УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОКУ

«Детский сад «Чайка»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А.Михалёва

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г

Примерное десятидневное меню в МДОКУ «Детский сад «Чайка»

Для детей от 1 года до 3 лет, от 3 лет до 7 лет.

|  |
| --- |
| **1 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша кукурузная | 150 | 200 | 5,5/7,4 | 7,05/9,4 | 24.15/32,2 | 180,6/240,8 | 0,07 | 1 |
| Хлеб с м/с с сыром | 30/10/10 | 40/10/10 | 16,2/19,44 | 56,65/67,98 | 27,75/33,3 | 104,05/124,86 | 0,2 | 2 |
| Чай с лимоном | 150/3,5 | 180/8 | 0,15/0,18 | 0/0 | 5,1/6,12 | 20,85/25,02 | 2,83 | 4 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Щи со сметаной | 150/20 | 200/20 | 9,18/11,88 | 14,11/18,26 | 9,01/11,66 | 200,6/259,6 | 9,11 | 6/7 |
| Рис отварной | 120 | 150 | 2,64/3,3 | 0,6/0,75 | 29,88/37,35 | 139,2/174 | 1,08 | 8 |
| Гуляш  | 50 | 60 | 6,85/8,22 | 5,35/6,42 | 1,9/2,28 | 83/99,6 | 0,09 | 9 |
| Салат - Зел.гор.,соленые огурцы с луком или салат из св. огурцов и помидоров с луком | 40 | 60 | 0,8/1,2 | 0,68/1,02 | 1,88/2,82 | 17,32/25,98 | 324,5 | 10/11 |
| 40 | 60 | 0,32/0,48 | 0,48/0,72 | 1,44/2,16 | 11.28/16,92 |  | 12 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот из с/ф | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,15/0,18 | 7,65/9,18 | 34,2/41,04 | 9,92 | 13 |
| Полдник  | Печенье | 20 | 20 | 1,5/3 | 1,96/3,92 | 14,88/29,76 | 83,4/166,8 | 2,05 |  |
| Кисель ягодный | 150 | 180 | 0,15/0,18 | 0 | 21,9/26,28 | 82,8/99,36 | 8,27 | 14 |
| Йогурт | 100 | 100 | 5 | 6 | 3,5 | 92 |  |  |
| Ужин  | Творожная запеканка с молочным соусом | 50/15 | 100/30 | 8,8(0,4)/17,6(0,9) | 2,1(1,7)/4,2(3,5) | 7,3(1,1)/14,6(2,2) | 88(21,51)/176(43,02) |  | 15/16 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 |  | 17 |
| Фрукты (яблоко) | 100 | 100 | 0,3 | 0,2 | 14 | 47 | 4,9 | 18 |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **2 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша рисовая | 150 | 200 | 6/8 | 3,75/5 | 17,4/23,2 | 100,4/133,8 |  | 19 |
| Хлеб с м/с  | 30/10 | 40/10 | 2,4/3,2 | 0,31/0,41 | 14,5/19,4 | 77,98/101,5 | 2,4/3,2 | 20 |
| Какао с молоком | 150 | 180 | 3,6/4,32 | 3,15/3,78 | 13,8/16,56 | 96,3/115,56 | 1,43 | 21 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Суп картофельный с рыбными фрикадельками | 150 | 200 | 5,6/7,4 | 0,9/1,2 | 3,45/4,6 | 43,2/57,6 | 3,1 | 22/23 |
| Жаркое по -домашнему | 170 | 220 | 27,5/35,6 | 23,5/30,4 | 26,7/34,5 | 412,6/545,6 | 11 | 24 |
| Салат - Морковно- капустный | 40 | 60 | 0,6/0,9 | 0,7/1,02 | 2.88/4,32 | 20,08/30,12 | 15 | 25 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот из чернослива | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,15/0,18 | 15,9/19,08 | 67,65/81,18 | 0,5 | 13 |
| Полдник  | Вафли  | 20 | 20 | 0,68/1,36 | 6,04/12,08 | 12,94/25,88 | 107,8/215,6 |  |  |
| Молоко  | 150 | 180 | 4,5/5,4 | 4,95/5,94 | 7,35/8,82 | 90,75/108,9 | 0,14 | 26 |
| Ужин  | Манные биточкиВареной сгущенкой | 150/15 | 200/30 | 6,75(1,1)/9(2,16)/ | 9,15(1,3)/12,2(2,6) | 37,35(8,4)/49,8(16,8) | 260,4(49,35)/347,2(98,7) | 0,9 | 83 |
| Хлеб | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 0,03 | 17 |
| Фрукты (груша) | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47 | 5,6 | 18 |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **3 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша ячневая | 150 | 200 | 8.55/11,4 | 8,4/11,2 | 52,2/69,6 | 319,6/426,2 | 0,6 | 29 |
| Хлеб с м/с с сыром | 30/10/10 | 40/10/10 | 16,2/19,44 | 56,65/67,98 | 27,75/33,3 | 104,05/124,86 | 0,2 | 2 |
| Чай с лимоном | 150/3,5 | 180/8 | 0,15/0,18 | 0/0 | 5,1/6,12 | 20,85/25,02 | 1,48 | 4 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Рассольник со сметаной | 150/20 | 200/20 | 3,4/4,4 | 4,5/11 | 22,1/28,6 | 175/226,6 | 7,53 | 6/30 |
| Макароны отварные с маслом | 120/5 | 150/5 | 27,13/33,64 | 13,9/17,2 | 150,25/186,3 | 852,4/1056,9 | 0,39 | 31/33 |
| Тефтели мясные с соусом | 60/60 | 80/80 | 18,36/24,48 | 41,8/55,7 | 13,8/18,4 | 145,2/193,6 | 0,41 | 34/35 |
| Помидоры соленые или свежие | 40 | 60 | 0,44/0,66 | 0,04/0,06 | 0,64/0,96 | 6,4/9,6 | 11 | 36 |
|  |  | 0,44/0,66 | 0,08/0,12 | 1,52/2,28 | 9,6/14,4 | 28 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот из фруктов ассорти | 150 | 180 | 0,15/0,18 | 0 | 7,95/9,54 | 30,75/36,9 | 0,36 | 37 |
| Полдник  | Пирог с повидлом | 60 | 60 | 1,2/1,8 | 0,32/1,38 | 23,4/35,1 | 108/162 | 0,02 | 35 |
| Молоко  | 150 | 180 | 4,5/5,4 | 4,95/5,94 | 7,35/8,82 | 90,75/108,9 | 0,14 | 26 |
| Йогурт  | 100 | 100 | 5 | 6 | 3,5 | 92 |  |  |
| Ужин  | Рыба припущенная | 60 | 80 | 8,28/11,04 | 4,5/6 | 3,78/5,04 | 87,54/116,72 | 0,03 | 37 |
| Картофель отварной с маслом | 120/5 | 150/5 | 3,75/4,65 | 2/2,48 | 30,75/38,13 | 203,75/252,65 | 16,2 | 28 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 2,05 | 17 |
| Фрукты (апельсин) | 110 | 110 | 0,99 | 0,22 | 8,91 | 47,3 | 53 | 27 |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша пшеничная | 150 | 200 | 7,35/8,82 | 2,4/2,88 | 33,45/40,14 | 189/226,8 | 0,3 | 40 |
| Хлеб с м/с  | 30/10 | 40/10 | 2,4/3,2 | 0,31/0,41 | 14,5/19,4 | 77,98/101,5 | 2,4/3,2 | 20 |
| Какао | 150 | 180 | 3,6/4,32 | 3,15/3,78 | 13,8/16,56 | 96,3/115,56 | 1,43 | 21 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 100 | 100 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Борщ со сметаной | 150/20 | 200/20 | 7,8/10,12 | 7,65/9,9 | 12,6/16,28 | 150,6/194,9 | 7,5 | 6/41 |
| Плов  | 160 | 210 | 9,6/12,6 | 7,36/9,66 | 32,64/42,84 | 235,2/309,54 | 0,4 | 42 |
| Салат из моркови и яблок | 40 | 60 | 0,48/0,72 | 1,92/2,88 | 3,64/5,46 | 32,88/49,32 | 11 | 43 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот из фруктов ассорти | 150 | 180 | 0,15/0,18 | 0 | 7,95/9,54 | 30,75/36,9 | 0,36 | 13 |
| Полдник  | Пряник  | 20 | 20 | 0,96/1,92 | 0,56/1,12 | 15,54/31,08 | 67/134 |  |  |
| Напиток ягодный | 150 | 180 | 0,3/0,36 | 0 | 9,3/11,16 | 37,8/45,36 | 8,27 | 44 |
| Ужин  | Блины со сгущённым молоком  | 50/10 | 100/20 | 3,7/7,3 | 7,38/14,76 | 15,6/31,2 | 139,5/279 |  | 45 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 0,25 | 17 |
| Фрукты (банан) | 100 | 100 | 1,5 | 0,5 | 21 | 96 | 8,7 | 18 |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **5 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша гречневая | 150 | 200 | 5,7/6,84 | 3/3,6 | 19,65/23,58 | 127,35/152,82 |  | 46 |
| Хлеб с м/с с сыром | 30/10/10 | 40/10/10 | 16,2/19,44 | 56,65/67,98 | 27,75/33,3 | 104,05/124,86 | 0,2 | 2 |
| Чай с лимоном | 150/3,5 | 180/8 | 0,15/0,18 | 0/0 | 5,1/6,12 | 20,85/25,02 | 12,83 | 4 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Суп картофелный с мясными фрикадельками | 150 | 200 | 4,95/6,6 | 3,3/4,4 | 9,75/13 | 86,4/115,2 | 4,4 | 6/47/48 |
| Запеканка картофельная с мясом/маслом сл. | 120/5 | 160/5 | 8,13/10,73 | 6,25/8,25 | 11,4/15,02 | 134,4/177,4 |  | 49 |
| Салат из зел.гор.с луком или салат из свеж.огурцов и помидоров с луком | 40 | 60 | 0,8/1,2 | 0,68/1,02 | 1,88/2,82 | 17,32/25,98 | 8,8 | 10 |
| 40 | 60 | 0,32/0,48 | 0,48/0,72 | 1,44/2,16 | 11.28/16,92 | 14 | 12 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот из кураги | 150 | 180 | 1,05/1,26 | 0 | 10,2/12,24 | 46,8/56,18 | 0,3 | 50 |
| Полдник  | Печенье | 20 | 20 | 1,5/3 | 1,96/3,92 | 14,88/29,76 | 83,4/166,8 | 1,08 |  |
| Молоко  | 150 | 180 | 4,5/5,4 | 4,95/5,94 | 7,35/8,82 | 90,75/108,9 | 0,14 | 26 |
| Ужин  | Макароны с сыром | 150 | 200 | 10,8/14,4 | 8,25/11 | 24,45/3,26 | 215,4/287,2 | 1,08 | 34/51 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 0,25 | 17 |
