Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 57

**Бутерброд с джемом**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Джем | 20,2 | 20 |
| Масло | 5 | 5 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| **Выход:** |  | **55** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,51 | 3,93 | 28,9 | 160,9 | 0,48 |

Технология приготовления: хлеб намазывают маслом, а затем джемом.

Инженер-технолог М.С. Конева

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 58

**Бутерброд с сыром российским**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Сыр российский | 10,6 | 10 |
| Масло | 5 | 5 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| **Выход:** |  | **45** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 4,73 | 6,88 | 14,6 | 139,0 | 0,07 |

Технология приготовления: ломтик хлеба намазывают маслом, а с верху кладут кусочек сыра.

Инженер-технолог М.С. Конева

Номер рецептуры: **7**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 59

**Сыр (порциями)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Сыр российский | 16 | 15 |
| **Выход:** |  | **15** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 3,48 | 4,43 | 0,0 | 54,0 | 0,11 |

Технология приготовления: сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной
2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Инженер-технолог М.С. Конева

Номер рецептуры: **9**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 60

**Колбаса вареная (порциями)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Колбаса вареная (в том числе из мяса птицы) для дошкольного и школьного питания | 15,4 | 15 |
| **Выход:** |  | **15** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,92 | 3,33 | 0,225 | 38,6 | 0 |

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

Инженер-технолог М.С. Конева

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 61

**Салат из свеклы с зеленым горошком**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Свекла:  |  |  |
|  до 1 января | 44,8 | 35 |
|  после 1 января | 47,6 | 35 |
| Зеленый горошек консервированный | 27,7 | 18 |
| Лук репчатый | 4 | 3,4 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 |
| **Выход:** |  | **60** |

1Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,00 | 2,51 | 4,92 | 46,24 | 5,88 |

Технология приготовления: подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый бланшированный лук, прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительном.

Инженер-технолог М.С. Конева

Номер рецептуры: **39**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 62

**Салат из моркови с яблоками и курагой**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Морковь: |  |  |
|  до 1 января | 74 | 59,2 |
|  после 1 января | 78,7 | 59,2 |
| Яблоки свежие | 11,4 | 10 |
| Курага | 2,8 | 51 |
| Сахар | 1 | 1 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 |
| **Выход:** |  | **80** |

1Масса проваренной кураги

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,03 | 4,10 | 8,75 | 76,05 | 3,94 |

Технология приготовления: сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезают. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным.

Инженер-технолог М.С. Конева

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 63

**Винегрет овощной**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Картофель: |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 36,75 | 251 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 39,75 | 251 |
|  с 1 марта | 43 | 251 |
| Свекла: |  |  |
|  до 1 января | 25,6 | 201 |
|  после 1 января | 27,2 | 201 |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 18,9 | 151 |
|  после 1 января | 20,1 | 151 |
| Огурцы соленые2 | 25 | 20 |
| Лук зеленый | 18,8 | 15 |
| или лук репчатый | 17,9 | 153 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 |
| **Выход:** |  | **100** |

1Масса отварных очищенных овощей.

2С использованием огурцов консервированных без уксуса.

3Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,35 | 6,16 | 7,69 | 91,64 | 13,25 |

Технология приготовления: отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Салат из квашеной капусты**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Лапшина В.Т., 2004.

Технологическая карта № 64

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Капуста квашенная | 92,8 | 64,8 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 |
| **Выход:** |  | **80** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 0,67 | 3,10 | 6,86 | 58,00 | 2,1 |

Технология приготовления: квашенную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Овощи соленые (огурцы)

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи соленые (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи соленые (огурцы)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Огурцы соленые | 89 | 80 |
| Выход | - | 80 |

4 Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Огурцы порционируют в салатники или на закусочные тарелки.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – огурцы удлиненной правильной формы. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями.

Цвет – зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.

Вкус – характерный для квашеного продукта, солоновато-кисловатый вкус, без постороннего привкуса.

Запах – характерный для квашеного продукта, с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего запаха.

Консистенция – огурцы крепкие, мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.

6.2 Микробиологические показатели овощей соленых должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 0,64 | 0,08 | 1,36 | 10,4 | 4,0 |

Ответственный за оформление ТТК,

Инженер - технолог М.С. Конева

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Овощи соленые (Помидоры)

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи соленые (помидоры)», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи соленые (помидоры)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Помидоры соленые | 89 | 80 |
| Выход | - | 80 |

4 Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Помидоры порционируют в салатники или на закусочные тарелки.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – помидоры однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек.

Цвет – близкий к окраске свежих помидоров, соответствующий степени зрелости плодов.

Вкус – характерный для соленых помидоров кисловато-солоноватый вкус без постороннего привкуса.

