Технологическая карта №1

Наименование изделия
Салат из свежих помидоров и огурцов
Номер рецептуры 15
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свежий помидор	50	14	43
Свежий огурец	20	16	17
Лук репчатый	5	16	4
Масло растительное	2	0	2
Выход, гр.	65		

Технология приготовления:Подготовленные свежие помидоры о очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками,лук очищают,моют,мелко шинкуют бланшеруют.Нарезанные помидоры,огурцы и лук перед отпуском перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи +14°С.

Требования к качеству:Овощи имеют привлекательный вид,уложены горкой.Салат заправлен растительным маслом.

Технологическая карта №2

Наименование изделия
Овощи тушеные
Номер рецептуры 78
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Составители – Коровка Л.С., Добросердова И.И. и др.,Пермь, 2000 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Масло растительное	6	0	6
Морковь	10	20	8
Лук репчатый	10	16	8
Кабачки	100	16	84
Томатная паста	5	0	5
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	130	25	98
с 1.11 по 31.13	140	30	98
с 1.01 по 28.02	150	35	98
с 29.02 по 31.08	164	40	98
Выход,гр.	210		

Технология приготовления: Овощи сортиртируют моют и очищают.Очищенные овощи нарезают кубиками.Морковь припускают в масле,добавляют обжаренный картофель,кабачки сырые,соль,припускают при закрытой крышке10-15 минут,добавляют томатную пасту и тушат еще 10-15 минут.
Требования к качеству: Кусочки овощей одинаковой формы и величины,консистенция мягкая,сочная.

Технологическая карта №2/1

Наименование изделия
Овощи тушеные
Номер рецептуры 78
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Составители – Коровка Л.С., Добросердова И.И. и др.,Пермь, 2000 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Масло растительное	5	0	5
Морковь	20	20	16
Лук репчатый	10	16	8
Кабачки	150	16	126
Томатная паста	5	0	5
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	100	25	75
с 1.11 по 31.13	107	30	75
с 1.01 по 28.02	116	35	75
с 29.02 по 31.08	125	40	75
Выход,гр.	200		

Технология приготовления: Овощи сортиртируют моют и очищают.Очищенные овощи нарезают кубиками.Морковь припускают в масле,добавляют обжаренный картофель,кабачки сырые,соль,припускают при закрытой крышке10-15 минут,добавляют томатную пасту и тушат еще 10-15 минут.
Требования к качеству: Кусочки овощей одинаковой формы и величины,консистенция мягкая,сочная.

Технологическая карта №3

Наименование изделия
Икра кабачковая(баклажанная)
Номер рецептуры 49
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Икра кабачковая(баклажанная)	70	0	70
Выход, гр.	70		

Технологическая карта №3/1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Икра кабачковая(баклажанная)	100	0	100
Выход, гр.	100		

Готовый продукт промышленного производства. Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают чистой ветошью.

Технологическая карта №4

Наименование изделия

Салат из капусты с морковью.

Номер рецептуры 4

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Составители – Коровка Л.С., Добросердова И.И. и др.,Пермь, 2000 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Капуста	40	20	32
Морковь	20	20	16
Масло растительное	2	0	2
Выход, гр.	50		

Технология приготовления: Обработку белокачанной капусты начинают с удаления трёх наружних листов**.** Капусту шинкуют мелкой соломкой,морковь натирают на терке кладут в кастрюлю добавляют соль и перетирают до выделения сока. Затем заправляют растительным маслом хорошо перемешивают. Температура подачи +14 °С.

Требования к качеству:Нарезка овощей аккуратная,сохранившаяся.Окраска овощей не изменилась.

Технологическая карта №5

Наименование изделия
Салат «Витаминный»
Номер рецептуры 5
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Морковь	100	20	80
Яблоки	50	20	40
Сахар	4	0	4
Масло растительное	1	0	1
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: Морковь и яблоки сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи и фрукты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой(с 1.03 морковь промывают и отваривают до готовности; охлаждают, очищают и пропускают через мясорубку). Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнёзда,тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и растительным маслом. Температура подачи +15°С.
Требования к качеству: Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

Технологическая карта №6

Наименование изделия
Салат из отварной свеклы с чесноком
Номер рецептуры 6
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свекла	150	20	120
Масло растительное	4	0	4
Чеснок	3	17	2
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: Свеклу сортируют, моют. Промытую свеклу отваривают в кожуре. Свеклу охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют солью и растительным маслом непосредственно перед подачей. Температура подачи +15°С.
Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет соответствует естественному виду. Консистенция свеклы мягкая. Вкус в меру соленый, запах соответствующий виду продуктов.

Технологическая карта №7

Наименование изделия
Салат из редиса с огурцом
Номер рецептуры 26
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Редис	20	17	17
Огурец	40	16	34
Масло растительное	2	0	2
Выход, гр.	50		

Технология приготовления: Подготовленные огурцы и редис нарезают тонкими ломтиками перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи +14 °С.

Требования к качеству:Редис и огурцы сохранили форму.Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта №8

Наименование изделия
Салат из редиса
Номер рецептуры 12
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Составители – Коровка Л.С., Добросердова И.И. и др.,Пермь, 2000 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Редис	60	17	50
Масло растительное	2	0	2
Выход, гр.	50		

Технология приготовления: Красный редис очищают от остатков ботвы и корней,промывают ошпаривают,нарезают тонкими кружочками,шинкуют в тонкую соломку,добавляют соль,заправляют растительным маслом. Температура подачи +14 °С. **Требования к качеству**:Редис уложен горкой,имеет свойственный данному овощу вид и аромат.Вкус свежий.

Технологическая карта №9

Наименование изделия
Салат из свежих помидоров со сладким перцем
Номер рецептуры 17
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Составители – Коровка Л.С., Добросердова И.И. и др.,Пермь, 2000 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свежий помидор	40	14	34
Перец сладкий	20	25	15
Масло растительное	3	0	3
Лук	5	16	4
Выход, гр.	50		

Технология приготовления:Помидоры и перец моют,ошпаривают,вырезают плодоножки.Лук промывают проточной водой.Помидоры нарезают тонкими ломтиками,перец соломкой,зеленый лук шинкуют.Овощи смешивают,заправляют солью и растительным маслом.Температура подачи +14 °С.
Требования к качеству:Овощи тонко нарезаны,форма нарезки сохранена.Вкус,цвет и запах соответствующие используемым продуктам.

Технологическая карта №10

Наименование изделия

Салат из свежей капусты

Номер рецептуры 4

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Капуста б\к	50	20	40
Морковь	5	20	4
Лук репчатый	10	16	8
Масло растительное	2	0	2
Выход, гр.	50		

Технология приготовления: Обработку белокачанной капусты начинают с удаления трёх наружних листов.Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*1,5 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2*15 мм), кладут в кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу. Температура подачи 15°С.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Технологическая карта №11

Наименование изделия

Салат из тертой моркови

Номер рецептуры 9

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Сахар	5	0	5
Морковь	150	20	120
Масло растительное	2	0	2
Выход, гр.	120		

Технологическая карта №11/1

Наименование изделия

Салат из тертой моркови

Номер рецептуры 9

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Сахар	6	0	6
Морковь	75	20	60
Масло растительное	1	0	1
Выход, гр.	60		

Технология приготовления: Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой(с 1.03 морковь промывают и отваривают до готовности; охлаждают, очищают и пропускают через мясорубку) , добавляют сахар и растительное масло. Температура подачи 15°С.

Требования к качеству: : Салат уложен горкой. Морковь сохранила форму нарезки. Консистенция моркови хрустящая, вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Технологическая карта №12

Наименование изделия
Салат свежей капусты с огурцом.
Номер рецептуры 20
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Капуста белокочанная	76	20	61
Свежий огурец	30	16	25
Масло растительное	4	0	4
Выход, гр.	85		

Технология приготовления: Обработку белокачанной капусты начинают с удаления трёх наружних листов.Капусту очищают и мелко шинкуют соломкой,добавляют соль и перетирают.Огурцы нарезают ломтиками.Овощи соединяют ,заправляют растительным маслом,хорошо перемешивают.Температура подачи 14°С.

Требования к качеству:Салат уложен горкой,овощи сохранили форму нарезки.Консистенция овощей хрустящая.

Технологическая карта №12/1

Наименование изделия
Салат свежей капусты с огурцом.
Номер рецептуры 20
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Капуста белокочанная	50	20	40
Свежий огурец	20	16	17
Масло растительное	4	0	4
Выход, гр.	55		

Технология приготовления: Обработку белокачанной капусты начинают с удаления трёх наружних листов.Капусту очищают и мелко шинкуют соломкой,добавляют соль и перетирают.Огурцы нарезают ломтиками.Овощи соединяют ,заправляют растительным маслом,хорошо перемешивают.Температура подачи 14°С.

Требования к качеству:Салат уложен горкой,овощи сохранили форму нарезки.Консистенция овощей хрустящая.

