МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Технологическая карта № 161

Наименование кулинарного изделия (блюда):**ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ**

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 40 |
| ВЫХОД: | - | 1 шт. (40 г) |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 22,00 | 1,00 | 0,03 | 0,18 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Перед  использованием яйцо подвергаются специальной обработке в соответствии с требованием п. 15.13 СанПиН 2.4.1.2660-10 в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в  разрешенных  для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

*Требования к качеству:*

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Чай с сахаром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№136**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Чай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/36.php) | 0.3 | 0.3 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 95 | 95 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3.5 | 3.5 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 6 |
| Жиры, г | 1.53 |
| Углеводы, г | 6.5 |
| Калорийность, ккал | 24.64 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0.003 |
| C, мг | 3 |
| Ca, мг | 5.8 |
| Fe, мг | 0.27 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 170 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Технологическая карта № 231

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:3**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1,5-3 лет | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сыр твердый | 9,6 | 9 | 14,9 | 14 |
| Выход с маслом и сыром |  | 20/4/9 |  | 30/5/14 |

                Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,61 | 5,4 | 9,75 | 106 | 94,48 | 0,33 | 0,02 | 0,01 | 0,14 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,06 | 7 | 14,62 | 145 | 126,6 | 0,47 | 0,03 | 0,03 | 0,19 |

**Технология приготовления**

 Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:*мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:*сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

 МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

﻿Технологическая карта №

Наименование изделия:  Плоды и ягоды свежие

Номер рецептуры:  №368

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |
| 1 порция | | 1 порция |
| брутто, г | | нетто, г |
| Яблоки | 140 | | 100 |
| или груши | 111 | | 100 |
| или бананы | 167 | | 100 |
| или виноград | 104 | | 100 |
| или апельсин | 140 | | 100 |
| или мандарин | 135 | | 100 |
| Выход: |  |  | 100 |
|  |  |  |  |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | | Минер, вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| Яблоки | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 44 | 16,0 | 2,20 | 0,03 | 0,02 | 10,00 |
| Груши | 0,40 | 0,30 | 10,30 | 46 | 19,0 | 2,30 | 0,03 | 0,03 | 5,00 |
| Бананы | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 95 | 8,0 | 0,60 | 0,04 | 0,05 | 10,00 |
| Виноград | 0,60 | 0,60 | 15,40 | 69 | 30,0 | 0,60 | 0,03 | 0,02 | 6,00 |
| Апельсин | 0,60 | 0,14 | 15,00 | 66 | 24,0 | 0,24 | 0,03 | 0,02 | 40,00 |
| Мандарин | 0,56 | 0,14 | 15,20 | 64 | 24,8 | 0,10 | 0,04 | 0,02 | 26,60 |

Технология приготовления: Плоды перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают, пропитывают водой. Подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

*Внешний вид:*целые плоды или ягоды

*Консистенция:* соответствующая виду плодов или ягод

*Цвет:*соответствующий виду плодов или ягод

*Вкус*: соответствующий виду плодов или ягод

*Запах :*соответствующий виду плодов или ягод

﻿

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Салат из морской капусты с растительным маслом**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№18**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Морская капуста](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/112.php) | 70 | 70 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 16 | 13 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/11/107.php) | 10 | 9.5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/8.php) | 7 | 7 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3.5 | 3.5 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.24 | 0.24 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.84 |
| Жиры, г | 7.15 |
| Углеводы, г | 4.77 |
| Калорийность, ккал | 86.46 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.05 |
| C, мг | 3.21 |
| Ca, мг | 35.96 |
| Fe, мг | 11.36 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 45 | 60 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Готовую отварную морскую капусту промышленного производства выкладывают в емкость. Морковь промывают, очищают, натирают на терке. Яйцо моют, отваривают, очищают и крошат. Подготовленные продукты смешивают, посыпают сахаром и заправляют растительным маслом. Допускается использование готовых салатов из капусты морской маринованной (без добавления уксуса и острых приправ) промышленного производства. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Рассольник ленинградский**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№76**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| говядина | 35 | 40 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | 40 | 30 |
| [Крупа перловая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/56.php) | 5/10 | 5/10 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 5 | 4 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 2.4 | 2 |
| [Огурцы соленые](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/7.php) | 10/10 | 10/10 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 2 | 2 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.84 |
| Жиры, г | 2.05 |
| Углеводы, г | 6.64 |
| Калорийность, ккал | 48.3 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 3.02 |
| Ca, мг | 10.58 |
| Fe, мг | 0.39 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью Запах: продуктов, входящих в рассольник |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Печень по-строгановски**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№104**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Печень говяжья](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/4/91.php) | 105.3 | 87.4 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 3 | 3 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/4.php) | 12.6 | 10.5 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 21 | 16.8 |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/30.php) | 3 | 3 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/24.php) | 10.5 | 10.5 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 14.4 |
| Жиры, г | 5.78 |
| Углеводы, г | 3.55 |
| Калорийность, ккал | 121.51 |
| B1, мг | 0.1 |
| B2, мг | 1 |
| C, мг | 0.52 |
| Ca, мг | 28.1 |
| Fe, мг | 4.63 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 70 | 80 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Печень размораживают, промывают, очищают от желчных протоков, удаляют пленку, нарезают брусочками длиной 3-4 см весом 5-7 г, тушат в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Обработанные морковь и репчатый лук припускают до готовности в отваре из печени. Печень и припущенные овощи соединяют, солят, заливают сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, бульона (или воды), сметаны и тушат до готовности (10-15 минут). Отпускают вместе с соусом. Температура подачи +65 С. Срок реализации 2-3 часа. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