Запах – характерный для соленых помидоров, с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего запаха.

Консистенция – плоды целые, мякоть плода мягкая, но не расползшаяся.

6.2 Микробиологические показатели овощей соленых должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 0,88 | 0,08 | 2,8 | 16,0 | 12,0 |

Ответственный за оформление ТТК,

Инженер – технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Борщ (со сметаной)**

Номер рецептуры: **56**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 65

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Свекла: |  |  |
|  до 1 января | 50 | 40 |
|  после 1 января | 53,2 | 40 |
| Капуста свежая | 37,5 | 30 |
|  квашеная | 42,75 | 30 |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 15,6 | 12,5 |
|  после 1 января | 16,6 | 12,5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 200 | 200 |
| Масса борща | - | 250 |
| Сметана | 10 | 10 |
| **Выход:** | **-** | **250/10** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,61 | 4,84 | 10,93 | 93,74 | 10,54 |

Технология приготовления: Свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20 % к массе свеклы). Свежую белокочанную капусту шинкуют или нарезают квадратикам (в том случае, когда свеклу нарезают ломтиками). Квашенную капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют масло (10-15 %), воду (20-25 % от массы капусты) и тушат 1,5-2,5 ч, периодически помешивая. Морковь измельчают на овощерезке, лук репчатый шинкуют и припускают. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашенной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправлять подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Борщ отпускают с прокипяченной сметаной.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Щи по-уральски (с крупой)**

Номер рецептуры: **72**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 66

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Крупа (овсяные хлопья «Геркулес», пшено, перловая, овсяная или рисовая) | 5 | 5 |
| Томатное пюре | 12,5 | 12,5 |
| или томаты свежие | 31,9 | 27,1 |
| Капуста квашенная | 71,5 | 50 |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 12,5 | 10 |
|  после 1 января | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 213 | 213 |
| **Выход:** | **-** | **250** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,81 | 4,82 | 7,61 | 81,04 | 11,85 |

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут капусту тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляю припущенные овощи и варят щи до готовности.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Суп картофельный с крупой**

Номер рецептуры: **80**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 67

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Картофель: |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 107,25 | 75 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 115,5 | 75 |
|  с 1 марта | 125,25 | 75 |
| Крупа: рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 5 | 5 |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 12,5 | 10 |
|  после 1 января | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное  | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 187,5 | 187,5 |
| **Выход:** | **-** | **250** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,60 | 2,79 | 17,00 | 103,52 | 8,25 |

Технология приготовления: лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Суп с рыбными консервами**

Номер рецептуры: **87**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта №68

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Консервы рыбные в собственном соку | 40 | 40 |
| Картофель: |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 100 | 70 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 108 | 70 |
|  с 1 марта | 117 | 70 |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 20 | 16 |
|  после 1 января | 21,3 | 16 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 |
| Зелень | 1,8 | 1,75 |
| Бульон рыбный или вода | 200 | 200 |
| **Выход:** | **-** | **250** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 8,60 | 8,41 | 14,33 | 167,37 | 9,11 |

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

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Суп молочный с тыквой и крупой**

Номер рецептуры: **95**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 69

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 150 | 150 |
| Вода | 50 | 50 |
| Тыква | 86 | 60 |
| Крупа манная | 5 | 5 |
|  или пшено | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 |
| **Выход:** | **-** | **250** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 5,375 | 5,678 | 15,065 | 132,9 | 3,375 |

Технология приготовления: Тыкву, нарезанную мелкими кубиками, кладут в кипящее молоко или смеси молока и воды и варят до полуготовности, затем добавляют манную крупу или отдельно сваренное до полуготовности пшено, кладут соль, сахар, и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Суп-крем из разных овощей**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 70

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 18,75 | 15 |
|  после 1 января | 19,95 | 15 |
| Капуста цветная | 15 | 15 |
| Картофель |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 50 | 35 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 54 | 35 |
|  с 1 марта | 58,45 | 35 |
| Горошек зеленый консервированный | 7,75 | 5 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Молоко | 125 | 125 |
| Сливки | 25 | 25 |
| Бульон или вода | 87,5 | 87,5 |
| Гренки (ТК №71) | 10 | 10 |
| **Выход:** | **-** | **250/10** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 5,87 | 11,52 | 17,07 | 195,45 | 8,18 |

Технология приготовления: морковь нарезают крупными дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Цветную капусту разбирают на соцветия, закладывают в кипящий бульон или воду, добавляют картофель и варят до готовности. Готовые овощи и прогретый зеленый горошек протирают, смешивают с молочным соусом, разводят горячим молоком, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченными сливками.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Гренки**