Технологическая карта №13

Наименование изделия

Салат из свежей капусты с зеленым горошком.

Номер рецептуры 64

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Капуста	100	20	80
Масло растительное	3	0	3
Морковь	20	20	16
Зеленый горошек	20	10	18
Лук	10	16	8
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: Обработку белокачанной капусты начинают с удаления трёх наружних листов.Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*1,5 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2*15 мм), кладут в кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном соку,затем отвар сливают. Затем заправляют салат растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу. Температура подачи 15°С.
Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась.Горошек сохранил форму,консистенцию.Салат в меру соленый.

Технологическая карта №14

Наименование изделия
Салат "Летний"
Номер рецептуры 16
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель			
с 1.05 по 31.08	100	15	85
с 1.09 по 31.10	113	25	85
Помидор свежий	20	14	17
Огурец свежий	20	16	17
Лук зеленый	20	20	16
Масло растительное	3	0	3
Выход, гр.	120		

Технология приготовления:Огурцы свежие очищают,молодой картофель очищают,моют и отваривают.Подготовленные овощи нарезают:картофель,огурцы и помидоры мелкими ломтиками.Перед отпуском салат перемешивают,солят,поливают растительным маслом,посыпают зеленым луком.

Требования к качеству: Внешний вид;овощи нарезаны мелкими ломтиками,равномерно перемешаны,уложены горкой.Запах:свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта №15

Наименование изделия
Сельдь соленая
Номер рецептуры 8
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Сельдь	74	50	37
Выход, гр.	37		

Технология приготовления: Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделать на филе и вымочить в кипяченной охлажденной воде. Температура подачи 14 °С.

Требования к качеству: Не допускается «загар» и запах окислившегося жира в сельди.

Технологическая карта №16

Наименование изделия

Соус молочный

Номер рецептуры 60

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Молоко	100	0	100
Сахар	5	0	5
Крахмал	7	0	7
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: Крахмал разводят молоком . Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи +65 °С. **Требования к качеству:** По внешнему виду — консистенция жидкой сметаны без комков. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается вкус пригорелого молока.

Технологическая карта №17

Наименование изделия
Соус молочно- сметанный
Номер рецептуры 60 а
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Молоко	100	0	100
Сахар	6	0	6
Крахмал	7	0	7
Сметана	6	0	6
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: Крахмал разводят молоком. Добавляют сахар, сметану и варят при постоянном помешивани 5-7 минут.
Требования к качеству: По внешнему виду — консистенция жидкой сметаны без комков. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается вкус пригорелого молока.

Технологическая карта №18

Наименование изделия
Соус томатно-сметанный
Номер рецептуры 355
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Вода	50	0	50
Томатная паста	5	0	5
Сметана	11	0	11
Мука пшеничная	5	0	5
Выход, гр.	50		

Технология приготовления: Томатную пасту уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипячённую сметану, соль и кипятят 3- 5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.
Требования к качеству: Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, плёнки и всплывшего жира; консистенция: вязкая, эластичная, нежная; цвет- светло-красный; вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно солёный; запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта №19

Наименование изделия

Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры 31

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Крупа гречневая	50	0	50
Масло сливочное	3	0	3
Выход, гр.	150		

Технологическая карта №19/1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Гречка	20	0	20
Масло сливочное	3	0	3
Выход, гр.	60		

Технология приготовления: : Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

Технологическая карта №20

Наименование изделия
Каша пшенная с тыквой
Номер рецептуры 169
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Пшено	25	0	25
Масло сливочное	4	0	4
Молоко	150	0	150
Тыква	120	30	84
Сахар	5	0	5
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками или мелко шинкуют, закладывают в кипящее молоко или смесь молока с водой. Добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске в горячую кашу с тыквой кладут кусочек масла или поливают прокипячённым сливочным маслом.

Требования к качеству: Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция: однородная, вязкая, крупа- мягкая; цвет: жёлтый или оранжевый; вкус: выраженный вкус крупы, молока, тыквы; запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

Технологическая карта №21

Наименование изделия
Каша геркулесовая молочная
Номер рецептуры 34
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Крупа геркулес	25	0	25
Масло сливочное	3	0	3
Сахар	5	0	5
Молоко	150	0	150
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу «Геркулес» и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.Температура подачи +65 °С.

Требования к качеству: Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта №22

Наименование изделия
Каша рисовая молочная
Номер рецептуры 35
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Крупа рисовая	25	0	25
Масло сливочное	3	0	3
Сахар	5	0	5
Молоко	150	0	150
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Крупу рисовую перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят рис и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта №23

Наименование изделия
Каша молочная манная
Номер рецептуры 36
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Крупа манная	15	0	15
Масло сливочное	3	0	3
Сахар	5	0	5
Молоко	150	0	150
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Крупу манную засыпают в кипящую смесь воды и молока и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Сахар, масло сливочное добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Консистенция однородная. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта №23

Наименование изделия
Каша молочная манная
Номер рецептуры 36
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Крупа манная	15	0	15
Масло сливочное	3	0	3
Сахар	5	0	5
Молоко	150	0	150
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Крупу манную засыпают в кипящую смесь воды и молока и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Сахар, масло сливочное добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Консистенция однородная. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта №24

Наименование изделия
Каша молочная "Полтавка"
Номер рецептуры 37
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Полтавка	25	0	25
Масло сливочное	3	0	3
Сахар	5	0	5
Молоко	150	0	150
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль, варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая, однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №25

Наименование изделия

Каша молочная гречневая

Номер рецептуры 63

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Гречка	25	0	25
Молоко	150	0	150
Масло сливочное	3	0	3
Сахар	5	0	5
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству: Зерна крупы полностью разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Технологическая карта №26

Наименование изделия
Каша пшенная молочная
Номер рецептуры 5
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Пшено	25	0	25
Молоко	150	0	150
Сахар	5	0	5
Масло сливочное	3	0	3
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. **Требования к качеству:** Зерна крупы полностью разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Технологическая карта №27

Наименование изделия

Каша молочная «Дружба»

Номер рецептуры 79

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Пшено	10	0	10
Рис	15	0	15
Масло сливочное	3	0	3
Молоко	150	0	150
Сахар	5	0	5
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта №28

Наименование изделия
Вермишель отварная в молоке
Номер рецептуры 38
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Вермишель класса А	20	0	20
Масло сливочное	2	0	2
Сахар	5	0	5
Молоко	150	0	150
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: В кипящее молоко всыпать перебранную вермишель, добавить сахар, немного посолить и варить при помешивании 10-15 минут, довести до готовности. Затем добавить растопленное прокипяченное сливочное масло. Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Консистенция вермишели мягкая, форма должна быть сохранена, цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.

Технологическая карта №29

Наименование изделия
Бульон мясной
Номер рецептуры 30
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Составители – Коровка Л.С., Добросердова И.И. и др.,Пермь, 2000 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо- говядина	86	9	78
Морковь	10	20	8
Лук репчатый	10	16	8
Вода	312	0	312
Выход, гр.	250		

Технология приготовления:Мясной бульон готовят, когда необходимо отварить мясо для подачи к супу или для приготовления вторых блюд из отварного мяса. Мясо заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят при очень слабом кипении примерно 3,5-4 часа. За 2-2,5 часа до готовности костного бульона кладут куски говядины массой 1,5-2 кг. При этом бульон получается более прозрачным и более насыщенным. При варке мясного бульона также необходимо снимать выделяющийся из мяса жир. Рекомендуется при подготовке мяса к варке жир и пленки удалить. Для аромата в бульон за 40 минут до его готовности кладут ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде, добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо используют для приготовления вторых блюд.

Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса, ароматом овощей, слабосоленый.

Технологическая карта №30

Наименование изделия
Суп рыбный из консервов "Лосось"
Номер рецептуры 9
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рыбные консервы	37	0	37
Пшено	10	0	10
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	2	0	2
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	108	40	65
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Пшено промывают. В кипящую воду кладут пшено, через 10 минут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбных консервов, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 минуты до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Цвет супа светло-оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция крупы и картофеля мягкая.. Вкус и аромат рыбы и овощей.

Технологическая карта №31

Наименование изделия
Борщ со сметаной
Номер рецептуры 10
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Капуста свежая	50	20	40
Лук	10	16	8
Морковь	5	20	4
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с29.02 по 31.08	106	40	64
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Морковь, лук пассируют при температуре 110°С.Очищенную и вымытую капусту закладывают в кипящий бульон, доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель(раннюю капусту закладывают после картофеля) и добавляют пассированные морковь, репчатый лук.Варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности добавить соль.В готовый борщ добавляют сметану и доводят до кипения. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: На поверхности борща блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев, лука. Не допускается запах пареных овощей.

