10	7,5
Лук репчатый	8,6	7,2	9,6	8	7,2	6
Макаронная паста	1,62	1,62	1,8	1,8	1,35	1,35
Масло растительное	3,6	3,6	4	4	3	3
Метан	8,5	8,5	8	8	8,5	8,5
Уксус или вода	144	144	160	160	120	120
Выход	-	180/8,5	-	200/8		150/8,5

Технолог *Петренко О.И.*

МКУ «Комбинат школьного питания»

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,25	Са (мг):	31,14	В2	0,02
Жиры (г):	3,5	С	13,3		
Углеводы (г):	6,1	Fe (мг):	0,56		
Эн. цен.(ккал)	65,6	В1	0,041		
Выход: 180г/8,5					

Белки (г):	1,39	Са (мг):	1,84	В2	0,03
Жиры (г):	3,9	С	6		
Углеводы (г):	6,78	Fe (мг):	0,68		
Эн. цен.(ккал)	76,6	В1	0,04		
Выход: 200г/8					

Белки (г):	1,04	Са (мг):	31,14	В2	0,02
Жиры (г):	2,9	С	13,3		
Углеводы (г):	5,06	Fe (мг):	0,56		
Эн. цен.(ккал)	54,4	В1	0,041		
Выход: 150г/8,5					

Технология приготовления

Капусту нарезают квадратиками, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту. Сметану перед использованием кипятят.

Кому поступают овощи очищенные ,то норму берут по колонке-нетто !

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками

Консистенция: капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в щи

Иркутск Кин.
З. Н. Савинов
Наим

Технологическая карта

Наименования блюда: Яйцо отварное

Номер рецептуры: № 213

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 г.

Наименование сырья	Масса			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто,г	Нетто,г
Яйца (шт.)	1 шт.	40 гр.	1 шт.	40 гр.
Выход	-	1шт.	-	1 шт.

МКУ Комбинат школьного питания.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,10
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	0,30
Эн. цен.(ккал)	63

техмисог КШП Петренко О.М.

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45 С и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45 С и добавлением хлорамина (0,5 % раствор); III- ополаскивание проточной водой с температурой 40-45 С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду . Обработанные яйца хранения не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г. Соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Температура подачи не выше 14 С.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок- белый, желток – желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: свойственный свежесваренным яйцам..