Номер рецептуры: **115**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 71

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 18,4 | 15,3 |
| **Выход:** | **-** | **10** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,61 | 0,21 | 9,89 | 47,87 |  |

Технология приготовления: Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10x10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Инженер-технолог Р.А. Журавлев

Наименование изделия: **Каша овсяная жидкая с сахаром**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 72

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Крупа овсяная | 30,8 | 30,8 |
| Молоко | 164 | 164 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 5 | 5 |
| **Выход:** |  | **205** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 3,79 | 5,48 | 19,0 | 140,6 | 0 |

Технология приготовления: Жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с сахаром.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Каша рисовая жидкая с сахаром**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 73

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Крупа рисовая | 23,1 | 23,1 |
| Молоко | 132 | 132 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 5 | 5 |
| **Выход:** |  | **155** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,6 | 0,23 | 21,7 | 96,0 | 0 |

Технология приготовления: Жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с сахаром.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Каша манная жидкая с сахаром**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 74

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Крупа манная | 23,1 | 23,1 |
| Молоко | 132 | 132 |
| Соль | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 5 | 5 |
| **Выход:** |  | **155** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,36 | 0,23 | 21,0 | 95,0 | 0 |

Технология приготовления: Жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с сахаром.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Пудинг из крупяной муки с творогом**

Номер рецептуры: **197**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 75

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Мука гречневая, | 36 | 36 |
|  или мука гречневая | 24 | 24 |
|  и мука рисовая | 12 | 12 |
|  или мука гречневая | 21 | 21 |
|  и мука овсяная | 15 | 15 |
| Молоко | 78 | 78 |
| Творог | 86 | 84 |
| Сахар | 13,5 | 13,5 |
| Соль | 1 | 1 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 |
| Яйца | ½ шт. | 24 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | - | 239 |
| **Выход:** | **-** | **210** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 17,93 | 12,1 | 38,4 | 334 | 0,36 |

Технология приготовления: к мучной основе добавляют протертые творог, соль, яичные желтки, растертые с сахаром, ванилин, растворенный в горячей воде. Затем вводят в массу взбитые яичные белки, раскладывают в формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой, запекают или варят на пару 20-25 мин.

Инженер-технолог Р.А. Журавлев

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **204**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 76

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Макаронные изделия | 350 | 350 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 38,42 | 5,49 | 207,62 | 1034 |  |

Технология приготовления: макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса из увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом. количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли)

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Запеканка из макарон с творогом**

Номер рецептуры: **211**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 77

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Масса отварных макарон (ТК № 76) | - | 116 |
| Вода | 53 | 53 |
| Яйца | 1/5 | 8 |
| Творог | 40,4 | 40 |
| Сахар | 7 | 7 |
| Масло растительное (для смазки противня) | 3 | 3 |
| Сухари | 7 | 7 |
| Масса полуфабриката | - | 231 |
| Масса готовой запеканки | - | 200 |
| Масло сливочное | - | 5 |
| **Выход:** | **-** | **205** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 13,87 | 13,689 | 37,0 | 326,6 | 0,4497 |

Технология приготовления: макароны отваривают в большом количестве воды, откидывают на дуршлаг. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром, водой, Массу перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность изделия выравнивают и запекают. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Инженер-технолог М.С. Конева

Технологическая карта № 78

Наименование изделия: **Омлет с картофелем**

Номер рецептуры: **215**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 78

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 35 | 241 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 38 | 241 |
|  с 1 марта | 41 | 241 |
| Яйцо | 1 шт. | 42 |
| Молоко | 14 | 14 |
| Масса омлетной смеси | - | 52 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Масса готового омлета | - | 80 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход:** | **-** | **85** |

1Масса отварного картофеля

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 5,73 | 11,04 | 6,29 | 147,44 | 0,1 |

Технология приготовления: подготовленный, отварной картофель протирают и формуют в виде лепешек, укладывают на сковороду с растопленным сливочным маслом, заливают омлетной смесью и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Оладьи из творога**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 79

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Творог | 29,4 | 29 |
| Мука пшеничная | 11 | 11 |
| Сахар | 6 | 6 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 |
| Молоко | 12 | 12 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| **Выход:** | **-** | **50** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 6,95 | 5,3 | 0,5 | 77,4 | 0,15 |

Технология приготовления: творог протирают, соединяют с молоком, добавляют муку, сахар, яйца и все тщательно перемешивают. Выпекают оладьи в жарочном шкафу при температуре 220-250 оС до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают по 1-2 шт.

Инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Рыба отварная

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба отварная», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба отварная»,, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Рыба обезглавленная, потрошенная, мороженная:хек тихоокеанский | 132,4 | 98 |
| или треска | 132,5 | 102 |
| или горбуша | 178,2 | 98 |
| или минтай | 127,3 | 98 |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 3,75 | 3 |
|  после 1 января | 3,99 | 3 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Выход | - | 80 |

4 Технология приготовления

Филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе, добавляют лук репчатый, морковь, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – филе рыбы уложено на тарелку, сбоку гарнир.

Цвет – рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус – рыбы в сочетании с соусом или маслом, приятный, умерено соленый.

Запах – рыбы с ароматом соуса или масла.

Консистенция – мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти.

6.2 Микробиологические показатели рыбы должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 14,08 | 1,91 | 0,62 | 75,99 | 0,4 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

котлеты рыбные любительские

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рыбные любительские», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские» , должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Рыба обезглавленная, потрошенная, мороженная:хек тихоокеанский | 74,3 | 55 |
| или треска | 71,4 | 55 |
| или горбуша | 100 | 55 |
| или минтай | 71,4 | 55 |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 20 | 161 |
|  после 1 января | 21,6 | 161 |
| Лук репчатый | 9 | 62 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| Молоко | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | - | 101 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Выход | - | 80 |

1Масса отварной моркови

2Масса припущенного лука

4 Технология приготовления

Филе рыбы измельчают вместе с замоленным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты. Изделия крадут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – котлеты овальной формы с одним заостренным концом.

Цвет – котлет – светло-серый.

Вкус – продуктов, входящих в блюдо.

Запах – рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

Консистенция – сочная, нежная, однородная.

6.2 Микробиологические показатели котлет должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 10,95 | 3,70 | 8,69 | 111,86 | 3,02 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Кнели рыбные

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кнели рыбные», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Кнели рыбные», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Рыба обезглавленная, потрошенная, мороженная:хек тихоокеанский | 86,5 | 64 |
| или треска | 83,1 | 64 |
| или горбуша | 116,3 | 64 |
| или минтай | 83,1 | 64 |
| Хлеб пшеничный | 7 | 7 |
| Молоко | 24 | 24 |
| Яйца (белки) | 1/10 шт. | 4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 96 |
| Выход | - | 80 |

4 Технология приготовления

Филе рыбы дважды измельчают вместе с замеченным в молоке хлебом, вводят охлажденные яичные белки и взбивают, постепенно добавляя молоко, соль. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде. Кнельную массу разделывают при помощи кондитерского мешка на кнели (по 20-25 г) и припускают 10-15 мин, не допуская сильного кипения.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделия в виде кнелей, одинакового размера, сбоку гарнир.

Цвет – от белого до беловато-серого.

Вкус – продуктов входящих в блюдо, умерено соленый.

Запах – продуктов входящих в блюдо.

Консистенция – сочная, рыбная, однородная.

6.2 Микробиологические показатели кнелей должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 10,91 | 3,34 | 4,5 | 91,50 | 0,29 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

 |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

суфле мясное из говядины с тыквой

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суфле мясное из говядины с тыквой», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суфле мясное из говядины с тыквой», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Говядина бескостная, охлажденная | 58,3 | 53 |
| Яйца | 1/3 шт. | 13 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| Тыква | 31 | 181 |
| Масса полуфабриката | - | 87 |
| Масло сливочное на смазку | 3 | 3 |
| Выход | - | 80 |

1Масса припущенной тыквы

4 Технология приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют протертую припущенную тыкву, прогретую пшеничную муку, желтки яиц, соль, перемешивают. В хорошо перемешанную массу вводят взбитые в густую пену белки яиц, выкладывают в смазанную маслом форму или противень и варят на пару 25-30 мин. Готовое суфле нарезают на порционные куски.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – суфле сохранило форму.

Цвет – светло-оранжевый.

Вкус – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – сочная, нежная, однородная.

6.2 Микробиологические показатели суфле должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 11,46 | 4,39 | 0,13 | 85,87 | 0 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

 |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Тефтели из говядины

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели из говядины», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Тефтели из говядины», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Говядина бескостная, охлажденная | 56,1 | 51 |
| Вода | 8 | 8 |
| Крупа рисовая | 7 | 7 |
| Масса готового рассыпчатого риса | - | 20 |
| Лук репчатый | 18 | 15 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Масса припущенного лука | - | 12 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | - | 95 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 |
| Масса готовых тефтелей | - | 80 |
| Вода  | 16 | 16 |
| Сметана | 10 | 10 |
| Выход | - | 80 |

4 Технология приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают сметаной с добавлением воды и тушат 8-10 мин до готовности.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают с соусом, в котором тушились

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.

Цвет – тефтелей – коричневый.

Вкус – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – в меру плотная, сочная.