Технологическая карта №32

Наименование изделия

Свекольник со сметаной и яйцом на м/б

Номер рецептуры 11

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с29.02 по 31.08	106	40	64
Свекла	50	20	40
Лук репчатый	5	16	4
Морковь	15	20	12
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Томатная паста	5	0	5
Яйцо	12,5	12,5	10,94
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Морковь, лук пассируют при температуре 110°С Картофель нарезать кубиками, опустить в кипящий бульон и варить на слабом огне. Через 10-15 мин добавить пассерованные лук, морковь. Затем кладут свеклу. За 5 минут до готовности добавить соль, лавровый лист. Яйца(обработанные по Сан ПиН 2.4.1.3049-13) отваривают, очищают и нарезают; добавляют в свекольник со сметаной и кипятят не менее 5 минут. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: На поверхности свекольника блестки жира Овощи сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Цвет жидкой части от ярко- до темно-малинового. Вкус сладковатый. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технологическая карта №32/1

Наименование изделия
Свекольник со сметаной
Номер рецептуры 11
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с29.02 по 31.08	106	40	64
Свекла	50	20	40
Лук репчатый	5	16	4
Морковь	15	20	12
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Томатная паста	5	0	5
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Морковь, лук пассируют при температуре 110°С Картофель нарезать кубиками, опустить в кипящую воду и варить на слабом огне. Через 10-15 мин добавить пассерованные лук, морковь. Затем кладут свеклу. За 5 минут до готовности добавить соль, лавровый лист. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: На поверхности свекольника блестки жира Овощи сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Цвет жидкой части от ярко- до темно-малинового. Вкус сладковатый. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технологическая карта №33

Наименование изделия
Суп овощной со сметаной и яйцом
Номер рецептуры 12
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Яйцо	4,2	12,5	3,68
Капуста б\к	40	20	32
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	2	0	2
Сметана	5	0	5
Зелёный горошек	20	10	18
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Капусту, картофель нарезают, закладывают поочередно (раннюю капусту закладывают после картофеля) в кипящий бульон и добавляют пассированные морковь, репчатый лук и зелёный горошек. Вводят мелко порубленные сваренные яйца (обработанный по Сан ПиН 2.4.1.3049-13). За 5 минут до снятия с огня добавить соль, сметану и прокипятить Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: На поверхности овощного супа блестки жира и мелко нарезанная зелень Овощи сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус сладковатый. Запах приятный, лука. Не допускается запах пареных овощей.

Технологическая карта №34

Наименование изделия
Борщ с фасолью
Номер рецептуры 63
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свекла	20		20
Лук репчатый	15	16	13
Морковь	15	20	12
Масло растительное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Томатная паста	5	0	5
Фасоль	10	0	10
Масло сливочное	2	0	2
Капуста	60	20	48
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: В воду кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10- 15 минут. Затем добавляют тушёную свеклу, капусту, припущенные овощи в растительном и сливочном маслах, за 5- 10 минут до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют соль, сметану и кипятят не менее 5 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: в жидкой части борща- овощи, сохранившие форму нарезки(свекла, морковь, лук- соломкой, картофель- кубиками). Консистенция: свекла, овощи и фасоль- мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново- красный, жир на поверхности- оранжевый. Вкус: кисло- сладкий, умеренно солёный.

Технологическая карта №35

Наименование изделия
Щи зеленые
Номер рецептуры 68
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Щавель	70	24	53
Лук зеленый	10	20	8
Сметана	11	0	11
Масло растительное	2	0	2
Масло сливочное	2	0	2
Выход, гр.	250		

Технология приготовления:Щавель перебирают,моют и припускают в собственном соку,в кипящий бульон или воду кладут картофель и варят,затем добавляют лук,щавель и варят 15мин..За 5-10 мин.до окончания варки добавляют сметану и соль. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству:В жидкой части щей -картофель кубиками,зеленый лук,щавель.Вкус слабо-кислый,умеренно соленый.

Технологическая карта №36

Наименование изделия

Рассольник со сметаной на воде или м/б

Номер рецептуры 15

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	60	25	45
с 1.11 по 31.12	64	30	45
с 1.01 по 28.02	69	35	45
с 29.02 по 31.08	75	40	45
Солёный огурец	20	20	16
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	15	20	12
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	3	0	3
Сметана	11	0	11
Крупа перловая	10	0	10
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду или бульон в соотношении 1:3. Варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона 10-15 минут. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют, обработанный по Сан ПиН 2.4.1.3049-13, картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным и растительным маслом морковь, пассированный репчатый лук. Через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 минут. В конце варки заправляют сметаной, кипятят 5 минут. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

Технологическая карта №37

Наименование изделия
Суп с клёцками на к/б
Номер рецептуры 16
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	60	25	45
с 1.11 по 31.12	64	30	45
с 1.01 по 28.02	69	35	45
с 29.02 по 31.08	75	40	45
Яйца	5	12,5	4,38
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	15	20	12
Масло сливочное	2	0	2
Мука пшеничная в/с	15	0	15
Сметана	11	0	11
Масло растительное	2	0	2
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут (предварительно овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток) нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масел и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать 10 минут, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, обработанные по СанПиН 2.4.1.3049-13, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1кг), варят 7 минут, добавляют сметану и кипятят 5 минут. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Бульон должен быт прозрачным. Овощи сохраняют нарезки, мягкие, клёцки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

Технологическая карта №38

Наименование изделия

Суп картофельный с яйцом и сметаной на к/б

Номер рецептуры 24

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Яйцо	12,5	12,5	10,94
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Выход, гр.	250		

Технология приготовления:В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками,доводят до кипения,добавляют припущенные морковь,лук и варят.За 5 минут до готовности добавить соль. Яйца(обработанные по Сан ПиН 2.4.1.3049-13) отваривают, очищают и нарезают,добавляют в суп со сметаной и кипятят не менее 5 минут. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: На поверхности супа блестки жира Овощи сохранили форму нарезки, консистенция мягкая.Соблюдается соотношение жидкой и плотной части.Цвет супа-золотистый.Запах:овощей входящих в состав супа.

Технологическая карта №39/1

Наименование изделия
Суп "Полевой" со сметаной на м/б
Номер рецептуры 80
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	75	25	56
с 1.11 по 31.12	80	30	56
с 1.01 по 28.02	86	35	56
с 29.02 по 31.08	94	40	56
Сметана	11	0	11
Пшено	10	0	10
Масло растительное	2	0	2
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Масло сливочное	2	0	2
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук и варят до готовности, Сметану добавляют в готовый суп и кипятят 5 минут. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.
Требования к качеству: В жидкой части супа – картофель и овощи нарезаннные кубиками, крупа – хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.Цвет супа -золотистый.

Технологическая карта №39

Наименование изделия
Суп "Полевой" со сметаной и яйцом
Номер рецептуры 80
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Катофель			
с 1.09 по 31.10	75	25	56
с 1.11 по 31.12	80	30	56
с 1.01 по 28.02	86	35	56
с 29.02 по 31.08	94	40	56
Сметана	11	0	11
Пшено	10	0	10
Масло растительное	2	0	2
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Яйцо	12,5	12,5	10,94
Масло сливочное	2	0	2
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Яйца(обработанные по Сан ПиН 2.4.1.3049-13) отваривают, очищают и нарезают, добавляют в суп со сметаной и кипятят не менее 5 минут. В конце варки кладут соль.

Требования к качеству: В жидкой части супа – картофель и овощи нарезаннные кубиками, крупа – хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.Цвет супа -золотистый.

Технологическая карта №40

Наименование изделия
Суп вермишелевый на к/б
Номер рецептуры 22
Наименование сборника рецептур
Ведрашко «Питание в детском саду»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Вермишель	10	0	10
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят 10-15 минут и затем добавляют вермишель и варят ещё 15 минут. Вермишель кладут за 10- 15 минут до готовности супа. В конце варки заправляют сметаной, кипятят 5 минут. Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Макаронные изделия сохранили форму. Вкус и аромат бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона янтарный, жёлтый.

Технологическая карта №41

Наименование изделия
Капуста тушеная с мясом
Номер рецептуры 38
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова,

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо	76	9	69
Капуста	200	20	160
Лук	10	16	8
Томатная паста	5	0	5
Морковь	20	20	16
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	4	0	4
Выход, гр.	220		

Технология приготовления: Отварное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками 15 - 20 гр. Предварительно очищенную капусту нарезают соломкой,кладут в кастрюлю слоем до 30 см., добавляют воду (10 - 15 % к массе сырой капусты) масло, томатную пасту и тушат до полуготовности, переодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук и мясо. Тушат до готовности 25 - 30 минут.

Требования к качеству: Внешний вид:смесь тушеной капусты м мясом.Запах:тушеной капусты с мясом.