| Фрукты (яблоки) | 100 | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 4,9 | 18 |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **6 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша маннаямолочная | 150 | 200 | 4,5/6 | 4,8/6,4 | 22,95/30,6 | 147/196 | 0,07 | 52 |
| Хлеб с м/с с сыром | 30/10/10 | 40/10/10 | 16,2/19,44 | 56,65/67,98 | 27,75/33,3 | 104,05/124,86 | 0,2 | 2 |
| Чай с лимоном | 150/3,5 | 180/8 | 0,15/0,18 | 0/0 | 5,1/6,12 | 20,85/25,02 | 1,48 | 4 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Суп вермишелевый | 150 | 200 | 8,85/11,8 | 2,85/3,8 | 8,55/11,4 | 94,95/126,6 | 5,75 | 6/53 |
| Гречка отварная | 80 | 100 | 2,7/3,4 | 0,48/0,6 | 15,68/19,6 | 73,6/92 |  | 54 |
| Котлеты мясные рубленные с соусом | 60/15 | 80/30 | 5,9(2,4)/7,9(4,9) | 23,5(3,1)/31,4(6,3) | 2,16(8,8)/2,88(2,6) | 244,2(42,8)/325,6(85,6) | 0,41 | 55/56 |
| Салат из сол. огурцов с луком или огурец свежий | 40 | 60 | 0,36/0,54 | 2/3 | 1,04/1,56 | 24,4/36,6 | 6,1 | 10 |
| 40 | 60 | 0,32/0,48 | 0,04/0,06 | 1,12/1,68 | 6/9 | 11 | 57 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот ассорти | 150 | 180 | 0,15/0,18 | 0 | 7,95/9,54 | 30,75/36,9 | 0,3 | 37 |
| Полдник  | Печенье  | 20 | 20 | 1,5/3 | 1,96/3,92 | 14,88/29,76 | 83,4/166,8 |  |  |
| Молоко | 150 | 180 | 4,5/5,4 | 4,95/5,94 | 7,35/8,82 | 90,75/108,9 | 0,14 | 26 |
| Ужин  | Ленивые вареники с маслом, со сметаной | 90/5/20 | 100/5/20 | 11,9(0,5)/13,2(0,5) | 7,9(4)/8,3(4) | 16,65(0,68)/18,5(0,68) | 187,4(41,2)/203,7(41,2) | 0,3 | 58/59 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 0,25 | 17 |
| Фрукты (мандарины) | 110 | 110 | 0,99 | 0,22 | 8,9 | 47,3 | 27 | 27 |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **7 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша пшенная | 150 | 200 | 7,05/9,4 | 4,65/6,2 | 31,95/42,6 | 190,35/253,8 |  | 60 |
| Хлеб с м/с и колбасным изделием | 30/10/40 | 40/10/40 | 2,4(3,5)/3,2(4,7) | 0,31(6,8)/0,41(9,1) | 14,5(0,06)/19,4(0,08) | 77,98(75,6)/101,5(100,8) | 0,2 | 20/61 |
| Какао  | 150 | 180 | 3,6/4,32 | 3,15/3,78 | 13,8/16,56 | 96,3/115,56 | 1,43 | 21 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Суп с сайрой | 150 | 200 | 5,4/7,2 | 0,6/0,8 | 4,95/6,6 | 47,85/63,8 | 4,2 | 62 |
| Жаркое по домашнему | 170 | 220 | 27,5/35,6 | 23,5/30,4 | 26,7/34,5 | 412,6/545,6 | 11 | 24 |
| Салат из свеклы | 40 | 60 | 0,72/1,08 | 0,12/0,18 | 2,52/3,78 | 13,2/19,8 | 12 | 63 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Напиток ягодный из замороженных ягод | 150 | 180 | 0,15/0,18 | 0 | 5,1/6,12 | 22,5/27 | 2,6 | 44 |
| Полдник  | Булка с изюмом | 50 | 100 | 3,9/7,8 | 3,3/6,6 | 33,75/67,5 | 180,5/361 |  | 64 |
| Кисель ягодный | 150 | 180 | 0,15/0,18 | 0 | 21,9/26,28 | 82,8/99,36 | 8,27 | 14 |
| Ужин  | Тушеная капуста | 100 | 150 | 1,8/2,7 | 0,2/0,3 | 4,7/7,05 | 28/42 | 67 | 65 |
| Колбасное изделие | 40 | 40 | 3,5/4,7 | 6,8/9,12 | 0,06/0,08 | 75,6/100,8 |  | 61 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 0,25 | 17 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **8 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Суп молочный | 150 | 200 | 4,5/5,4 | 2,85/3,42 | 18,15/21,78 | 117/140,4 | 1 | 66 |
| Хлеб с м/с с сыром | 30/10/10 | 40/10/10 | 16,2/19,44 | 56,65/67,98 | 27,75/33,3 | 104,05/124,86 | 0,2 | 2 |
| Какао | 150 | 180 | 3,6/4,32 | 3,15/3,78 | 13,8/16,56 | 96,3/115,56 | 1,43 | 21 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Суп гороховый | 150 | 200 | 4,8/6,4 | 1,65/2,2 | 15/20 | 91,5/122 | 1,1 | 6/67 |
| Картофельное пюре | 100 | 150 | 2,1/3,15 | 0,8/1,2 | 14,7/22,05 | 75/112,5 | 4,1 | 68 |
| Котлета мясная (рубленная) с молочным соусом | 60 | 70 | 5,9(2,4)/7,9(4,9) | 23,5(3,1)/31,4(6,3) | 2,16(8,8)/2,88(2,6) | 244,2(42,8)/325,6(85,6) | 0,41 | 69/70 |
| Салат из моркови и яблок | 40 | 60 | 0,28/0,42 | 0,12/0,18 | 4,36/6,54 | 20,44/30,66 | 8,9 | 43 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот из чернослива | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,15/0,18 | 15,9/19,08 | 67,65/81,18 | 0,5 | 12 |
| Полдник  | Вафли | 20 | 20 | 0,68/1,36 | 6,04/12,08 | 12,94/25,88 | 107,8/215,6 |  |  |
| Напиток ягодный | 150 | 180 | 0,3/0,36 | 0 | 9,3/11,16 | 37,8/45,36 | 8,27 | 44 |
| Ужин  | Оладья со сгущенным молоком | 60/5 | 120/10 | 4,8(0,4)/9,6(0,8) | 5,4(0,4)/10,8(,0,8) | 24(2,8)/48(5,6) | 151,8(16)/303,6(32) |  | 71 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 0,25 | 17 |
| Фрукты (груша) | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47 | 5,6 | 18 |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **9 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша рисовая | 150 | 200 | 6/8 | 3,4/5 | 17,4/23,2 | 100,4/133,8 |  | 19 |
| Хлеб с м/с  | 30/10 | 40/10 | 2,4/3,2 | 0,31/0,41 | 14,5/19,4 | 77,98/101,5 | 2,4/3,2 | 20 |
| Чай с лимоном | 150/3,5 | 180/8 | 0,15/0,18 | 0/0 | 5,1/6,12 | 20,85/25,02 | 1,48 | 4 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Свекольник со сметаной | 150/20 | 200/20 | 0,75/1 | 1,95/2,6 | 4,5/6 | 38,7/51,6 | 3 | 6/72 |
| Рис отварной | 120 | 150 | 2,64/3,3 | 0,6/0,75 | 29,88/37,35 | 139,2/174 | 1,08 | 8 |
| Печень по строгановски | 60 | 80 | 3,6/4,8 | 11,4/15,2 | 2,64/3,52 | 127,08/169,44 | 9.3 | 73 |
| Салат из соленых огурцов с луком | 40 | 60 | 0,36/0,54 | 2/3 | 1,04/1,56 | 24,4/36,6 | 6,1 | 10 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот ассорти | 150 | 180 | 0,15/0,18 | 0 | 7,95/9,54 | 30,75/36,9 | 0,3 | 37 |
| Полдник  | Печенье  | 20 | 20 | 1,5/3 | 1,96/3,92 | 14,88/29,76 | 83,4/166,8 |  |  |
| Молоко  | 150 | 180 | 4,5/5,4 | 4,95/5,94 | 7,35/8,82 | 90,75/108,9 | 0,14 | 26 |
| Йогурт  | 100 | 100 | 5 | 6 | 3,5 | 92 |  |  |
| Ужин  | Рыба тушеная с овощами | 60/100 | 80/100 | 16,96/19,08 | 8,8/9,9 | 2,24/2,52 | 156,16/175,68 | 1 | 74/75 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 0,25 | 17 |
| Хлеб | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **10 день** |
| Наименование приема пищи | Наименование блюда | Выход блюда (гр) | Пищевая ценность на 1 порцию блюда (гр) | Энергетическая ценность(ккал) | Витамин С | № ТК |
| От 1 года до 3 летЯс.гр. | От 3 лет до 7 летСт.гр. | Белки  | Жиры  | Углеводы  |
| Завтрак  | Каша геркулесовая | 150 | 200 | 6,15/7,38 | 4,5/5,4 | 18/21,6 | 147/176,4 | 0,7 | 76 |
| Хлеб с м/с с сыром | 30/10/10 | 40/10/10 | 16,2/19,44 | 56,65/67,98 | 27,75/33,3 | 104,05/124,86 | 0,2 | 2 |
| Какао | 150 | 180 | 3,6/4,32 | 3,15/3,78 | 13,8/16,56 | 96,3/115,56 | 1,43 | 21 |
| 2 Завтрак  | Сок фруктовый | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,3/0,54 | 17,4/20,88 | 75/90 | 3,0 | 5 |
| Обед  | Суп картофельный с клецками | 150 | 200 | 2,85/3,8 | 2,85/3,8 | 12,6/16,8 | 87,15/116,2 | 2 | 6/77/78 |
| Голубцы ленивые с соусом | 125/25 | 160/30 | 8,75(0,3)/11,2(0,36) | 9,25(0,5)/11,8(0,6) | 7,9(1,2)/10,08(1,4) | 149,6(10,6)/191,5(12,75) | 3 | 79/35 |
| Салат из консервированной кукурузы | 40 | 60 | 0,88/1,32 | 0,16/0,24 | 4,48/6,72 | 23,2/34,8 | 5,3 | 43 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Компот из с/ф | 150 | 180 | 0,45/0,54 | 0,15/0,18 | 7,65/9,18 | 34,2/41,04 | 0,4 | 13 |
| Полдник  | Сырники из творога | 60 | 120 | 10,8/21,6 | 3,42/6,84 | 12,84/25,68 | 125,4/250,4 |  | 81 |
| Напиток ягодный | 150 | 180 | 0,3/0,36 | 0 | 9,3/11,16 | 37,8/45,36 | 8,27 | 44 |
| Ужин  | Винегрет овощной | 60 | 80 | 1,02/1,36 | 6,18/8,24 | 4,92/6,56 | 78,06/104,08 | 0,8 | 82 |
| Чай с сахаром | 150 | 180 | 0,9/1,08 | 0,3/0,36 | 13,5/16,2 | 59,7/71,64 | 0,25 | 17 |
| Хлеб  | 30 | 40 | 2,37/3,16 | 0,3/0,4 | 14,49/19,32 | 70,5/94 | 0,36 |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОКУ

«Детский сад «Чайка»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А.Михалёва

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ**

**составлены по:**

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П. (ГОУ ВПО ПГТУ), Тутельян В.А. (Учреждение Российской Академии Медицинских Наук Научно-исследовательский институт питания РАМН), 2012г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №1**

**Каша кукурузная**

**1.Рецептура №168:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа Кукурузная  | 33,5/33,5 | 50/50 |
| 2 | Молоко  | 120/120 | 160/160 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Сахар песок | 5/5 | 5/5 |
| 5 | Соль пищевая  | 3/3 | 3/3 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:Крупу перебирают.В кипящее молоко вводят соль, крупу и варят до готовности крупы при закрытой в течении 20-25 минут. После доводят кашу до вкуса и за 2 минуты до готовности добавляют сливочное масло.

Температура подачи блюда 65С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта№2**

**Хлеб со сливочным маслом с сыром**

**1.Рецептура №3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Хлеб пшеничный | 30/30 | 40/40 |
| 2 | Масло сливочное  | 10/10 | 10/10 |
| 3 | Сыр Российский  | 10/10 | 10/10 |
|  | Выход | 50 | 60 |

**2.Технология приготовления:**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см и намазывают маслом тонким слоем, а сверху кладут кусочек сыра.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта№3**

**Чай заварка**

**1.Рецептура № 391:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырь | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Чай высшего или 1-го сорта(сухой) | 0,2 | 0,3 |
| 2 | Вода | 21,6 | 32,4 |
|  | Выход: | 20 | 30 |

**2. Технология приготовления:**

чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на

1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №4**

**Чай с лимоном**

**1.Рецептура № 393:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Чай заварка (рецептура №3) | 20/20 | 30/30 |
| 2 | Лимон свежий  | 4/3,5 | 8/7 |
| 3 | Вода | 130/130 | 150/150 |
| 4 | Сахар  | 10/10 | 10/10 |
|  | Выход: | 150/3,5 | 180/8 |

**2.Технология приготовления:**

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 мину. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают

кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, или подают отдельно. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №5**

**Сок фруктовый**

**1.Рецептура № 399**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Сок фруктовый  | 150/150 | 180/180 |
|  | Выход: | 150 | 180 |

**2.Технология приготовления:**

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №6**

**Бульон мясной**

**1.Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Птица обработанная  | 50 | 67 |
| 2 | Вода  | 150 | 200 |
| 3 | Лук репчатый | 3/2,5 | 4/3,5 |
| 4 | Морковь  | 3/2,5 | 4/3,5 |
| 5 | Соль | 1 | 1 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

**2.Технология приготовления:**

Обработанное мясо птицы закладывают с холодную воду, доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении. Во время процесса варки бульона снимают пенку и жир. За30-40 минут до готовности в него добавляют морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают. Отварное мясо используют для приготовления супов.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №7**

**Щи из свежей капусты с картофелем**

**1.Рецептура№ 67**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Капуста белокочанная  | 52,5/42 | 70/56 |
| 2 | Картофель  | 37,5/28,5 | 50/38 |
| 3 | Морковь | 7,5/6 | 10/8 |
| 4 | Лук репчатый | 7,5/6 | 10/8 |
| 5 | Масло растительное | 2 | 3 |
| 6 | Томатная паста | 2 | 3 |
| 7 | Бульон мясной рецептура№6  | 120 | 160 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

**2.Технология приготовления:**

Капусту нарезают квадратами 2-3 см или шинкуют, картофель-дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, после добавляют пассерованный лук и морковь и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности в щи добавляют припущенную томатную пасту и доводят до вкуса. Отпускают при температуре 75-80С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №8**

**Рис отварной**

**1.Рецептура№ 315**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа рисовая | 42/42 | 53/53 |
| 2 | Масло сливочное | 4 | 6 |
| 3 | Вода  | 252 | 318 |
| 4 | Соль | 2,5 | 3 |
|  | Выход: | 120 | 150 |

**2.Технология приготовления:**

Рисовую крупу перед варкой перебирают, промывают в холодной воде. После подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении до готовности риса, при закрытой крышки. После добавляют сливочное масло.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №9**

**Гуляш мясной**

**1.Рецептура№ 277**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Говядина  | 60 | 70 |
| 2 | Морковь | 8/6 | 10/8 |
| 3 | Лук репчатый  | 8/6 | 10/8 |
| 4 | Мука пшеничная  | 8 | 10 |
| 5 | Томатная паста | 2 | 3 |
| 6 | Соль | 2 | 2 |
|  | Выход: | 50 | 60 |

**2.Технология приготовления:**

Мясо нарезают кубиками и тушат на среднем огне до готовности, соединяют с пассированными овощами и томатную пасту (нарезанные мелким кубиком). Добавляют небольшое количество воды и тушат гуляш 10-15 минут после добавляют соус и доводят до готовности.

Технология приготовления соуса:

Муку просеивают и обжаривают на сковороде на малом огне постоянно помешивая без добавления растительного масло до кремового цвета, после обжаривают с растительным маслом и добавляют не большое количество воды.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №10**

**Салат из соленых огурцов с луком**

**1.Рецептура№ 19**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Огурцы соленые  | 45/38 | 70/54 |
| 2 | Лук репчатый  | 10/8 | 12/10 |
| 3 | Масса припущенных соленых огурцов | 35 | 50 |
| 4 | Масса бланшированного репчатого лука  | 5 | 8 |
| 5 | Масло растительное  | 2/2 | 3/3 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

**2.Технология приготовления:**

**Подготовленные огурцы** нарезают тонким ломтиком и припускают (нарезанные овощи опускают в небольшое количество воды, бульона или рассола и доводят до кипения при плотно закрытой крышки), добавляют мелко шинкованный бланшированный (ошпаренный кипятком после охлаждённый) репчатый лук, перемешивают и заправляют салат репчатым маслом. Овощной набор храниться в охлаждённом месте ( +8 - + 10С) до 2 х часов. Заправляют овощи непосредственно перед подачей.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №11**

**Салат из зеленого горошка консервированного**

**1.Рецептура №10:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Горошек зеленый консервированный  | 58,5/38 | 88/57 |
| 2 | Масло растительное  | 2/2 | 3/3 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

**2.Технология приготовления**:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают после охлаждения с растительным маслом.