6.2 Микробиологические показатели тефтелей должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 5,43 | 6,03 | 6,87 | 103,41 | 0,3 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер-технолог Р.А. Журавлев

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

 |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Голубцы ленивые

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Голубцы ленивые», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Голубцы ленивые», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Капуста свежая белокочанная | 105,6 | 96 |
| Говядина бескостная 1 категории, охлажденная | 81 | 60 |
| Крупа рисовая | 8 | 231 |
| Лук репчатый | 16 | 13 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Масса припущенного лука с маслом | - | 14 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 |
| Выход | - | 160 |

1Масса рассыпчатого риса

4 Технология приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиями цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, добавляют воду и тушат 15-20 мин.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Цвет – светло-коричневый или оранжевый.

Вкус – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная.

6.2 Микробиологические показатели голубцов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 160 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 14,12 | 9,04 | 20,26 | 218,88 | 20,03 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

 |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

биточки рубленные из птицы

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Биточки рубленные из птицы», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Биточки рубленные из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Тушка цыпленка-бройлера охлажденная 1 категории | 80 | 59 |
| или куриная грудка охлажденная с костью и кожей | 137 | 59 |
| или филе птицы (полуфабрикат) | 61 | 59 |
| Хлеб пшеничный | 15 | 15 |
| Молоко | 21 | 21 |
| Масса полуфабриката | - | 91 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Выход |  | 80 |

4 Технология приготовления

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочными маслом емкость, варят на пару 25-30 мин.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена.

Цвет – котлеты – бело-серый.

Вкус - свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Консистенция – мягкая, сочная.

6.2 Микробиологические показатели биточков должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 11,27 | 11,84 | 7,07 | 179,89 | 0,32 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

 |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Фрикадельки из птицы

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки из птицы», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фрикадельки из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Тушка цыпленка-бройлера охлажденная 1 категории | 80 | 59 |
| или куриная грудка охлажденная с костью и кожей | 137 | 59 |
| или филе птицы (полуфабрикат) | 61 | 59 |
| Хлеб пшеничный | 15 | 15 |
| Молоко | 18 | 18 |
| Масса полуфабриката | - | 92 |
| Выход |  | 80 |

4 Технология приготовления

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

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделие в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку.

Цвет – сероватый.

Вкус - свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Запах – свойственный изделиям из котлетной массы.

Консистенция – мягкая, сочная, нежная.

6.2 Микробиологические показатели фрикаделек должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 80 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 13,23 | 6,65 | 6,88 | 140,29 | 0 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер- технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Каша рассыпчатая**

Номер рецептуры: **313**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 80

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Масса гречневой каши | - | 116,4 |
|  или пшеничной | - | 116,4 |
|  или пшённой | - | 116,4 |
|  или рисовой | - | 116,4 |
|  или перловой | - | 116,4 |
|  или ячневой | - | 116,4 |
| Масло сливочное | 4,2 | 4,2 |
| **Выход:** | **-** | **120** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 6,88 | 4,87 | 64,40 | 328,99 | 0 |

Технология приготовления: Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость. Всплывшие пустые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), оставшееся масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Каша вязкая рисовая**

Номер рецептуры: **314**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 81

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Крупа рисовая | 25,8 | 25,8 |
| Вода | 95 | 95 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 4,2 | 4,2 |
| **Выход:** | **-** | **120** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,03 | 4,00 | 17,03 | 144,38 | 15,13 |

Технология приготовления: Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 оС она держится на тарелке горкой, не расплываясь.

Инженер-технолог Р.А. Журавлев

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 82

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 123 | 86 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 132 | 86 |
|  с 1 марта | 144 | 86 |
| Молоко | 15,8 | 151 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

1Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,03 | 4,00 | 17,03 | 144,38 | 15,13 |

Технология приготовления: очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 оС. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 83

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 147 | 102,6 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 158 | 102,6 |
|  с 1 марта | 171 | 102,6 |
| Молоко | 19 | 181 |
| Масло сливочное | 5,25 | 5,25 |
| **Выход:** | **-** | **120** |

1Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,45 | 3,84 | 16,35 | 109,78 | 14,53 |

Технология приготовления: очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 оС. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 84

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 183 | 128,25 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 197,5 | 128,25 |
|  с 1 марта | 214 | 128,25 |
| Молоко | 23,7 | 22,51 |
| Масло сливочное | 5,25 | 5,25 |
| **Выход:** | **-** | **150** |

1Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 3,06 | 4,80 | 20,44 | 137,23 | 18,16 |

Технология приготовления: очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 оС. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Овощи в молочном соусе (1-й вариант)**