Технологическая карта №42

Наименование изделия

Суп фасолевый(гороховый) со сметаной на воде или м/б

Номер рецептуры 13

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Фасоль(или горох)	15	15	13
Морковь	10	20	8
Лук репчатый	10	16	8
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Фасоль или горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 5-8 часов. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения, без соли. Подготовленную фасоль кладут в воду или бульон, доводят до кипения. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Далее добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенную со сливочным маслом морковь, пассированный лук, соль и варят до готовности. В конце варки добавляют сметану и проваривают до готовности. Температура подачи +65 °С.

Требования к качеству: Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть фасоли разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареной фасоли и пассированных овощей.

Технологическая карта №43

Наименование изделия
Борщ украинский
Номер рецептуры 62
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свекла	30	20	24
Капуста б\к	70	20	56
Лук репчатый	20	16	17
Морковь	20	20	16
Масло растительное	2	0	2
Томатная паста	5	0	5
Масло сливочное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель – брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковью и луком. В кипящий бульон или воду последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и кипятят 5 минут.

Требования к качеству: В жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Вкус кисло-сладкий, умеренно-соленый. Запах продуктов, входящих в борщ.

Технологическая карта №44

Наименование изделия
Суп рисовый на к/б
Номер рецептуры 80
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рис	15	0	15
Лук репчатый	15	16	13
Морковь	15	20	12
Масло растительное	2	0	2
Масло сливочное	2	0	2
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут подготовленный рис, масло сливочное, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Требования к качеству: В жидкой части супа – картофель и овощи нарезаннные кубиками, крупа – хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет супа – золотистый, жира на поверхности – светло – оранжевый. Вкус картофеля и припущенных овощей, умеренносоленый. Запах продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта №45

Наименование изделия
Суп гречневый со сметаной
Номер рецептуры 80
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Гречка	15	0	15
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Масло растительное	2	0	2
Масло сливочное	2	0	2
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Сметана	11	0	11
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают в маслах. Картофель нарезают кубиками. В кипящую воду кладут подготовленные гречку, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. Сметану добавляют в готовый суп и кипятят 5 минут. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.
Требования к качеству: В жидкой части супа – картофель и овощи нарезаннные кубиками, крупа – хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет супа – золотистый, светло – оранжевый. Вкус картофеля и припущенных овощей, умеренносоленый. Запах продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта №46

Наименование изделия

Суп с зеленым горошком на м/б со сметаной и яйцом

Номер рецептуры 36

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Зелёный горошек	45	10	41
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	15	20	12
Масло растительное	2	0	2
Масло сливочное	2	0	2
Сметана	11	0	11
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	85	25	64
с 1.11 по 31.12	92	30	64
с 1.01 по 28.02	98	35	64
с 29.02 по 31.08	106	40	64
Яйцо	12,5	12,5	10,94
Выход, гр.	250		

Технология приготовления: Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают чистой ветошью. Кладут в бульон картофель, нарезанный кубиками, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами. Варёные яйца(обработанные по Сан ПиН 2.4.1.3049-13) добавляют в суп и доводят до кипения.Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству: Картофель нарезаны кубиками, частично он может быть разварен. Бульон желтоватый, блестки жира желтого цвета.

Технологическая карта №47

Наименование изделия

Бульон из кур

Номер рецептуры 28

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник технологических нормативов , рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Составители – Коровка Л.С., Добросердова И.И. и др.,Пермь, 2000 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Куры	135	9	123
Лук репчатый	12	16	10
Вода	312	0	312
Выход, гр.	250		

Технология приготовления:: Бульон из кур готовят, если в меню включено блюдо из отварной птицы. Тушки птиц обрабатывают – кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде. Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе (связывают) и прижимают окорочка к тушке. Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. Время варки цыплят 20-30 минут, старых кур 2-3 часа. За 40 минут до готовности добавляют подпеченный до золотистого цвета лук, соль. Готовый бульон процеживают. Бульон из кур используют для приготовления рассольников, картофельных супов, супов с крупами и макаронными изделиями.

Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы,слабосоленый.

Технологическая карта №48

Наименование изделия

Свекла тушеная

Номер рецептуры 80

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свекла	185	20	148
Томатная паста	5	0	5
Лук	20	16	17
Масло растительное	3	0	3
Выход, гр.	140		

Технологическая карта №48/1

Наименование изделия

Свекла тушеная

Номер рецептуры 80

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свекла	120	20	96
Томатная паста	5	0	5
Лук	20	16	17
Масло растительное	3	0	3
Выход, гр.	90		

Технология приготовления:Свеклу промывают,заливают кипящей водой,варят при слабом кипении 1час20минут,затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде.Отварную свеклу очищают,нарезают соломкой, добавляют пассерованный лук на растительном масле с томатом,тушат 10мин. при слабом огне.Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству:Свекла уложена горкой.Цвет характерный для отварной свеклы с томатом. Вкус сладковатый,консистенция мягкая,сочная.

Технологическая карта №49

Наименование изделия
Омлет
Номер рецептуры 40
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Яйца	50	12,5	43,75
Масло сливочное	2	0	2
Мука	10	0	10
Молоко	50	0	50
Выход, гр.	110		

Технология приготовления: Подготовленные, в соответствии с Сан ПиН 2.4.1.3049-13, яйца разбивают по одному в отдельную посуду, добавляют в яичную смесь молоко,муку, соль перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретый смазанный маслом противень слоем 2,5 - 3 см и запекают в духовом шкафу при температуре 180 - 200 °С на 8 - 10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают порции. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Технологическая карта №50

Наименование изделия
Яйца вареные
Номер рецептуры 39
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Яйца вареные	50	12,5	43,75
Выход, гр.	43,8		

Технология приготовления: Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в 0,5% раствор хлорамина; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Варить 10 минут после закипания воды.

Технологическая карта №51

Наименование изделия
Пудинг манный
Номер рецептуры
Наименование сборника рецептур
Собственная разработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Манная крупа	60	0	60
Молоко	100	0	100
Сахар	10	0	10
Яйца	5	12,5	4,38
Масло сливочное	2	0	2
Дрожжи	1,2	0	1,2
Выход, гр.	150		

Технология приготовления: В манную крупу добавляют теплое молоко яйца(обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13),соль,сахар,масло сливочное,дрожжи перемешать. Дать поднятся(в теплом месте). Приготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень,смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°С,15-20 минут до образования золотистой корочкиь. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Отпускают запеканку,поливая сладким соусом или растопленным сливочным маслом.
Требования к качеству: Поверхность имеет равномерно запечённую корочку, пудинг нарезан порционными кусочками. Консистенция нежная, сочная, однородная. Цвет - свойственный каше, поверхность - золотистая. Вкус и запах - характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

Технологическая карта №52

Наименование изделия
Рис отварной
Номер рецептуры 315
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рис	50	0	50
Масло сливочное	3	0	3
Выход, гр.	150		

Технология приготовления: Подготовленную рисовую крупу кладут в посоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству: Внешний вид: зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются; консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; цвет : от белого до кремового; вкус отварного риса с маслом.

Технологическая карта №53

Наименование изделия
Овощное рагу
Номер рецептуры 4
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	130	25	98
с 1.11 по 31.12	140	30	98
с 1.01 по 28.02	150	35	98
с 29.02 по 31.08	164	40	98
Масло растительное	4	0	4
Морковь	20	20	16
Лук репчатый	10	16	8
Капуста б\к	200	20	160
Масло сливочное	2	0	2
Томатная паста	5	0	5
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Картофель тщательно вымытый, очищенный, нарезают дольками; морковь и лук пассируют и тушат вместе с картофелем в небольшом количестве воды под крышкой в течение 10-15 минут. Затем добавляют припущенную капусту и продолжают тушить еще 10-15 минут, добавляют соль и доводят до кипения. Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Одинаковые, не разварившиеся, сохранившие форму кубики 1,5х1,5см, мягкие. Вкус и запах, свойственные виду свеже- сваренных овощей, без выраженного вкуса соли. Цвет капусты - от белого до кремового, моркови - оранжевый.

Технологическая карта №54

Наименование изделия

Капуста тушеная

Номер рецептуры 50

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Капуста б\к	250	20	200
Масло сливочное	4	0	4
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Томатная паста	5	0	5
Мука пшеничная в/с	5	0	5
Выход, гр.	160		

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Капусту нарезают соломкой, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Муку подсушивают на раскаленной сковороде. В отваренную капусту добавляют припущенные овощи, сливочное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1:2), соль и тушат до готовности.

Требования к качеству: Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

Технологическая карта №55

Наименование изделия
Макароны с тертым сыром
Номер рецептуры 33
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Макароны	60	0	60
Масло сливочное	3	0	3
Сыр	16	6	15
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Макаронные изделия варят в большом количестве воды (на 1кг изделий берут 6 л воды, 50г соли) 20 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным прокипяченным сливочным маслом. Непосредственно перед подачей на стол посыпают тертым сыром. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Технологическая карта №56

Наименование изделия
Макароны отварные с маслом
Номер рецептуры 205
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Макароны	50	0	50
Масло сливочное	3	0	3
Выход, гр.	150		

Технология приготовления:: Макаронные изделия отваривают в соотношении 1:6, сливают и поливают прокипяченным сливочным маслом.