**Технологическая карта №12**

**Салат из свежих помидоров и огурцов**

1.**Рецептура №15:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Помидоры свежие  | 22,5/19 | 35/30 |
| 2 | Огурцы свежие  | 26/14 | 27/22 |
| 3 | Лук репчатый  | 8/6 | 10/8 |
| 4 | Масса бланшированного репчатого лука | 5 | 7 |
| 5 | Масло растительное  | 2 | 3 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

**2.Технология приготовления:**

Овощи предварительно промывают, у помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. После овощи нарезают тонкими ломтиками. Подготовленный репчатый лук мелко шинкуют и бланшируют. Соединяют нарезанные овощи с остывшим репчатым луком и заправляют растительном маслом непосредственно перед подачей.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №13**

**Компот из сушеных фруктов**

**1.Рецептура №376:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Фрукты сушеные (смесь)  | 15/15 | 18/18 |
| 2 | Сахар  | 12 | 14 |
| 3 | Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 |
| 4 | Вода | 152 | 183 |
|  | Выход: | 150 | 180 |

**2.Технология приготовления**:

Сушеные фрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса компот из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5 часов до подачи.

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар и лимонную кислоту и варят до готовности.
компот отпускают в охлаждённом до 14-16С виде

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №14**

**Кисель из плодов ягод с/м**

**1.Рецептура №378:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Брусника  | 15/15 | 18/18 |
|  | или смородина черная | 15/15 | 18/18 |
|  | или брусника | 15/15 | 18/18 |
| 2 | Вода  | 140 | 168 |
| 1 | Вишня | 18/18 | 21/21 |
| 2 | Вода | 137 | 168 |
| 3 | Сахар | 13 | 15 |
| 4 | Крахмал картофельный | 6 | 8 |
|  | Выход: | 150 | 180 |

**2.Технология приготовления:**

Размороженные плоды и ягоды промывают, протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при непрерывном помешивании вводят подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал предварительно разводят охлажденной водой (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №15**

**Творожная запеканка**

1.**Рецептура №376:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Творог  | 46,9/46 | 93,8/92 |
|  | Крупа манная  | 3/3 | 6/6 |
|  | Или мука пшеничная | 4/4 | 8/8 |
|  | Сахар | 4/4 | 8/8 |
|  | Яичный порошей  | 0,1 | 0,1 |
|  | Масло сливочное  | 2/2 | 4/4 |
|  | Сухари  | 2/2 | 4/4 |
|  | Сметана | 2/2 | 4/4 |
|  | Масса готовой запеканки  | 50 | 100 |
|  | Соус№15 | 15 | 30 |
|  | Выход: | 65 | 130 |

**2.Технология приготовления:**

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на 1 порцию) и охлаждённой манной крупой, подготовленным яичным порошком, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы выравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250 градусов С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускается со сладким соусом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №16**

**Соус молочный**

1**.Рецептура №351:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Молоко | 7,5 | 15 |
| 2 | Масло сливочное  | 0,5 | 1 |
| 3 | Мука пшеничная  | 0,5 | 1 |
| 4 | Вода | 7,5 | 15 |
| 5 | Сахар | 1 | 2 |
| 6 | Ванилин  | - | - |
|  | Выход: | 15 | 30 |

2**.Технология приготовления**:

Просеянную крупу подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремоватого цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом нагреве. В молочный соус в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей воде.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №17**

**Чай с сахаром**

1**.Рецептура № 392:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Чай заварка (рецептура №3) | 20/20 | 30/30 |
| 2 | Вода | 130/130 | 150/150 |
| 3 | Сахар  | 10/10 | 10/10 |
|  | Выход: | 150 | 180 |

**2.Технология приготовления:**

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, или подают отдельно.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №18**

**Плоды и ягоды свежие**

1.**Рецептура № 368:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Яблоки | 144/100 | 144/100 |
| 2 |  или груши  | 111/100 | 111/100 |
|  | или персики  | 111/100 | 111/100 |
|  |  или абрикосы | 116/100 | 116/100 |
|  |  или бананы | 167/100 | 167/100 |
|  |  или виноград столовый | 104/100 | 104/100 |
|  | Выход: | 100 | 100 |

**2.Технология приготовления:**

Плоды перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Яблоки или груши с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с ударенной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и падают на десертной тарелке или вазочке

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №19**

**Каша рисовая молочная**

1**.Рецептура №168:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа Рисовая | 33,5/33,5 | 50/50 |
| 2 | Молоко  | 120/120 | 160/160 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Сахар песок | 5/5 | 5/5 |
| 5 | Соль пищевая  | 3/3 | 3/3 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.В кипящее молоко вводят соль, промытую крупу и варят до готовности крупы при закрытой в течении 20-25 минут. После доводят кашу до вкуса и за 2 минуты до готовности добавляют сливочное масло.

Температура подачи блюда 65С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта№20**

**Хлеб со сливочным маслом**

1.**Рецептура №1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Хлеб пшеничный | 30/30 | 40/40 |
| 2 | Масло сливочное  | 10/10 | 10/10 |
|  | Выход | 40 | 50 |

**2.Технология приготовления:**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см и намазывают маслом тонким слоем.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта№21**

**Какао с молоком**

1**.Рецептура № 397:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырь | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Какао порошке | 2/2 | 2/2 |
| 2 | Сахар | 8/8 | 10/10 |
|  | Молоко  | 150/150 | 180/180 |
|  | Выход: | 20 | 30 |

**2. Технология приготовления:**

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячего молока и растворяют до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченное горячее молоко и доводя до кипения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №22**

**Суп картофельный с рыбными фрикадельками**

1.**Рецептура№ 84**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Фрикадельки рыбные готовы (рецептура №23) | 15 | 20 |
| 3 | Картофель  | 79,5/60 | 106,5/80 |
| 4 | Морковь | 7,5/6 | 10/8 |
| 5 | Лук репчатый | 7,5/6 | 10/8 |
| 6 | Масло растительное | 2 | 3 |
| 7 | Томатная паста | 2 | 3 |
| 8 | Вода  | 105 | 140 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2**.Технология приготовления:**

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные нарезанные кубиками овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют пассированную томатную пасту и доводят до вкуса.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воде до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Отпускают при температуре 75-80С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №23**

**Фрикадельки рыбные**

1**.Рецептура №124**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Треска | 22/17 | 29/19 |
| 2 | Яичный порошок  | 0,1 | 0,1 |
| 3 | Лук репчатый | 4/3,5 | 5/4 |
| 4 | Соль | 0,1 | 0,1 |
| Масса полуфабриката  | 22,5 | 25 |
|  | Выход | 18 | 20 |

2. **Технология приготовления**:

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленный лук, подготовленный яичный порошок, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчать вместе с рыбным филе в мясорубки. Формуют шарики массой 18-20 г варят на пару или пропускают в бульоне до готовности, Фрикадельки кладут в сап при отпуске.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №24**

**Жаркое по-домашнему**

1.**Рецептура №276:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Говядина  | 129/87 | 165/119 |
| 2 | Картофель | 155/116 | 175/131 |
| 3 | Лук репчатый | 12/10 | 13/11 |
| 4 | Морковь  | 12/10 | 13/11 |
| 5 | Масло сливочное  | 4/4 | 6/6 |
| 6 | Томатное пюре | - | 10/10 |
| Масса отварного мяса | 60 | 80 |
| Масса готовых овощей | 110 | 140 |
|  | Выход: | 170 | 220 |

2.**Технология приготовления:**

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до готовности можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с котором тушилось мясо.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №25**

**Салат из белокочанной капусты**

1**.Рецептура№ 20**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Капуста белокочанная | 40/32 | 59/51 |
| 2 | Масса прогретой капусты  | 28,5 | 42,5 |
| 3 | Морковь | 5/4 | 7,5/6 |
| 4 | Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 |
| 5 | Вода кипяченая | 4 | 6 |
| 6 | Сахар | 2 | 3 |
| 7 | Масло растительное  | 2 | 3 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

2.**Технология приготовления:**

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют, добавляют соль, раствор лимонной кислоты нагревают при непрерывном помешивании, не менее 2 минут при температуре 95-100 С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №26**

**Молоко кипяченое**

**1.Рецептура №400:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Молоко  | 158/150 | 189/180 |
|  | Выход: | 150 | 180 |

**2.Технология приготовления:**

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №27**

**Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром**

**1.Рецептура № 371:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Апельсины  | 149/100 | 149/100 |
| 2 | или мандарины  | 135/100 | 135/100 |
| 3 | Сахар или рафинадная пудра  | 10 | 10 |
|  | Выход: | 110 | 110 |

2**.Технология приготовления:**

Апельсины или мандарины мают, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки. Подают в вазочках, посыпают сахаром или пудрой.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №28**

**Картофель отварной**

**1.Рецептура № 400:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Картофель  | 160/120 | 200/150 |
| Масса отварного картофеля  | 116,5 | 145,5 |
| 2 | Масло сливочное  | 4 | 5 |
|  | Выход: | 120 | 150 |

2.Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участки плиты. При отпуске картофель поливают сливочным маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №29**

**Каша ячневая молочная**

**1.Рецептура №168:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа ячневая | 33,5/33,5 | 44,5/44,5 |
| 2 | Молоко  | 123/123 | 164/164 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Сахар песок | 5/5 | 5/5 |
| 5 | Соль пищевая  | 3/3 | 3/3 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.В кипящее молоко вводят соль, промытую крупу и варят до готовности крупы при закрытой в течении 20-25 минут. После доводят кашу до вкуса и за 2 минуты до готовности добавляют сливочное масло.