Номер рецептуры: **332**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 85

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 27 | 21,7/201 |
|  после 1 января | 30 | 21,7/201 |
| Картофель |  |  |
|  с 1 декабря по 31  декабря | 29,5 | 20,6/201 |
|  с 1 января по 28-29  февраля | 31,7 | 20,6/201 |
|  с 1 марта | 34,4 | 20,6/201 |
| Горошек зеленый консервированный | 15,4 | 10 |
|  или горошек зеленый быстрозамороженный | 10,9 | 10,9/101 |
|  или кукуруза свежая в початках молочно-восковой спелости | 53,2 | 30,3/101 |
| Капуста белокочанная | 27,8 | 22,2/201 |
| Соус молочный (ТК № 88) | - | 34 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

1В числителе указана масса овощей нетто, в знаменателе – масса припущенных или вареных овощей.

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,062 | 1,889 | 8,83 | 60,57 | 8,15 |

Технология приготовления: подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту – квадратиками. Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным, добавляют соль и проваривают 1-2 мин.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Овощи в молочном соусе (2-й вариант)**

Номер рецептуры: **333**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 86

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 125,6 | 100,44 |
|  после 1 января | 133,6 | 100,44 |
|  или репа | 133,9 | 100,44 |
|  или брюква | 128,8 | 100,44 |
|  или свекла |  |  |
|  до 1 января | 125,6 | 100,44 |
|  после 1 января | 133,6 | 100,44 |
|  или горошек зеленый быстрозамороженный | 100,44 | 100,44 |
| Масса припущенных овощей |  | 92 |
| Соус молочный (ТК №88) | - | 30 |
| **Выход:** | **-** | **120** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 3,41 | 1,72 | 8,01 | 61,20 | 4,6692 |

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

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Морковь, тушенная в сметанном соусе**

Номер рецептуры: **334**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 87

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Морковь |  |  |
|  до 1 января | 132 | 105,6 |
|  после 1 января | 140 | 105,6 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Сахар | 0,2 | 0,2 |
| Соус сметанный (ТК №21) | - | 24 |
| **Выход:** | **-** | **120** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,68 | 3,38 | 9,65 | 75,74 | 3,17 |

Технология приготовления: Морковь очищают, моют, нарезают кубиками и припускают с маслом, добавляют соус сметанный и тушат до готовности 10-15 мин.

Инженер-технолог Р.А. Журавлев

Наименование изделия: **Соус молочный (для подачи к блюду)**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 88

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 500 | 500 |
| Масло сливочное | 55 | 55 |
| Мука пшеничная | 55 | 55 |
| Вода | 500 | 500 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Соль | 8 | 8 |
| **Выход:** |  | **1000** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 20,56 | 52,42 | 70,92 | 838 | 3,25 |

Технология приготовления: Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варя 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Инженер-технолог М.С. Конева

Технологическая карта № 94

Наименование изделия: **Соус молочный сладкий**

Номер рецептуры: **351**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 94

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 500 | 500 |
| Масло сливочное | 45 | 45 |
| Мука пшеничная | 45 | 45 |
| Вода | 500 | 500 |
| Сахар | 80 | 80 |
| Ванилин | 0,05 | 0,05 |
| **Выход:** |  | **1000** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 19,43 | 45,19 | 132,55 | 1015 | 3,25 |

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченной воде.

Инженер-технолог М.С. Конева

Технологическая карта № 94

Наименование изделия: **Соус молочный сладкий (порциями)**

Номер рецептуры: **351**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 94

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 2,7 | 2,7 |
| Мука пшеничная | 2,7 | 2,7 |
| Вода | 30 | 30 |
| Сахар | 4,8 | 4,8 |
| Ванилин | 0,003 | 0,003 |
| **Выход:** |  | **60** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,1658 | 2,711 | 7,953 | 60,88 | 0,2 |

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченной воде.

Инженер-технолог М.С. Конева

Номер рецептуры: **356**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 97

**Соус сметанный с луком**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Соус сметанный (ТК №12) | - | 900 |
| Лук репчатый | 238 | 200 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Томатное пюре | 20 | 20 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 16,21 | 58,7 | 70,41 | 875 | 12,78 |

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

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Плоды и ягоды свежие**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 98

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Яблоки | 91,2 | 80 |
|  или груши | 88,8 | 80 |
|  или персики | 88,8 | 80 |
|  или абрикосы | 92,4 | 80 |
|  или бананы | 133,6 | 80 |
|  или виноград столовый | 83,2 | 80 |
| **Выход:** | **-** | **80** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 0,32 | 0,32 | 7,8 | 35,5 | 8 |

Технология приготовления: Яблоки или груши свежие с удалённым семенным гнездом, персики или абрикосы с удалённой косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Компот из абрикосов**

Номер рецептуры: **372**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 100