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

Технологическая карта №57

Наименование изделия
Плов вегетарианский с изюмом
Номер рецептуры 106
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рис	60	0	60
Масло сливочное	4	0	4
Изюм	10	0	10
Сахар	10	0	10
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Подготовленный рис засыпают в подсоленный кипяток и варят его при слабом кипении, изредка помешивая. Во время варки добавить сливочное масло и сахар. Как только зёрна набухнут, накрыть крышкой и варить 30- 40 минут. Изюм промывают и смешивают с кашей и ещё раз проваривают 5- 10 минут. **Требования к качеству:** Плов рассыпчатый, с равномерно распределённым рисом и изюмом. Цвет белый с кремоватым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта №58

Наименование изделия
Картофель в молоке
Номер рецептуры 126
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель			
с 1.09 по 31.10	180	25	135
с 1.11 по 31.12	193	30	135
с 1.01 по 28.02	207	35	135
с 29.02 по 31.08	225	40	135
Масло сливочное	5	0	5
Молоко	50	0	50
Выход, гр.	150		

Технология приготовления: Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят в воде 10 минут, затем воду сливают, заливают горячим кипячёным молоком, солят и варят до готовности.После этого кладут сливочное масло и доводят до кипения. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Внешний вид: форма нарезки картофеля сохранена. Консистенция: мягкая. Цвет: белый сжелтоватыми блёстками масла на поверхности.

Технологическая карта №59

Наименование изделия
Картофельное пюре
Номер рецептуры 30
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель			
с 1.09 по 31.10	180	25	135
с 1.11 по 31.12	193	30	135
с 1.01 по 28.02	207	35	135
с 29.02 по 31.08	225	40	135
Масло сливочное	5	0	5
Молоко	50	0	50
Выход, гр.	150		

Технология приготовления: Картофель сортируют, моют, очищают. Затем повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°С. В горячую картофельную массу добавляют в 2 - 3 приема горячее кипяченое молоко, прокипячёное сливочное масло, соль. Смесь прогревают, взбивая, при температуре 100°С 5 —6 минут.
Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Консистенция - густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофели. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах - слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Технологическая карта №60

Наименование изделия
Икра свекольная(морковная)
Номер рецептуры 54
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свекла(морковь)	170	20	136
Лук	20	16	17
Масло растительное	3	0	3
Томатная паста	5	0	5
Выход, гр.	105		

Технология приготовления: Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук шинкуют и пассируют. В конце пассирования добавляют томатную пасту. Ищзмельчёные овощи соединяют с пассированными и доводят до кипения. Температура подачи 65°С. **Требования к качеству:** Икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.Консистенция мягкая, сочная. Цвет, вкус и запах продуктов соответствует цвету, вкусу и запаху прдуктов входящих в блюдо.

Технологическая карта №61

Наименование изделия
Азу с картофелем
Номер рецептуры 63
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо	76	9	69
Томатная паста	5	0	5
Лук	20	16	17
Морковь	10	20	8
Масло сливочное	4	0	4
Соленый огурец	20	0	20
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	250	25	188
с 1.11 по 31.12	269	30	188
с 1.01 по 28.02	289	35	188
с 29.02 по 31.08	313	40	188
Выход, гр.	230		

Технология приготовления: Мысо нарезать брусочками 10-15 гр.,обжарить до образования корочки в духовом шкафу,залить бульоном, чтобы было мясо покрыто жидкостью. Добавить пассерованный лук,морковь,томат и тушат на слабом огне до готовности. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус. В соус клудут соленые огурцы, соль. Соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и снова тушат 15-20 минут.

Требования к качеству: Кусочки мясо одинаково нарезаны, консистенция мясо - сочная, мягкая,Запах свойственный продуктам входящим в блюда.

Технологическая карта №62

Наименование изделия
Птица отварная
Номер рецептуры 300
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Курица	135	9	123
Лук	20	16	17
Выход, гр.	70		

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду(2-2,5 литра на 1 кг.продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения . Температура подачи 65 °С.
Требования к качеству: Выраженный запах мяса курицы,слабосоленый.

Технологическая карта №63

Наименование изделия
Шницель мясной
Номер рецептуры 161
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо	76	9	69
Хлеб пшеничный	10	0	10
Лук репчатый	10	16	8
Яйца	5	12,5	4,38
Мука	10	0	10
Масло растительное	3	0	3
Выход, гр.	70		

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, добавляют яйцо(обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13), формируют шницели – плоскоовальной формы, толщиной 1 см. Обваливают в муке, выкладывают на смазанный противень, ставят в жарочный шкаф, выпекают при температуре +250+ 280 °С 20-30 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Отпускают с гарниром. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству: Изделия имеют правильную форму, поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба. Не допускается розовато-красный оттенок.

Технологическая карта №64

Наименование изделия
Тефтели мясные в томатном соусе
Номер рецептуры 286
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо	76	9	69
Лук репчатый	20	16	17
Мука пшеничная	10	0	10
Томатная паста	5	0	5
Масло растительное	3	0	3
Яйцо	5	12,5	4,38
Выход, гр.	70/50		

Технология приготовления: Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный лук, яйцо(обработанное по СанПиН 2.4.1.3049-13), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают в духовом шкафу 6-8 минут при температуре +220+280 °С до полуготовности, затем добавляют воду, томатную пасту и тушат до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству: Тефтели в виде шариков, без трещин, пропитанных соусом. Консистенция тефтелей в меру плотная, сочная; цвет – коричневый; вкус - тушеного мяса в соусе, умеренно-соленый; запах тушеного мяса, соуса.

Технологическая карта №65

Наименование изделия
Макаронник с мясом
Номер рецептуры 292
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Макароны	50	0	50
Мясо	76	9	69
Лук репчатый	20	16	17
Яйца	5	12,5	4,38
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	3	0	3
Сыр	16	6	15
Выход, гр.	210		

Технология приготовления: Макароны варят в подсоленной воде в соотношении 1:6, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца (обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13), перемешивают. Мясо отваривают. Готовые мясопродукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясопродукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, сбрызгивают растопленным сливочным маслом, посыпают тёртым сыром и запекают при температуре 220-280 °С в течение 30 минут. При отпуске макаронник разрезают по одному куску на порцию.

Требования к качеству: Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом.

Технологическая карта №66

Наименование изделия

Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры 21

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	180	25	135
с 1.11 по 31.12	193	30	135
с 1.01 по 28.02	207	35	135
с 29.02 по 31.08	225	40	135
Мясо говядина	76	9	69
Морковь	10	20	8
Лук репчатый	20	16	17
Масло сливочное	4	0	4
Томатная паста	5	0	5
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук – кубиками. Затем мясо отваривают до готовности, лук бланшируют и пассируют. Мясо и овощи, обработанные по Сан ПиН 2.4.1.3049-13, кладут слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированную томатную пасту, соль, бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Требования к качеству:Цвет мяса темно -красный (с томатом),консистенция мягкая,вкус и запах овощей и специй,куски мяса нарезаны поперек волокон,сохранили форму нрезки.Овощи мягкие,цвет коричневый,форма нарезки сохранена.

Технологическая карта №67

Наименование изделия

Фрикадельки мясные в томатно-сметанном соусе

Номер рецептуры 288

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо	76	9	69
Хлеб пшеничный	10	0	10
Лук репчатый	10	16	8
Яйца	5	12,5	4,38
Соус по т/к №18	50	0	50
Выход, гр.	70/50		

Технология приготовления: Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, яйца(обработанные по Сан ПиН 2.4.1.3049-13-10),разделывают в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 минут до готовности. Отпускаются с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Требования к качеству: Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку - гарнир; консистенция: в меру плотная, сочная, однородная; цвет: фрикаделек – коричневый, соуса – кремовый или розовый от томата.Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира.

Технологическая карта №68

Наименование изделия
Плов из отварной курицы
Номер рецептуры 24
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Курица I категории (охлаждённая)	135	9	123
Лук репчатый	10	16	8
Крупа рисовая	50	0	50
Масло сливочное	4	0	4
Морковь	10	20	8
Томатная паста	5	0	5
Выход, гр.	210		

Технология приготовления: Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поваренная игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают кубиками массой 10 - 15г, добавляют обработанные по СанПиН 2.4.1.3049-13, пассированную на сливочном масле, с добавлением бульона, морковь, томатную пасту, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном или духовом шкафу при температуре 160°С в течение 30-40 минут. Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству: Плов имеет аромат курицы, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса. Цвет мяса - светлый, риса - белый. Консистенция - мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технологическая карта №69

Наименование изделия

Котлеты, биточки мясные

Номер рецептуры 23

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо говядина I категории	76	9	69
Лук репчатый	10	16	8
Яйца	5	12,5	4,38
Мука пшеничная в/с	10	0	10
Хлеб пшеничный	10	0	10
Масло растительное	3	0	3
Выход, гр.	70		

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, добавляют соль, лук, яйцо (обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13), перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Изделия выложить на противень, смазанный растительным маслом, запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 С в течение 20-25 минут.