**Пюре картофельное**

Наименование блюда: **Пюре картофельное**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№321**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | 114 | 85.5 |
| [Молоко](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 15.8 | 15 |
| [Масло сливочное](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3.5 | 3.5 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 2.04 |
| Жиры, г | 3.2 |
| Углеводы, г | 13.63 |
| Калорийность, ккал | 91.5 |
| B1, мг | 0.09 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 12.11 |
| Ca, мг | 24.65 |
| Fe, мг | 0.67 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 132 | 180 |
| 12 часов | 132 | 180 |
| 24 часа | 132 | 180 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: протертая картофельная масса Консистенция: густая, пышная, однородная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

**Наименование блюда: Компот из сухофруктов**

**Технологическая карта (кулинарный рецепт) №126**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| Сухофрукты | 10 | 10 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 6 | 6 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 98 | 98 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.52 |
| Жиры, г | 0 |
| Углеводы, г | 13.48 |
| Калорийность, ккал | 53.72 |
| B1, мг | 0.01 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 0.4 |
| Ca, мг | 20.57 |
| Fe, мг | 0.34 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным сухофруктам.. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Блины со с повидлом**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№399.2**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/302.php) | 44.12 | 44.12 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 3 | 3 |
| [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 69.41 | 69.41 |
| [Дрожжи (прессованные)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/85.php) | 1.76 | 1.76 |
| [Соль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/462.php) | 2 | 2 |
| ~ *Масса теста* | - | 114.71 |
| [Маргарин](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/271.php) | 2.94 | 2.94 |
| *или* [Кулинарный жир](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/240.php) | 2.35 | 2.35 |
| *или* [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/275.php) | 2.35 | 2.35 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/451.php) | 5 | 5 |
| *или* [Повидло](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/13/370.php) | 5 | 5 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда | Потери питательных веществ продуктов при обработке, % |
| Белки, г | 5.63 | 0 |
| Жиры, г | 5.78 | 0 |
| Углеводы, г | 2.61 | 0 |
| Калорийность, ккал | 184.22 | 0 |
| B1, мг | 0.195 | 0 |
| B2, мг | 0.0917 | 0 |
| C, мг | 0.0353 | 0 |
| Ca, мг | 31.3926 | 0 |
| Fe, мг | 2.1794 | 0 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ | 8-10 часов | 12 часов | 24 часа |
| Дети 1-3 лет | 70 | 70 | 70 |
| Дети 3-7 лет | 80 | 80 | 80 |

*Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40 °С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленный жир и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35 °С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм. Отпускают по 3 шт. на порцию. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

заведующая детским садом

**Напиток ягодно-фруктовый**

Наименование блюда: **Напиток из плодов и фруктов**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№398**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| фрукты | 10 | 10 |
| [Сахар](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 5.56 | 5.56 |
| [Вода питьевая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 100 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 0.34 |
| Жиры, г | 0.14 |
| Углеводы, г | 9.49 |
| Калорийность, ккал | 40.67 |
| B1, мг | 0.01 |
| B2, мг | 0.03 |
| C, мг | 50 |
| Ca, мг | 10.67 |
| Fe, мг | 0.31 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 180 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Плоды промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают. Требования к качеству Внешний вид: напиток налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло –коричневый Вкус: кисло-сладкий. |