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Абрикосы | 42 | 36 |
| Вода | 149 | 149 |
| Сахар | 18 | 18 |
| Кислота лимонная | 0,18 | 0,18 |
| **Выход:** |  | **180** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 0,32 | 0,04 | 21,20 | 86,40 | 1,55 |

Технология приготовления: сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Компот отпускают охлажденными до температуры 14-16 оС.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Кисель из вишни**

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 103

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Вишня | 29 | 25 |
| Вода | 165 | 165 |
| Сахар | 18 | 18 |
| Крахмал картофельный | 6,5 | 6,5 |
| **Выход:** |  | **180** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 0,13 | 0,04 | 24,73 | 99,76 | 1,65 |

Технология приготовления: вишню перебирают, удаляют плодоножку, моют и удаляют косточки. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают в стаканы. Можно посыпать сахаром в количестве 5-8 % от нормы предусмотренной рецептурой. Кисель подают при температуре 14-16 оС.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Яблоки, фаршированные изюмом**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 105

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Яблоки свежие | 82 | 72 |
| Фарш |  |  |
|  изюм | 8 | 8 |
|  сахар | 12 | 12 |
| Масса фарша | - | 20 |
| Масса полуфабриката | - | 92 |
| **Выход:** | **-** | **80** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 0,44 | 0,27 | 29,29 | 121,35 | 2,63 |

Технология приготовления: яблоки моют, удаляют сердцевину. Изюм замачивают в горячей воде до набухания, обсушивают и смешивают с сахаром. Яблоки наполняют изюмом, укладывают на смоченный водой лист и запекают в шкафу до готовности.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком сгущенным**

Номер рецептуры: **395**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 109

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Кофейный напиток | 3 | 3 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром | 34 | 34 |
| Вода | 108 | 108 |
| **Выход:** |  | **180** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,85 | 2,41 | 14,4 | 91,0 | 1,17 |

Технология приготовления: при заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипят 3-5 мин и дают отстояться в течении 5-8 мин при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Отпускают кофейные напитки в чашках или стаканах при температуре 70 оС.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Бифидок**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 115

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Бифидок | 194 | 180 |
| **Выход:** |  | **180** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 5,22 | 4,5 | 5,85 | 95,4 | 0 |

Технология приготовления: кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Ряженка**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 118

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Ряженка | 205 | 200 |
| **Выход:** |  | **200** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 5,22 | 4,5 | 7,56 | 91,62 | 0,54 |

Технология приготовления: кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Слойка с повидлом**

Номер рецептуры: **463**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 119

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта | 19,75 | 19,75 |
| Сахар | 3,95 | 3,95 |
| Маргарин | 4,9 | 4,9 |
| Яйца | 1/16 шт. | 2,4 |
| Соль | 0,08 | 0,08 |
| Дрожжи (прессованные) | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 7 | 7 |
| Масса теста |  | 38 |
| Повидло | 4,87 | 4,87 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,12 | 0,13 |
| **Выход:** | **-** | **35** |

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,39 | 4,42 | 19,02 | 125,42 | 2,39 |

Технология приготовления: тесто приготавливают опарным способом. Слойку с повидлом выпекают из дрожжевого слоеного теста, приготовленного опарным способом. Для слоения тесто после брожения выкладывают на стол кусками 2-3 кг и раскатывают в прямоугольные пласты толщиной 2 см. Сливочное масло размягчают, проминая его скалкой, делят его на равные части (по количеству кусков теста), посыпают мукой и раскатывают также, как тесто, в прямоугольной пласт. Размеры пласта сливочного масла должны быть несколько меньше размеров пласта теста. Пласт сливочного масла кладут на пласт теста и завертывают в виде конверта, снова раскатывают в пласт толщиной 1 см. С раскатанного пласта сметают муку, складывают втрое и оставляют на 20-30 мин в прохладном месте для охлаждения. После двукратной раскатки и охлаждения тесто снова раскатывают в пласт до толщины 10-12 мм. На середину прямоугольного пласта выпускают повидло из кондитерского мешка. Один край смазывают концом и завертывают в жгут, который разрезают поперек на порционные куски. Булочки укладывают на смазанный жиром лист и оставляют для расстойки, после этого их смазывают яйцом и выпекают.