Требования к качеству: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса. Не допускается розовато-красный оттенок.

Технологическая карта №70

Наименование изделия
Бефстроганов в томатном соусе
Номер рецептуры 22
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо говядина I категории	76	9	69
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Томатная паста	5	0	5
Мука пшеничная в/с	5	0	5
Масло растительное	2	0	2
Выход, гр.	60/50		

Технология приготовления: Отварное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3х3х30 мм и соединяют с пассированными луком и морковью и томатом, тушат 5-10 минут в посуде с закрытой крышкой. Для приготовления соуса мелко нарезанный лук пассируют на растительном масле, добавляют томатную пасту и пассируют еще 5-7 минут, затем добавляют соль, спассированную муку, дают еще раз прокипеть. Отпускают с соусом и гарниром. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Вкус и аромат вареного мяса, сметаны и овощей, в меру соленый.

Технологическая карта №71

Наименование изделия
Суфле из отварной курицы
Номер рецептуры 26
Наименование сборника рецептур
Собственная разработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Куры	135	9	123
Молоко	20	0	20
Яйца	50	12,5	43,75
Мука пшеничная в/с	10	0	10
Масло растительное	4	0	4
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: Мякоть отварных кур (или филе мяса птицы) дважды пропустить через мясорубку, добавляют молоко и муку. В масссу добавить яйца (обработанные по СанПиН 2.4.1.3049-13) взбитые в густую пену, соль. Все осторожно вымесить, выложить на противень, смазанный маслом, слоем 3 - 4 см, разровнять и запечь до готовности. Запекать при t=220-250° 20 - 30 минут. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Консистенция суфле однородная, рыхлая, нежная. Цвет серый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

Технологическая карта №72

Наименование изделия
Голубцы ленивые
Номер рецептуры 28
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо говядина I категории	76	9	69
Масло сливочное	4	0	4
Лук репчатый	20	16	17
Морковь	10	20	8
Капуста б\к	200	20	160
Томатная паста	5	0	5
Мука пшеничная в/с	10	0	10
Рис	15	0	15
Яйцо	8,3	12,5	7,26
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу, Бланшированный лук пассируют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом, солью, яйцом(обработанным по Сан ПиН 2.4.1.3049-13) и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, обваливают в муке, складывают противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250-280°С. Отпускают со сливочным маслом (5г) или соусом. Температура подачи 65°С.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной. Соус: сметанный, белый, молочный, сметанный с томатом.

Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, в меру соленые. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты.

Технологическая карта №73

Наименование изделия
Ежики в томатном соусе
Номер рецептуры 27
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо говядина I категории	76	9	69
Масло сливочное	2	0	2
Лук репчатый	5	16	4
Крупа рисовая	15	0	15
Томатная паста	5	0	5
Масло растительное	3	0	3
Мука пшеничная в/с	10	0	10
Яйца	5	12,5	4,38
Морковь	10	20	8
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, смешивают с остывшей рисовой вязкой кашей. Затем массу взбивают, добавляют растопленное сливочное масло, соль, лук, взбитые яйца(обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13) и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формуют ёжики кругло-приплюснутой формы толщиной 2 - 2,5 см., заливают соусом. Изделия запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°С в течение 20 - 25 минут.
Для приготовления соуса мелко нарезанный лук пассируют, добавляют томатное пасту и пассируют еще 5-7 минут, затем добавляют спассированную муку. Дают еще раз прокипеть. Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, в меру соленый. Без посторонних вкусов и запахов.

Технологическая карта №74

Наименование изделия
Гуляш из говядины
Номер рецептуры 29
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо	76	9	69
Масло растительное	3	0	3
Лук репчатый	10	16	8
Морковь	10	20	8
Томатная паста	5	0	5
Мука пшеничная в/с	5	0	5
Выход, гр.	80		

Технология приготовления: Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20 - 30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассированное томатное пюре, бланшированный, пассированный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассируют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55° С бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Добавляют соль. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром. Температура подачи 65° С.
Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, тушеные.
Требования к качеству: Цвет светло-серый, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный тушеному мясу, луку и пассированному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

Технологическая карта №76

Наименование изделия
Птица, тушенная в томатно-сметанном соусе
Номер рецептуры 301
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Курица	135	9	123
Лук репчатый	20	16	17
Масло сливочное	2	0	2
Соус по т/к №18	50	0	50
Морковь	10	20	8
Выход, гр.	70/50		

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, морковь и лук пассируют. Всё соединяют, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15- 20 минут при слабом кипении. **Требования к качеству:** Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир; консистенция: сочная, нежная; цвет: сероватый- для мякоти ножки, белый- филе, соуса томатного- соответствующий цвету томата; вкус: умеренно солёный; запах: свойственный мясу птицы и соуса.

Технологическая карта №77

Наименование изделия
Бифштекс
Номер рецептуры 149
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мясо	76	9	69
Лук	10	16	8
Яйца	5	12,5	4,38
Масло растительное	2	0	2
Мука	10	0	10
Выход, гр.	55		

Технология приготовления: Котлетное мясо зачищают от пленок и сухожилий, измельчают на мясорубке с двойной частой решеткой.Добавляют яйцо(обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13), соль, массу вымешивают и выбивают, дозируют по 1шт.на поцию, придают круглую форму приплюснутую форму толщиной 0,7см.Обваливают в муке, выкладывают на смазанный противень, ставят в жарочный шкаф, выпекают при температуре +250+ 280 °С 20-30 минут. Отпускают с гарниром. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству: Изделия имеют правильную форму, поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса. Не допускается розовато-красный оттенок.

Технологическая карта №78

Наименование изделия
Шницель рыбный
Номер рецептуры 258
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рыба свежемороженая б/г	133	26	98
Лук репчатый	10	16	8
Яйца	5	12,5	4,38
Мука	10	0	10
Масло растительное	4	0	4
Булка	10	0	10
Выход, гр.	70		

Технология приготовления: Филе рыбы нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, добавляют яйца(обработанные по Сан ПиН 2.4.1.3049-13), соль, булку тщательно перемешивают, формируют изделия овальной формы, панируют в муке, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре +220+280 °С в течение 20-25 минут. Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству: Внешний вид: шницель овальной формы, сбоку гарнир; консистенция: сочная, нежная, однородная; цвет: светло-серый, гарнира – свойственный продуктам. Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта №79

Наименование изделия
Котлета (биточки) рыбная
Номер рецептуры 45
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рыба свежемороженая б/г	114	26	84
Масло растительное	3	0	3
Хлеб пшеничный	10	0	10
Яйца	5	12,5	4,38
Мука	10	0	10
Лук	10	16	8
Выход, гр.	70		

Технология приготовления: Рыбу разделать на филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком, добавляют яйца(обработанные согласно СанПиН 2.4.1.3049-13), соль. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формуют котлеты, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 -280°С в течение 20 - 25 минут. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах рыбы. На разрезе однородная масса. Не допускается розовато-красный оттенок.

Технологическая карта №80

Наименование изделия
Зразы рыбные с яйцом
Номер рецептуры 265
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рыба свежемороженая б/г	133	26	98
Булка	10	0	10
Лук репчатый	10	16	8
Яйца	8,3	12,5	7,26
Масло растительное	4	0	4
Яйца для начинки	25	12,5	21,88
Мука	15	0	15
Выход, гр.	90		

Технология приготовления: Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут рубленые сваренные в крутую яйца, смешанные с припущенным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают на противень, смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре +220+280 °С. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Гарниры – каша вязкая, пюре картофельное, морковь, тушенная в сметанном соусе, капуста тушеная.

Требования к качеству: Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овально-приплюснутая, сбоку- гарнир; консистенция: сочная, нежная, корочка - хрустящая; цвет: светло-коричневый, на разрезе – серый.гарнира – свойственный продуктам. Вкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука и отварного яйца.

Технологическая карта №81

Наименование изделия
Фрикадельки рыбные в томатно-овощной заливке
Номер рецептуры 147
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рыба свежемороженая б/г	114	26	84
Масло растительное	3	0	3
Морковь	10	20	8
Лук репчатый	10	16	8
Томатная паста	5	0	5
Яйцо	5	12,5	4,38
Мука	10	0	10
Выход, гр.	70/50		

Технология приготовления:Филе без кожи и кости нарезают на куски измельчают,на мясорубке,второй раз пропускают на мясорубке с бланшированным луком,добавляют яйца (предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13) соль,хорошо вымешивают. Массу выбивают и разделывают на шарики,выкладывают на противень,смазанный растительным маслом,и запекают 5-8минут запекают в жаровом шкафу.Затем заливают соусом с добавлением воды и тушат до готовности (10-15 минут). Гарниры - овощи отварные, пюре картофельное.Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству: Изделия должны сохранить свою форму,без трещин,Консистенция-фрикадельки мягкие,сочные.Не допустимы посторонниепривкусы и запахи.