Температура подачи блюда 65С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №30**

**Рассольник ленинградский**

**1.Рецептура№ 76**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Картофель | 60/45 | 80/60 |
| 2 | Крупа перловая  | 3/3 | 4/4 |
| 3 | Морковь | 7,5/6 | 10/8 |
| 4 | Лук репчатый | 3,5/3 | 4,8/4 |
| 5 | Масло растительное | 3/3 | 4/4 |
| 6 | Огурец соленый  | 10/9 | 13,5/12 |
| 7 | Бульон мясной рецептура№6  | 112,5 | 150 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

**2.Технология приготовления:**

Перловую крупу промывают и варят до готовности. В кипящий бульон кладут крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и огурцы. За 10 минут до готовности рассольник добавляют соль.

Отпускают при температуре 75-80С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №31**

**Макаронные изделия отварные**

1.**Рецептура№ 204**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Макаронные изделия | 42 | 52,5 |
| 2 | Вода  | 252 | 315 |
| 3 | Соль | 1 | 1,5 |
|  | Выход: | 120 | 150 |

2.**Технология приготовления**:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. Отварные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного количества в рецептуре), что бы они не склеились и не образовали ком. Остальную часть сливочного масла в макароны добавляют непосредственно перед подачей.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №33**

**Макаронные изделия отварные с маслом**

1**.Рецептура№ 205**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 |  Макароны отварные макаронные изделия отварные№31 | 120 | 150 |
| 2 | Масло сливочное  | 5 | 5 |
|  | Выход: | 125 | 155 |

2.**Технология приготовления:**

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают растительным маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №34**

**Тефтели мясные**

1.**Рецептура №287**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Говядина (котлетное мясо) | 52/38 | 70/51 |
| 2 | Вода  | 6/6 | 8/8 |
| 3 | Крупа рисовая  | 5/5 | 7/7 |
| 4 | Масло сливочное  | 2/2 | 3/3 |
| 5 | Лук репчатый | 13/11 | 18/15 |
| Масса припущенного луку | 9 | 12 |
| 6 | Мука пшеничная  | 4/4 | 5/5 |
| Масса полуфабриката  | 71 | 95 |
| 7 | Масло сливочное  | 2 | 3 |
| Масса готовых тефтелей | 60 | 80 |
| 8 | Соус №35 | 60 | 80 |
| 9 | Гарнир № 33 | 120 | 150 |
|  | Выход | 240 | 310 |

2. **Технология приготовления:**

Мясо дважды прокручивают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 штуки на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокий посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды 12-16г на 1 порцию) и тушат 8-10 минут до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №35**

**Соус сметанный с томатом**

1**.Рецептура №355:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Сметана  | 15/15 | 20/20 |
| 2 | Мука пшеничная  | 4,5/4,5 | 6/6 |
| 3 | Вода  | 45/45 | 60/60 |
| 4 | Томатная паста  | 6/6 | 8/8 |
| 5 | Соль | 1/1 | 1/1 |
|  | Выход: | 60 | 80 |

**2.Технология приготовления**:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным.

Для приготовления соуса сметанного просеянную муку высушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, после ее охлаждают до 60-70 градусов и соединяют с ¼ горячей водой и вымешивают. После в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №36**

**Салат из свежих помидоров с луком**

1**.Рецептура №14:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Помидоры свежие  | 33,5/29 | 51/43 |
| 2 | Лук репчатый  | 12/10 | 17/15 |
| Масса бланшированного репчатого лука  | 9 | 14 |
| 3 | Масло растительное  | 2,5 | 3,5 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

2.**Технология приготовления:**

Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают тонким ломтиком. Репчатый лук мелко шинкуют, а после бланшируют. Помидоры и охлаждены лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью.

Салат можно отпускать без лука соответственно уменьшая выход.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №37**

**Компот из плодов консервированных**

1.**Рецептура №377:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Персики или абрикосы  | 60/60 | 72/72 |
| 2 | Сахар  | 10/10 | 12/12 |
| 3 | Сироп консервированного компота  | 40/40 | 48,5/48,5 |
| 4 | Вода | 45 | 54 |
|  | Выход: | 150 | 180 |

2.**Технология приготовления:**

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сером из консервированных плодов, доводят до кипения, добавляют подготовленные консервированные фрукты, вновь доводят до кипения и охлаждают.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №38**

**Пирог открытый**

1**.Рецептура №459:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Мука пшеничная  | 33/33 | 44/44 |
| 2 | Сахар  | 2/2 | 3/3 |
| 3 | Масло сливочное | 1,5/1,5 | 2/2 |
| 4 | Яичный порошок  | 0,1/0,1 | 0,1/0,1 |
| 5 | Дрожжи (прессованные)  | 1/1 | 1,5/1,5 |
| 6 | Соль | 0,5/0,5 | 0,5/0,5 |
| 7 | Вода для замеса теста | 14/14 | 18,5/18,5 |
| Масса теста: | 52 | 69/69 |
| 8 | Повидло или джем | 20/20 | 24/24 |
| 9 | Масло растительное для смазки листов  | 3/3 | 3/3 |
| 10 | Яичный порошок для смазки пирога | 0,1/0,,1 | 0,1/0,1 |
|  | Выход: | 60 | 80 |

**2.Технология приготовления:**

Тесто для пирога можно приготовить опарным или безопарным способом.

1. Опарный способ: в дежу вливают подготовленную до температуры 35-40С градусов воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40С градусов на 2,5-3 для брожения. Когда опара увеличится в объёме в2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенной солью, сахаром и подготовленным яичным порошком, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют топленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на2-2,5 часа для брожения. За время брожение тесто обминают 2-3 раза.
2. Безопарный способ: в тару вливают прогретую до температуры 35-40С градусов воду, предварительно разведенной в воде с температурой не ниже 40С градусов процеженные дрожжи, сахар, соль, подготовленный яичный порошок, всыпают муку и перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок тары. Тару закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40С градусов. Когда тесто увеличится в объёме в 1,5 раз, производят обминку теста в течении 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще1-2 раза.

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт толщиной в 1 см, кладут на смазанный растительным маслом противень и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слое м повидла или джема, прогретых до температуры 30С градусов. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформированному пирогу дают расстояться, после чего смазывают поверхность подготовленной смесью из яичного порошка и выпекают при температуре 220-250С градусов 10-15 минут. Охлажденный пирог разрезают на порционные куски.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №39**

**Рыба припущенная**

1**.Рецептура № 245:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Рыба горбуша  | 97,5/73 | 131/98 |
| 2 | Лук репчатый  | 3/2 | 4/3 |
| Масса припущенной рыбы  | 60 | 80 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Гарнир №38 | 120 | 150 |
|  | Выход: | 185 | 235 |

**2.Технология приготовления:**

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый коренья и припускают 10-15 минут. Отпускают с прокипячённым сливочным маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №40**

**Каша пшеничная**

1**.Рецептура №168:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа пшеничная  | 37,5/37,5 | 50/50 |
| 2 | Молоко  | 120/120 | 160/160 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Сахар песок | 5/5 | 5/5 |
| 5 | Соль пищевая  | 3/3 | 3/3 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.В кипящее молоко вводят соль, промытую крупу и варят до готовности крупы при закрытой в течении 20-25 минут. После доводят кашу до вкуса и за 2 минуты до готовности добавляют сливочное масло.

Температура подачи блюда 65С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №41**

**Борщ с капустой и картофелем**

1.**Рецептура№ 57**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Капуста белокочанная  | 15/12 | 20/16 |
| 2 | Картофель  | 16/12 | 21,5/16 |
| 3 | Морковь | 10/7,5 | 10/8 |
| 4 | Лук репчатый | 7/6 | 10/8 |
| 5 | Масло растительное | 3 | 3 |
| 6 | Томатная паста | 4,5 | 3 |
| 7 | Бульон мясной рецептура№6  | 120 | 160 |
| 8 | Свекла  | 30/24 | 40/32 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.**Технология приготовления:**

В кипящий бульон закладывают свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мину, кладут припущенные овощи, тушенную или варенную вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль и сахар. Борщ можно подавать с прокипяченной сметаной.