Инженер-технолог М.С. Конева

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

 |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Булочка обогащенная с изюмом

1 Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Булочка обогащенная с изюмом», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Булочка обогащенная с изюмом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Мука пшеничная высшего сорта | 17,86 | 17,86 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 8 | 8 |
| Изюм | 5 | 5 |
| Дрожжи (прессовынные) | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 0,5 | 0,5 |
| Яйца | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 0,2 | 0,2 |
| Вода для замеса теста | 10 | 10 |
| Яйца (для смазки) | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное для смазки противней | 0,13 | 0,13 |
| Масса полуфабриката | - | 28,5 |
| Выход |  | 25 |

4 Технология приготовления

В воду, прогретую до температуры 35-40 оС, добавляют предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Вводят подготовленный изюм. Оставляют для брожения. В процессе брожения производят 1-2 обминки. Готовое тесто разделывают на шарики массой 28,5 г, выкладывают на смазанный противень и оставляют для расстойки. Перед выпеканием булочки смазывают взбитым яйцом. Выпекают при температуре 210-220 оС в течение 15-0 мин.

5 Требования к оформлению, подаче и реализации

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма – круглая, с шероховатой поверхностью.

Цвет – от светло-коричневого до коричневого, без подгорелостей.

Вкус – приятный, свойственный свежевыпеченному изделию.

Запах – приятный, свойственный свежевыпеченному изделию.

Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

6.2 Микробиологические показатели булочки должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 25 г)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
| 2,2 | 0,81 | 16,0 | 79,97 | 0 |

Ответственный за оформление ТТК,

инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Булочка «Розовая»**

Номер рецептуры: **476**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 120

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта | 36,61 | 36,61 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 1,28 | 1,28 |
| Дрожжи (прессованные) | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Соль | 0,35 | 0,35 |
| Свекла |  |  |
|  до 1 января | 5,3 | 4 |
|  после 1 января | 5,7 | 4 |
| Масло растительное | 1,09 | 1,09 |
| Яйца (для смазки) | 1/160 шт. | 0,25 |
| Итого сырья |  | 46,18 |
| Вода |  | 9 |
| Масса полуфабриката |  | 55 |
| **Выход:** | **-** | **30** |

1Масса свеклы отварной протертой

Влажность не более 38,0 %

Кислотность не более 3,0 оН

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,4 | 0,84 | 15,1 | 77,64 | 0,09 |

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением отварной протертой свеклы. Из готового теста влажностью 40% формуют шарики массой 68 г и оставляют для расстойки на 40-50 мин. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 оС в течение 10-12 мин. Готовые изделия можно посыпать рафинадной пудрой из расчета 2 г на 1 шт.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Пряники детские**

Номер рецептуры: 4**93**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 121

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 6,91 | 6,91 |
| Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) | 0,54 | 0,54 |
| Обрезки от тортов, пирожных, кексов | 5,7 | 5,7 |
| Яйца (в тесто) | 1,59 | 1,59 |
| Яйца (для смазки) | 0,28 | 0,28 |
| Мед (в тесто) | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 6,4 | 6,4 |
| Сухие духи | 0,1 | 0,1 |
| Натрий двууглекислый | 0,05 | 0,05 |
| Итого |  | 21,8 |
| **Выход:** | **-** | **20** |

Влажность 14,00±1,5 %

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 1,78 | 1,6 | 17,5 | 91,25 | 0 |

Технология приготовления: приготавливают пряники из сырцового пряничного теста. Сахар растворяют в воде с температурой 75 оС, сироп процеживают и охлаждают до температуры 35-40 оС, перемешивают в течение 2-3 мин с прогретым медом, яйцами, сухими духами, добавляют соду, муку, измельченную крошку и замешивают тесто в течение 10-15 мин. Готовое тесто имеет влажность 23-25,5 %. Тесто раскатывают в пласт толщиной 8-10 мм и разрезают с помощью двух резцов. Расстояние между дисками у одного резца 65 мм, у другого - 120 мм. При прокате одним резцом по пласту вдоль, а другим поперек получаются пряники одинакового размера и определенной массы. Сформированные пряники укладывают на листы, смазывают яйцами, наносят рисунок и выпекают при температуре 200-240 оС в течение 7-12 мин.

Инженер-технолог М.С. Конева

Наименование изделия: **Ватрушка с повидлом**

Номер рецептуры: **458**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. –
628 с.

Технологическая карта № 122

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| брутто, г | нетто, г |
| Тесто дрожжевое №26 | - | 29 |
| Мука на подпыл | 0,87 | 0,87 |
| Повидло | 15,4 | 15 |
| Меланж для смазки вартушек | 0,75 | 0,75 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,13 | 0,13 |
| **Выход:** | **-** | **35** |

Влажность 14,00±1,5 %

Химический состав блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энергетическая ценность, ккал |
| 2,23 | 1,49 | 22,06 | 110,57 | 0,04 |

Технология приготовления: Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста разделывают булочки круглой формы массой 29 г. Укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой – по 15 г. Смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края следует до заполнения лепёшек повидлом и выпекают при температуре 230-240 оС 8-10 мин.

Инженер-технолог М.С. Конева