Утверждаю:
_____Зав. Лютикова Л.В.

Технологическая карта №82

Наименование изделия
Рыба под омлетом
Номер рецептуры 47
Наименование сборника рецептур
Собственная разработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рыба свежемороженая б/г	114	26	84
Мука	10	0	10
Яйца	50	12,5	43,75
Молоко	80	0	80
Масло сливочное	2	0	2
Выход, гр.	120		

Технология приготовления: Рыбу отваривают, разделывают на филе с кожей без костей, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью яиц(обработанных по Сан ПиН 2.4.1.3049-13), молока, муки и соли, запекают при температуре 250°С 20 минут. При отпуске поливаем прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи 65°С. **Требования к качеству:** На поверхности изделия не грубая, золотистая корочка, на разрезе рыба белого цвета, яичная смесь - желтого.

Технологическая карта №83

Наименование изделия
Тефтели рыбные
Номер рецептуры 261
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Рыба	133	26	98
Яйца	5	12,5	4,38
Булка	10	0	10
Томатная паста	5	0	5
Масло растительное	3	0	3
Лук	15	16	13
Мука	5	0	5
Выход, гр.	90		

Технология приготовления: Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в воде хлебом,добавляют яйца (обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13).Фарш хорошо перемешивают, формуют тефтели, панируют в муке, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жаровом шкафу (5-8 минут).Затем заливают соусом с добавлением воды и тушат до готовности (10-15 минут). Гарниры - овощи отварные, пюре картофельное.

Требования к качеству: Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, покрытые соусом, сбоку гарнир. Запах запеченой рыбы, приятный.

Технологическая карта №84

Наименование изделия
Творожная запеканка
Номер рецептуры 41
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Яйца	5	12,5	4,38
Масло сливочное	3	0	3
Сахар	10	0	10
Творог	100	0	100
Мука	10	0	10
Выход, гр.	110		

Технология приготовления: Творог протирают, молоко, муку, яичные желтки перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.4.1.3049-13), соль и осторожно вымешивают, выкладывают слоем не более 3-4 см. на смазанный маслом противень запекают в жарочном или духовом шкафу в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С .Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

Технологическая карта №85

Наименование изделия
Сочник творожный с морковью
Номер рецептуры 118
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Морковь	50	20	40
Крупа манная	15	0	15
Творог	100	0	100
Яйца	5	12,5	4,38
Сахар	5	0	5
Масло растительное	2	0	2
Масло сливочное	3	0	3
Выход, гр.	120		

Технология приготовления: Морковь нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом. В конце припускания всыпают постепенно манную крупу и варят при помешивании 10-15 минут, затем охлаждают до температуры 40-50 °С и вводят протертый творог, сырые яйца,обработанные по СанПиН 2.4.1.3049-13, сахар. Смесь перемешивают, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, слоем 3- 4 см. поверхность запеканки разравнивают, наносят узор и запекают при температуре +220+ 280 °С до образования легкой корочки в жарочном шкафу 20-30 минут. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Поверхность имеет не грубую золотистую корочку, цвет запеканки розовато-белый, морковь и творог мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Технологическая карта №86

Наименование изделия
Пудинг творожный
Номер рецептуры 235
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Творог	100	0	100
Яйца	5	12,5	4,38
Сахар	5	0	5
Манка	12	0	12
Масло сливочное	3	0	3
Выход, гр.	110		

Технология приготовления: В горячей воде растворяют манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яйцо(обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13), растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло сливочное. Массу тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течении 25 - 35 мин при температуре 220 - 250°С. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Отпускают с молочным или сладким соусом.

Требования к качеству: Порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом. Цвет корочки - золотисто - желтый, на разрезе - белый.Вкус свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах творога и продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта №87

Наименование изделия
Сырник творожный с изюмом
Номер рецептуры 231
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Творог	100	0	100
Изюм	10	0	10
Яйца	5	12,5	4,38
Мука пшеничная в/с	20	0	20
Масло растительное	4	0	4
Масло сливочное	3	0	3
Сахар	10	0	10
Выход, гр.	120		

Технология приготовления: Творог протирают. Молоко, яйца (предварительно обрабатанные согласно Сан Пин 2.4.1.3049-13) добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют перебранный и промытый изюм, соль и 2/3 муки. Массу хорошо вымешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см., нарезают поперёк, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см.,выкладывают на противень и запекают в жарочном или духовом шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С.

Требования к качеству: Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

Технологическая карта №88

Наименование изделия
Ленивые вареники
Номер рецептуры 43
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Творог	100	0	100
Масло сливочное	3	0	3
Мука пшеничная в/с	25	0	25
Сахар	8	0	8
Яйца	5	12,5	4,38
Выход, гр.	150		

Технология приготовления: В протертый творог вводят муку, соль, сахар, сырые яйца(обработанные по СанПиН 2.4.1.3049-13), замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10 -12мм, нарезают на полоски шириной 25мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5. Поливают растопленным прокипяченным маслом. Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Вареники сохраняют форму, сочные, мягкие, белые, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №89

Наименование изделия
Оладьи с маслом и сахаром
Номер рецептуры 286
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мука	50	0	50
Молоко	50	0	50
Дрожжи	1,2	0	1,2
Яйца	5	12,5	4,38
Масло сливочное	4	0	4
Масло растительное	6	0	6
Сахар	10	0	10
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: В небольшом количестве молока растворяют сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до 35 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают в духовом шкафу в течении 8-10 минут, при температуре 180-200 °С. Подают с маслом и сахаром. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству: Изделия имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм, золотистый цвет, приятный вкус, без излишней кислоты. Мякиш пористый, пропеченный.

Технологическая карта №90

Наименование изделия
Пампушка с чесноком
Номер рецептуры 117
Наименование сборника рецептур
Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ТОО "Пчёлка". Москва, 1994г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мука	20	0	20
Яйца	5	12,5	4,38
Чеснок	2	17	1,7
Сахар	2	0	2
Масло растительное	4	1	4
Дрожжи	0,5	0	0,5
Выход, гр.	30		

Технология приготовления: Приготовить безопасным способом дрожжевое несдобное тесто, сформовать пампушки (круглые булочки) и выпекать в духовом шкафу при t 200-240 °С не менее 10 минут .

Соус: Чеснок порезать мелко, растительное масло влить в кипящую воду, посолить, чеснок заложить в смесь воды и масла и прокипятить 2 минуты. Перед подачей соус охладить. Пампушку поливают охлажденным чесночным соусом и подают к борщу на отдельной тарелке.

.

Технологическая карта №91

Наименование изделия
Блины с маслом и сахаром
Номер рецептуры 267
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мука	50	0	50
Молоко	100	0	100
Сахар	10	0	10
Дрожжи	2,5	0	2,5
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	6	0	6
Яйца	8,3	12,5	7,26
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: В небольшом количестве воды или молока ратворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой или молоком, подогревают до температуры +30+35°С, добавляют муку, яйца (обработанное по Сан ПиН 2.4.1.3049-13) и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное сливочное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в тёплом месте(25- 35°С) на 3- 4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают(обминают). Выпекают в духовом шкафу в течении 8-10 минут, при температуре 180-200 °С. Подают с маслом и сахаром. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству: Блины должны быть одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, пышные, мягкие. Цвет- жёлтый, до золотистого. Аромат свежевыпеченного дрожжевого теста. Вкус- приятный, слабо солёный. Не допускается ощущение изменения кислотности теста.

Технологическая карта №92

Наименование изделия
Булочка домашняя
Номер рецептуры 274
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова, Л.А.Наумова,С.Ю.Шардаков.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Мука	50	0	50
Молоко	60	0	60
Сахар	10	0	10
Дрожжи	2,5	0	2,5
Масло сливочное	3	0	3
Масло растительное	5	0	5
Яйца	5	12,5	4,38
Выход, гр.	80		

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8- 10 см. и ставят в тёплое место для расстойки на 30- 40 минут. Выпекают до готовности не менее 10 минут при температуре +230 +240°С. Глазурь варят из воды и сахара в соотношении 1:6 соот ветственно. Смазывают глазурью.
Требования к качеству: Булочки круглые, от золотисто- жёлтого до светло- коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру солёный, с привкусом сахара, приятный.