Отпускают при температуре 75-80С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №42**

**Плов из мяса птицы**

1**.Рецептура № 304**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Куры | 177/157 | 236/209 |
|  |  или куриный окорок | 119/68 | 158/90 |
|  |  или филе куриное (полуфабрикат)  | 84/82 | 112/109 |
| Масса отварной птицы: | 60 | 80 |
| 2 | Масло сливочное  | 6/6 | 8/8 |
| 3 | Морковь | 16/13 | 16/13 |
| 4 | Лук репчатый  | 8/7 | 11/9 |
| 5 | Томатное пюре | -/- | 7/7 |
| 6 | Крупа рисовая | 35/35 | 46/46 |
| Масса отварного риса с овощами:  | 100 | 130 |
|  | Выход: | 160 | 210 |

2**.Технология приготовления:**

Подготовленные тушки, окорочка птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мясо от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанную морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затей кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

 Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить.

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №43**

**Салат из моркови и яблок**

1.**Рецептура №40:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Морковь  | 27/21 | 40/32 |
| 2 | Яблоко  | 20/17 | 29/26 |
| 3 | Масло расстрельное | 2 | 3 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

2.**Технология приготовления:**

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоко соединяют, прогревают при температуре 85С не менее 3х минут, заправляют растительным маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №44**

**Напиток ягодный**

1**.Рецептура №398:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Ягоды свежа-мороженные | 15/15 | 18/18 |
| 2 | Сахар | 7/7 | 10/10 |
| 3 | Вода  | 150 | 180 |
|  | Выход: | 150 | 180 |

**2.Технология приготовления:**

Размороженные плоды и ягоды промывают, протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. После добавляют отжатый сок и доводят до кипения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №45**

**Блинчики**

1.**Рецептура №447:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Мака пшеничная  | 21/21 | 41,5/41,5 |
| 2 | Вода | 52/52 | 104 |
| 3 | Яичный порошок  | 0,1/0,1 | 0,1/0,1 |
| 4 | Сахар | 1,5/1,5 | 2,5/2,5 |
| 5 | Соль | 0,5/0,5 | 1/1 |
| Масса теста: | 77 | 154 |
| 6 | Масло растительное  | 1/1 | 2/2 |
| Масса готовых блинчиков: | 50 | 100 |
| 7 | Сгущенное молоко  | 10/10 | 20/20 |
|  | Выход: | 60 | 120 |

**2.Технология приготовления:**

Подготовленный яичный порошок, сахар, соль размешивают и вводят холодную воду (50% он общего объёма нормы) и всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшиеся воду. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают (по 2-3штуки на порцию) на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с сгущенным молоком.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №46**

**Каша гречневая**

1**.Рецептура №168:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа гречневая | 37,5/37,5/ | 50/50 |
| 2 | Молоко  | 120/120 | 160/160 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Сахар песок | 5/5 | 5/5 |
| 5 | Соль пищевая  | 3/3 | 3/3 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.В кипящее молоко вводят соль, промытую крупу и варят до готовности крупы при закрытой в течении 20-25 минут. После доводят кашу до вкуса и за 2 минуты до готовности добавляют сливочное масло.

Температура подачи блюда 65С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №47**

**Суп картофельный с мясными фрикадельками**

**1.Рецептура№ 83**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 2 | Картофель  | 83/60 | 106,5/80 |
| 3 | Морковь | 7,5/6 | 10/8 |
| 4 | Лук репчатый | 7/6 | 9,5/8 |
| 5 | Масло растительное | 1,5 | 2 |
| 6 | Томатная паста | 1,5 | 2 |
| 7 | Бульон мясной рецептура№6  | 105 | 140 |
| 8 | Фрикадельки мясные готовые №48 | 15 | 20 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

**2.Технология приготовления:**

В кипящий бульон вводят картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиком припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после приготовления фрикаделек добавляют в суп.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №48**

**Фрикадельки мясные**

**1.Рецептура № 121**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Говядина (котлетное мясо) | 23/17 | 31/23 |
|  | или свинина | 20/17 | 28/23 |
| 2 | Лук репчатый  | 2/1,5 | 2,5/2 |
| 3 | Вода | 1,5 | 2 |
| 4 | Яичный порошок  | 0,1 | 0,1 |
| 5 | Соль | 0,1 | 0,1 |
| Масса полуфабриката:  | 21,5 | 28,5 |
|  | Выход: | 15 | 20 |

**2.Технология приготовления:**

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, подготовленным яичным порошком, водой, солью и хорошо вымешивают. Сформированные шарики массой 8-10г припускают в бульоне до готовности. Хранят до отпуска на мармите в бульоне.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №49**

**Запеканка картофельная с мясом или с печенью**

**1.Рецептура № 291**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Говядина (котлетное мясо)  | 54/40 | 72/53 |
|  |  или печень говяжья  | 38/31 | 50/41 |
| 2 | Масло сливочное  | 2/2 | 3/3 |
|  | масса готовых мясопродуктов: | 25 | 33 |
| 3 | Картофель | 153/115 | 204/153 |
|  |  масса отварного протертого картофеля  | 112/109 | 148/145 |
| 4 | Лук репчатый  | 10/8 | 13/11 |
| 5 | Масло сливочное  | 1/1 | 2/2 |
|  | масса припущенного лука  | 6 | 8 |
| 6 | Масло сливочное  | 1/1 | 2/2 |
| 7 | Сухари | 2/2 | 3/3 |
|  | масса полуфабриката: | 141 | 188 |
|  | масса готового изделия: | 120 | 160 |
| 8 | Масло сливочное  | 5 | 5 |
|  | Выход: | 125 | 165 |

**2.Технология приготовления:**

Мясо варят, печень 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 смазанные маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельчение мясопродукты с луком, а на них оставшиеся часть протертого картофеля. После разравнивают изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порции.

Отпускают с прокипячённым сливочным маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №50**

**Компот из сушеных фруктов**

1**.Рецептура №376:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Фрукты сушеные (курага)  | 15/15 | 18/18 |
| 2 | Сахар  | 12 | 14 |
| 3 | Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 |
| 4 | Вода | 152 | 183 |
|  | Выход: | 150 | 180 |

**2.Технология приготовления:**

Сушеные фрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса компот из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5 часов до подачи.

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар и лимонную кислоту и варят до готовности.
компот отпускают в охлаждённом до 14-16С виде.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №51**

**Макароны с сыром**

**1.Рецептура №206:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Макароны отварные № 34 | 125 | 175 |
| 2 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 3 | Сыр  | 22/20 | 22/20 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

**2.Технология приготовления:**

Макароны отваривают (рецептура №34), заправляют прокипячённым сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №52**

**Каша манная**

**1.Рецептура №168:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа манная | 33,5/33,5 | 44,5/44,5 |
| 2 | Молоко  | 123/123 | 164/164 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Сахар песок | 5/5 | 5/5 |
| 5 | Соль пищевая  | 3/3 | 3/3 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:Молоко доводят до кипения и при непрерывном помешивании вводят крупу мелкой струйкой и варят до готовности крупы при закрытой в течении 10-15 минут. После доводят кашу до вкуса и за 2 минуты до готовности добавляют сливочное масло.

Температура подачи блюда 65С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №53**

**Суп картофельный с макаронными изделиями**

1.Рецептура№ 82

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 2 | Картофель  | 60/45 | 80/60 |
| 3 | Морковь | 7,5/6 | 10/8 |
| 4 | Лук репчатый | 7/6 | 9,5/8 |
| 5 | Масло растительное | 1,5 | 2 |
| 6 | Томатная паста | 1,5 | 2 |
| 7 | Бульон мясной рецептура№6  | 105 | 140 |
| 8 | Лапша, макароны, вермишель | 6/6 | 8/8 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствие с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают.

 В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №54**

**Каша рассыпчатая**

1.**Рецептура№ 165**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа гречневая  | 38/38 | 47,5/47,5 |
| 2 | Вода | 57/57 | 71/71 |
|  | Соль | 0,5 | 0,5 |
|  | Масло сливочное  | 2,5 | 3,5 |
|  | Выход: | 80 | 100 |

2.**Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Крупу варят до готовности 15-20 минут. Сливочное масло топят и поливают кашу при подаче в порционных тарелках.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №55**

**Котлеты рубленые**

1.**Рецептура №282**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Свинина (котлетное мясо) | 52/44 | 80/59 |
| 2 | Хлеб пшеничный  | 11/11 | 14/14 |
| 3 | Молоко | 14/14 | 19/19 |
| 4 | Лук репчатый  | 7/5 | 7/5 |
| 5 | Сухари | 6/6 | 8/8 |
| 6 | Масло сливочное  | 4/4 | 5/5 |
| масса полуфабриката  | 74/74 | 99/99 |
| масса запеченных котлет | 60 | 80 |
| 7 | Соус №56 | 15 | 30 |
| 8 | Гарнир № 54 | 80 | 100 |
|  | Выход | 155 | 210 |

2. **Технология приготовления**:

Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами. Подготовленные изделия кладут в противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200С до готовности 12-15 минут. Отпускают с соусом сметанным.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №56**

**Соус сметанный с томатом**

**1.Рецептура №355:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Сметана  | 4/4 | 7,5/7,5 |
| 2 | Мака пшеничная  | 1/1 | 2/2 |
| 3 | Вода  | 11/11 | 22,5/22,5 |
| 4 | Томатная паста  | 1,5/1,5 | 3/3 |
| 5 | Соль | 1/1 | 1/1 |
|  | Выход: | 15/60 | 30/80 |