Технологическая карта №93

Наименование изделия

Плюшка

Номер рецептуры 64

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Яйца	5	12,5	4,38
Масло сливочное	2	0	2
Масло растительное	4	0	4
Сахар	10	0	10
Дрожжи	1,2	0	1,2
Молоко	50	0	50
Мука пшеничная в/с	50	0	50
Выход, гр.	60		

Технология приготовления: Из муки, молока, сахара, соли, масла, дрожжей и яиц(обработанных по Сан ПиН 2.4.1.3049-13) приготовить дрожжевое тесто, дать ему подняться (поставить в теплое место) не менее 2-х раз. Готовое тесто раскатать в жгуты, нарезать кружками, намазать растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром, скатать виде рулета. Далее перегнуть пополам, наложив один конец на другой, разрезать не до конца. При укладке плюшки на лист развернуть по линии разреза, поставить в теплое место для расстойки на 50 - 80 минут. За 15 - 20 минут до конца расстойки поверхность смазывают маслом. Выпекать в духовке в течение 12-16 минут при температуре 200° - 220°С.

Технологическая карта №94

Наименование изделия

Пирожок с повидлом

Номер рецептуры 62

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Яйца	5	12,5	4,38
Масло сливочное	3	0	3
Масло растительное	4	0	4
Сахар	10	0	10
Дрожжи	1,2	0	1,2
Молоко	50	0	50
Мука пшеничная в/с	50	0	50
Повидло	30	0	30
Выход, гр.	80		

Технология приготовления: В подогретое до 30-35°С молоко положить дрожжи, всыпать половину муки, замесить опару и поставить в теплое место на 2-3 часа. Когда опара подойдет, добавить сахар, соль, яйца(обработанных по Сан ПиН 2.4.1.3049-13), сливочное масло, остальную муку, хорошо вымесить, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место на 1-2 часа. Готовое тесто раскатать, нарезать кружками, положить на них повидло, слепить пирожки и выпекать в духовке при температуре 200° - 240°С в течение 12-16 минут.

Технологическая карта №96

Наименование изделия
Какао на молоке
Номер рецептуры 53
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Какао	2	0	2
Молоко	120	0	120
Сахар	15	0	15
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают в горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Температура подачи +65°С.

Требования к качеству: Цвет налитка - светло- коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.

Технологическая карта №97

Наименование изделия
Кофейный напиток на сгущенном молоке
Номер рецептуры 54
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Сгущенное молоко	40	0	40
Кофейный напиток	1,7	0	1,7
Вода	160	0	160
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения, дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сгущенное молоко, размешивают и доводят до кипения. Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

Технологическая карта №98

Наименование изделия
Кофейный напиток на молоке
Номер рецептуры 55
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Молоко	120	0	120
Кофейный напиток	1,7	0	1,7
Сахар	15	0	15
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

Технологическая карта №99

Наименование изделия
Компот из смеси сухофруктов
Номер рецептуры 56
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Сухофрукты	18	0	18
С-витамин	0,05	0	0,05
Сахар	15	0	15
Выход, гр.	180		

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки — 20 - 30 минут; урюк - 18 - 20 минут, изюм — 5-10 минут. Охлаждают. Температура подачи +15°С.
Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды Ягоды и
плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар - прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет - коричневый или темно-коричневый

Технологическая карта №100

Наименование изделия

Компот из свежих яблок с лимоном

Номер рецептуры 57

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свежие яблоки	54	9	49
Сахар	15	0	15
Лимон	10	0	10
Выход, гр.	180		

Технология приготовления: Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда и нарезают дольками.Варят сироп из сахара и воды, процеживают, погружают в него яблоки и варят не более 6-8 мин при слабом кипении. Остужают. Температура подачи +15 °С.

Технологическая карта №101

Наименование изделия
Чай с сахаром
Номер рецептуры 58
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Чай	0,6	0	0,6
Сахар	15	0	15
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Воду прокипятить 2 -3 минуты, крутым кипятком заварить чай, закрыть крышкой и дать настояться в течение 5-6 минут, процедить, добавить кипяток, сахар довести до кипения. Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. Прозрачный. Цвет - коричневый. Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

Технологическая карта №102

Наименование изделия
Чай с лимоном
Номер рецептуры 59
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Чай	0,6	0	0,6
Сахар	15	0	15
Лимон	10	0	10
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Воду прокипятить 2 -3 минуты, крутым кипятком заварить чай, закрыть крышкой и дать настояться в течение 5-6 минут, процедить, добавить кипяток, сахар довести до кипения. Положить лимон(обработанных по Сан ПиН 2.4.1.3049-13). Температура подачи 65 °С
Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. Прозрачный. Лимон делает чай светлее. Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

Технологическая карта №103

Наименование изделия
Чай с вареньем
Номер рецептуры 392
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Чай	0,6	0	0,60
Сахар	10	0	10
Варенье	15	0	15
Выход, гр.	200		

Технология приготовления: Воду кипятят 2- 3 минуты, крутым кипятком заваривают чай, закрывают крышкой и дают настояться 5- 6 минут, процеживают, добавляют кипяток, сахар, варенье, доводят до кипения. Температура подачи 65 °С.
Требования к качеству: Аромат и вкус напитка, характерные для сорта чая.

Технологическая карта №104

Наименование изделия
Кисель из сухофруктов
Номер рецептуры 379
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Сухофрукты	18	0	18
Сахар	15	0	15
Крахмал	10	0	10
Выход, гр.	180		

Технология приготовления: Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разводят охлажденной кипяченной водой и доводят до кипения, охлаждают и разливают на пропорции.

Технологическая карта №105

Наименование изделия
Кефир, или ряженка
Номер рецептуры 61
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Кефир или ряженка	180	0	180
Выход, гр.	180		

Технология приготовления: Кефир получают за 1 час до раздачи. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5 – 10 г. Температура подачи +15+20°С.
Требования к качеству: Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

Утверждаю:
_____ Зав. Лютикова Л.В.

Технологическая карта №106

Наименование изделия
Гренка
Собственная разработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Хлеб пшеничный	40	0	40
Выход, гр.	20		

Технология приготовления: Хлеб пшеничный нарезают мелкими кубиками,и посушиваются на протвени в жарочном шкафу до золотистого цвета.

Технологическая карта №107

Наименование изделия
Яблоки печёные
Номер рецептуры 385
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Яблоко	124	12	109
Сахар	2	0	2
Выход, гр.	100		

Технология приготовления: Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнёзда. Образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут(в зависимости от сорта яблок). Отпускают яблоки горячими или холодными.

Требования к качеству: Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка. Консистенция мягкая, сочная. Цвет золотистый, вкус кисло-сладкий

Технологическая карта №108

Наименование изделия

Фруктовая подлива

Номер рецептуры 38

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов —«Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» Л.С.Коровка, И.И. Добросердова, Л.П.Мошенцова, В.Г.Новоселов, В.Н.Белова,

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Варенье	20	0	20
Сахар	3	0	3
Крахмал	7	0	7
Выход, гр.	80		

Технология приготовления: Варенье разводят горячей водой и нагревают до кипения. Затем процеживают через сито, добавляют сахар и заваривают крахмалом.

Технологическая карта №109

Наименование изделия

Зеленый горошек(кукуруза)

Номер рецептуры 10

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях, под редакцией Могильного М.П.,Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Зеленый горошек	100	0	100
Выход, гр.	100		

Технология приготовленения.Консервированный зеленый горошек(кукурузу) прогревают в собственном соку, охлаждают, затем отвар сливают,и отпускают.

Требования к качеству: Горошек(кукуруза) сохранил форму,консистенцию.

Технологическая карта №110

Наименование изделия

Сыр

Номер рецептуры 63

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Сыр	16	6	15
Выход, гр.	15		

Технология приготовления: Сыр твердый разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

Технологическая карта №111

Наименование изделия
Крупенник с рисом
Номер рецептуры 120
Наименование сборника рецептур
Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Творог	100	0	100
Рис	15	0	15
Сахар	5	0	5
Яйцо	6,25	12,5	5,47
Масло сливочное	3	0	3
Выход, гр.	110		

Технология приготовления:Рассыпчатую рисовую кашу охлаждают до температуры 60°С,добавляют протертый творог,сахар,яйца(обработанные по СанПиН 2.4.1.3049-13)сливочное масло,перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом противень слоем 3,0см.Запекают при температуре 240°С в течении 10минут,а затем при температуре 180-220°С еще 15минут.Отпускают запеканку с молочным соусом,фруктовой подливой.Температура подачи 65°С.
Требования к качеству: Порции аккуратно нарезаны,поверхность без трещин,имеет ровную,нежную,румяную корочку.На разрезе-цвет белый,запах риса без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №112

Наименование изделия

Салат из свежих помидоров.

Номер рецептуры 18

Наименование сборника рецептур

Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	сад		
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Свежий помидор	50	14	43
Лук	10	16	8
Масло растительное	2	0	4
Выход, гр.	110		

Технология приготовления:Помидоры промывают,ошпаривают,вырезают плодоножку,нарезают тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный бланшированный репчатый лук и заправляют растительным маслом.Температура подачи 14°С.

Требования к качеству:Салат уложен горкой,помидоры сохранили сочность и форму.