**2.Технология приготовления**:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным.

Для приготовления соуса сметанного просеянную муку высушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, после ее охлаждают до 60-70 градусов и соединяют с ¼ горячей водой и вымешивают. После в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №57**

**Салат из свежих огурцов**

**1.Рецептура №13:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Огурцы свежие  | 48/38 | 71/57 |
| 2 | Масло растительное  | 2,5 | 3,5 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

**2.Технология приготовления**:

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружечками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают не раньше, чем за 30-40 минут до готовности. При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №58**

**Ленивые вареники (отварные)**

1**.Рецептура № 230:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Вареники ленивые (полуфабрикат) | 90 |  100 |
|  | масса отварных вареников  | 95 | 115 |
| 2 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 3 | Сметана  | 20/20 | 20/20 |
|  | Выход: | 120 | 140 |

2.**Технология приготовления:**

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №59**

**Ленивые вареники (полуфабрикат)**

1**.Рецептура № 229:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Творог  | 75/74 | 84/82 |
| 2 | Муку пшеничная  | 10/10 | 11/11 |
| 3 | Сахар  | 5,5/5,5 | 6/6 |
| 4 | Яичный порошок  | 0,1 | 0,1 |
| 5 | Соль | 0,2 | 0,2 |
|  | Выход: | 90 | 100 |

**2.Технология приготовления**:

Творог перетирают и добавляют в него муку, подготовленный яичный порошок, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №60**

**Каша пшенная**

1**.Рецептура №168:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа пшённая  | 37,5/37,5 | 50/50 |
| 2 | Молоко  | 120/120 | 160/160 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Сахар песок | 5/5 | 5/5 |
| 5 | Соль пищевая  | 3/3 | 3/3 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.В кипящее молоко вводят соль, промытую крупу и варят до готовности крупы при закрытой в течении 20-25 минут. После доводят кашу до вкуса и за 2 минуты до готовности добавляют сливочное масло.

Температура подачи блюда 65С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта№61**

**Колбаса (порционная)**

1.**Рецептура №9**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Колбаса варенная ( в том числе из мяса птицы) для дошкольного и школьного питания  | 41/40 | 41/40 |
|  | Выход | 40 | 40 |

2.**Технология приготовления:**

С колбасы удаляют шпагат, очищают, нарезают поперек батона по 2-3 кусочка на порцию. Подготовленную колбасу кладут в подсоленную кипящую воду, и варят при слабом кипении 5-7 минут.

Отпускают как самостоятельное блюдо без гарнира.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №62**

**Суп с рыбными консервами**

**1.Рецептура№ 87**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Консервы рыбные в собственном соку  | 24/24 | 32/32 |
| 2 | Картофель | 56/42 | 74,5/56 |
| 3 | Морковь | 12/9,5 | 16/13 |
| 4 | Лук репчатый  | 6/5 | 7,5/6,5 |
| 5 | Крупа рисовая | 3/3 | 4/4 |
| 6 | Масло сливочное  | 2/2 | 3/3 |
| 7 | Вода | 120/120 | 160/160 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

**2.Технология приготовления:**

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно протертую консервированную рыбу, соль. Суп доводят до кипения.

Отпускают при температуре 75-80С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №63**

Салат из свеклы

1.**Рецептура№ 33**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Свекла  | 48,5/38 | 73/57 |
| 2 | Масло растительное  | 2,5/2,5 | 3,5/3,5 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

2.**Технология приготовления**:

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №64**

**Булочка «Веснушка»**

1.**Рецептура №:473**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Мука пшеничная высшего сорта  | 35/35 | 70/70 |
| 2 | Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 7/7 | 14/14 |
| 3 | Дрожжи ( прессованные)  | 10/10 | 20/20 |
| 4 | Соль  | 3/3 | 6/6 |
| 5 | Масло сливочное  | 32/32 | 64/64 |
| 6 | Яичный порошок  | 0,5/0,5 | 1/1 |
| 7 | Изюм  | 8/8 | 16/16 |
| 8 | Вода  | 14/14 | 28/28 |
| Масса полуфабриката:  | 58 | 116 |
|  | Выход: | 50 | 100 |

2**.Технология приготовления:**

В тару вливают подогретую до температуры 35-40С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше40С процеженные дрожжи, сахар, соль, подготовленный яичный порошок, промытый изюм, всыпают муку и перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло (его можно заменить маргарином) и замешивают до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будут легко отделятся от стенок тары. Тару накрывают и оставляют на 3-4 часа для брожения при температуре 35-40С. Когда тесто увеличится в объёме в 1,5 раза, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из теста формуют шарики, кладут на их в формы или листы, смазывают маслом, на расстоянии не больше 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на60-80 минут. Поверхность смазывают подготовленным яичным порошком. Выпекают при температуре 185-215С в течении 30-40 минут.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №65**

**Капуста тушеная**

**1.Рецептура №132**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Капуста свежая  | 138/110 | 206/165 |
| 2 | Масло растительное  | 4/4 | 6/6 |
| 3 | Томатная паста |  | 5/5 |
| 4 | Морковь | 7/5 | 10/8 |
| 5 | Петрушка (корень)  | 3/2 | 5/3 |
| 6 | Лук репчатый  | 9/7 | 13/11 |
| 7 | Мука пшеничная | 2/2 | 3/3 |
| 8 | Сахар  | 3/3 | 4/4 |
|  | Выход: | 100 | 150 |

2.**Технология приготовления:**

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретое томатное пюре и тушат до готовности периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью вновь доводят до кипения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта№66**

**Суп молочный с макаронными изделиями**

1.**Рецептура №93**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Молоко  | 105/105 | 140/140 |
| 2 | Вода | 45/45 | 60/60 |
| 3 | Вермишель, макароны, фигурные изделия | 12/12 | 16/16 |
| 4 | Сахар | 1/1 | 1,6/1,6 |
| 5 | Масло сливочное  | 1,5/1,5 | 2/2 |
|  | Выход | 150 | 200 |

2.**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят до полуготовности в воде. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №67**

**Суп гороховый**

**1.Рецептура№ 76**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Картофель  | 40/30 | 53,5/40 |
| 2 | Горох лущеный  | 12/12 | 16/16 |
| 3 | Лук репчатый  | 7/6 | 9,5/8 |
| 4 | Морковь | 9,5/7,5 | 13/10 |
| 5 | Масло растительное  | 3/3 | 4/4 |
| 6 | Бульон  | 105/105 | 140/140 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:

Картофель нарезают кубиками, моркови и петрушку нарезают мелким кубиком, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пропущенные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности суп доводят до вкуса.

Отпускают при температуре 75-80С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №68**

**Картофельное пюре**

**1.Рецептура №321**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Картофель | 114/85,5 | 171//128 |
| 2 | Молоко  | 16/15 | 24/22,5 |
| 3 | Масло сливочное  | 3,5/3,5 | 5/5 |
|  | Выход: | 100 | 150 |

**2.Технология** приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протирания картофеля должна быть не ниже 80С. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая вводят в 2-3 приема горячее кипяченное молоко и растопленное растительное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №69**

**Котлеты рубленные, запеченные с молочным соусом**

1**.Рецептура № 281**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Говядина (котлетное мясо) | 43/32 | 57/42 |
| 2 | Хлеб пшеничный  | 8/8 | 11/11 |
| 3 | Молоко | 10/10 | 13/13 |
| Котлетная масса: | 49 | 65 |
| 4 | Соус №70 | 22 | 30 |
| 5 | Масло сливочное  | 4/4 | 5/5 |
| 6 | Сыр | 2,2/2 | 3/2,5 |
| Масса полуфабриката | 77 | 102 |
| Масса запеченных котлет | 60 | 80 |
| 7 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
|  | Выход: | 65 | 85 |

2.**Технология приготовления**:

В котлетную массу добавляют масло, формуют котлеты, кладут на противень, смазанный маслом. В середине по длине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, засыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут при температуре 180-200С.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №70**

**Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)**

1**.Рецептура № 352**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Молоко | 11/11 | 15/15 |
| 2 | Масло сливочное  | 2,5/2,5 | 3,5/3 |
| 3 | Мука пшеничная  | 2,5/2,5 | 3/3 |
| 4 | Вода | 11/11 | 15/15 |
| 5 | Соль | 0,1 | 0,2 |
|  | Выход: | 22 | 30 |

2.**Технология приготовления:**

Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу до слегка кремоватого цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №71**

**Оладьи**

1.**Рецептура №449:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Мука пшеничная  | 29/29 | 58/58 |
| 2 | Яичный порошок  | 0,5/0,5 | 1/1 |
| 3 | Молоко | 29/29 | 58/58 |
| 4 | Дрожжи (прессованные) | 1/1 | 2/2 |
| 5 | Сахар | 1/1 | 2/2 |
| 6 | Соль | 1/1 | 2/2 |
| Масса теста: | 71 | 141 |
| 7 | Масло растительное  | 3/3 | 6/6 |
| Масса готовых оладий | 60 | 120 |
| 8 | Молоко сгущенное  | 5/5 | 10/10 |
|  | Выход: | 65 | 130 |

**2.Технология приготовления**:

Подготовленный яичный порошок, сахар, соль размешивают и вводят холодную воду (50% он общего объёма нормы) и всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшиеся воду. Готовое густое тесто процеживают. Оладья выпекают на разогретой сковороде, толстостенных сковородах (по 2-3 штуки на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Отпускают с сгущенным молоком.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №72**

**Свекольник**

1.Рецептура№ 58

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Свекла | 60/54 | 71/62 |
| 2 | Картофель | 40/30 | 53,5/40 |
| 3 | Морковь | 9,5/7,5 | 12,5/10 |
| 4 | Лук репчатый  | 7/6 | 9,5/8 |
| 5 | Масло растительное  | 3/3 | 4/4 |
| 6 | Сахар  | 1/1 | 1/1 |
| 7 | Бульон мясной рецептура№6  | 112,5 | 150 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон и варят 10-15 минут, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи. За 5-10 минут до готовности свекольник доводят до вкуса.

Отпускают с прокипяченной сметаной.

Отпускают при температуре 75-80С.

­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №73**

**Печень по-строгановски**

1**.Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Печень говяжья  | 53,5/44,5 | 71/59 |
| 2 | Томатная паста | -/- | 2/2 |
| 3 | Сметана 15% | 19,5/19,5 | 26/26 |
| 4 | Соль | 0,5/0,5 | 0,5/0,5 |
| 5 | Масло сливочное  | 2/2 | 3/3 |
| 6 | Мука пшеничная | 2/2 | 3/3 |
| 7 | Вода  | 19,5/19,5 | 26/26 |
|  | Выход: | 60 | 80 |

2.**Технология приготовления**:

Печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают брусочками длиной 3-40 см, массой 5-7 г, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течении 5 минут при помешивании, отвар сливают. Печень, припущенную заливают соусом сметанным, добавляют соль, доводят до кипения, тушат до готовности при слабом кипении в течении 10-15 минут.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным.

Для приготовления соуса сметанного просеянную муку высушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, после ее охлаждают до 60-70 градусов и соединяют с ¼ горячей водой и вымешивают. После в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №74**

**Рыба, тушеная с овощами**

1.**Рецептура №247:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Из филе выпускаемой промышленностью: треска  | 40/37 | 53/49 |
| 2 | Вода | 13/13 | 17/17 |
| 3 | Морковь | 21/17 | 28/22 |
| 4 | Томатное пюре | -/- | 2/2 |
| 5 | Лук репчатый  | 8/7 | 11/9 |
| 6 | Масло растительное  | 3/3 | 4/4 |
|  | Масса тушеной рыбы: | 30 | 40 |
|  | Масса тушеной рыбы с овощами:  | 60 | 80 |
| 7 | Гарнир№75 | 100 | 100 |
|  | Выход: | 160 | 180 |

2.**Технология приготовления**:

Филе нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука, заливают водой, добавляют томатное, сметану, масло растительное, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности 30 минут. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыбы и гарниром.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Технологическая карта №75**

**Овощи отварные с маслом**

1.**Рецептура №320:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Капуста белокочанная  | 135/108 | 135/108 |
|  | Масса отварной капусты: | 97 | 97 |
| 2 | Масло сливочное  | 3,5/3,5 | 3,5/3,5 |
|  | Выход: | 100 | 100 |

2.**Технология приготовления:**

Капусту шинкуют и варят до готовности в подсоленной воде. При отпуске поливают маслом.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №76**

**Каша геркулесовая**

1.**Рецептура №168:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа геркулесовая | 33,5/33,5 | 50/50 |
| 2 | Молоко  | 120/120 | 160/160 |
| 3 | Масло сливочное  | 5/5 | 5/5 |
| 4 | Сахар песок | 5/5 | 5/5 |
| 5 | Соль пищевая  | 3/3 | 3/3 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.Технология приготовления:Крупу перебирают.В кипящее молоко вводят соль, промытую крупу и варят до готовности крупы при закрытой в течении 20-25 минут. После доводят кашу до вкуса и за 2 минуты до готовности добавляют сливочное масло.

Температура подачи блюда 65С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №77**

**Суп картофельный с клецками**

1.**Рецептура№ 85**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Картофель | 37/27 | 48/36 |
| 2 | Морковь | 7/5,5 | 9/7 |
| 3 | Лук репчатый | 6,5/5,5 | 8,5/7 |
| 4 | Масло растительное  | 1/1 | 2/2 |
| 5 | Бульон | 101 | 135 |
| 6 | Клецки готовые № 78 | 15 | 20 |
|  | Выход: | 150 | 200 |

2.**Технология приготовления:**

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки суп доводят до вкуса солью.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде, небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают при температуре 75-80С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №78**

**Клецки мучные**

1**.Рецептура 120**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Мука пшеничная  | 4,5/4,5 | 6/6 |
| 2 | Масло сливочное  | 0,5/0,5 | 1/1 |
| 3 | Молоко | 7/7 | 9,5/9,5 |
| 4 | Яичный порошок  | 1/1 | 1/1 |
| 5 | Соль | 0,1/0,1 | 0,1/0,1 |
|  | Масса теста:  | 13,5 | 18 |
|  | Выход: | 15 | 20 |

2.**Технология приготовления**:

В молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, непрерывно помешивая, прогревают в течении 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70С и соединяют с подготовленным яичным порошком.

Приготовленное тесто в виде жгута и нарезают на кусочки массой по 5 г.

**Технологическая карта №79**

**Голубцы ленивые**

1.**Рецептура №298**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Капуста белокочанная  | 95,5/76 | 121/96 |
| 2 | Говядина котлетное мясо | 64/47 | 81/60 |
| 3 | Крупа рисовая | 6/18 | 8/23 |
| 4 | Лук репчатый | 12,5/10 | 16/13 |
| 5 | Масло сливочное  | 3/3 | 4/4 |
|  | Масса припущенного лука с маслом: | 11 | 14 |
| 6 | Яичный порошок | 1/1 | 1/1 |
|  | Масса полуфабриката: | 152 | 193 |
|  | Масса тушеных голубцов  | 125 | 160 |
| 7 | Соус  | 25 | 30 |
|  | Выход: | 150 | 190 |

2.**Технология приготовления:**

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную белокочанную капусту. В подловленный фарш вводят мелко рубленные припущенные овощи, рассыпчатый рис, разведенный яичный порошок, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №80**

Салат из кукурузы консервированной

1.**Рецептура №10:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Кукуруза консервированная  | 53/37 | 80/56 |
| 2 | Масло растительное  | 2,5/2,5 | 3,5/3,5 |
| 3 | Сахар | 1/1 | 1/1 |
|  | Выход: | 40 | 60 |

2.**Технология приготовления:**

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают после охлаждения с растительным маслом и сахаром.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №81**

**Сырники из творога**

1**.Рецептура №231:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Творог | 51/50 | 102/100 |
| 2 | Мука пшеничная | 6/6 | 13/13 |
| 3 | Яичный порошок | 0,1/0,1 | 0,1/0,1 |
|  | Масса полуфабриката: | 57 | 114 |
| 5 | Масло растительное  | 2/2 | 4/4 |
|  | Масса готовых сырников: | 50 | 100 |
| 6 | Молоко сгущенное  | 10 | 20 |
|  | Выход: | 60 | 120 |

2.**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют муку 2/3 муки, подготовленный яичный порошок, сурах, соль, ванилин (предварительно разведенный в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых блинчиков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220С в течении 15-20 минут.

Отпускают со сгущенным молоком.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №82**

**Винегрет овощной**

1**.Рецептура №:45**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Картофель  | 20,5/15 | 28/20 |
| 2 | Свекла | 15/12 | 20/16 |
| 3 | Морковь | 11/9 | 15/12 |
| 4 | Огурцы соленые  | 11/8 | 14/10 |
| 5 | Горох консервированный  | 8/4 | 12/6 |
| 6 | Лук репчатый  | 11/9 | 15/12 |
|  | Или зеленый  | 11/9 | 15/12 |
| 7 | Масло растительное  | 3,5/3,5 | 5/5 |
|  | Выход: | 60 | 80 |

2.**Технология приготовления:**

Отварной очищенный картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками и припущенный в собственном соку консервированный горох. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №83**

**Биточки манные**

1.**Рецептура № 199:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № | Наименование сырья: | Масса Брутто/НеттоЯс. группа | Масса Брутто/ НеттоСт. группа |
| 1 | Крупа манная  | 40/40 | 53/53 |
| 2 | Молоко | 38/38 | 50/50 |
| 3 | Вода  | 75/75 | 100/100 |
| 4 | Яичный порошок  | 01/0,1 | 0,1/0,1 |
| 5 | Сахар | 6/6 | 8/8 |
| 6 | Сухари пшеничные  | 6/6 | 8/8 |
| Масса полуфабриката  | 167 | 222 |
| 7 | Масло растительное  | 3/3 | 4/4 |
| Масса жаренных изделий  | 150 | 200 |
| 8 | Сгущенное молоко  | 15 | 30 |
|  | Выход: | 165 | 230 |

2.**Технология приготовления:**

Варят густую вязкую кашу и охлаждают ее до 60-70С, добавляют подготовленный яичный порошок и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придают изделию круглую форму, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают с вареной сгущенкой.