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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Омлет натуральный**

**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) **№79**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Яйцо 1С](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/8/29.php) | 45 | 45 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 60 | 60 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 3 | 3 |
| [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 | 7.85 |
| Жиры, г | 9.06 |
| Углеводы, г | 3.21 |
| Калорийность, ккал | 124.93 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.3 |
| C, мг | 0.18 |
| Ca, мг | 100.82 |
| Fe, мг | 1.32 |

*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 | 75 | 100 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Яйца, смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°С. При подаче нарезать на порционные куски. Требования: Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. |

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

заведующая детским садом

Технологическая карта № 173

**Наименование изделия:173**

**Номер рецептуры: Бутерброд с маслом**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1-3 лет | с 1-3 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 |
| Выход |  | 20/4 |  | 30/5 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углево-ды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,54 | 3,46 | 9,75 | 78 | 4,48 | 0,23 | 0,02 | 0,02 | 0 |

  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 |
| 2,3 | 4,36 | 14,62 | 108 | 6,6 | 0,34 | 0,03 | 0,03 | 0 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:*мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:*масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

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

заведующая детским садом

Технологическая карта № 215

Наименование кулинарного изделия (блюда):     **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 945

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 | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Молоко | 45 | 45 | 60 | 60 | 80 | 80 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 180 | 1,05 | 1,20 | 12,30 | 64,50 | 24,75 | 0,30 | 0,02 | 0,06 | 0,00 |
| 200 | 1,40 | 1,60 | 16,40 | 86,00 | 33,00 | 0,40 | 0,02 | 0,08 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 65С.

*Требования к качеству:*

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Мутный. Цвет светло-кофейный.

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

**Технологическая карта № \_245**

**Наименование изделия:  Зеленый горошек с чесноком и растительным маслом**

Номер рецептуры: 245

**Источник (сборник) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

Наименование блюда: **Горошек консервированный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№245**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [горошек](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdvup/16/526.php) консервированный | 30/40 | 30/40 |
| Чеснок | 1,5 | 1,5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdvup/30/1310.php) | 1,5/2 | 1,5/2 |
| Выход | 30/40 | 30/40 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.6 |
| Жиры, г | 1.8 |
| Углеводы, г | 4.7 |
| Калорийность, ккал | 45 |

*Технологическая карта приготовления блюда в интернате:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Горошек консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и заправляют маслом растительным и смешивают с чесноком прокипяченным. Температура подачи: не ниже 65°С. Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления. |

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

заведующая детским садом

Технологическая карта № 189

Наименование изделия: **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.–М.: ДеЛи принт, 2012.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 35 | 35 |  |  |
| Картофель | 60 | 45 | 100 | 75 |
| Вермишель | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Морковь | 7,5 | 6 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 7,2 | 6 | 12 | 10 |
| Мало растительное | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 105 | 105 | 175 | 175 |
| Выход |  | 150 |  | 250 |

Химический состав данного блюда на 150 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 1,61 | 1,70 |  | 10,29 | 62,85 | 4,95 |

Химический состав данного блюда на 250 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 2,69 | 2,84 |  | 17,14 | 104,75 | 8,25 |

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

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

**Требования к качеству:**Внешний вид: в жидкой части супа – овощи и макаронные изделия, сохранившие форму. Консистенция: картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей. Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый. Запах: продуктов, входящих в суп.

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

заведующая детским садом

Технологическая карта № 141

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| курица | 102,96 | 75,68 | 130,41 | 95,86 |
| Картофель | 103,63 | 77,72 | 131,27 | 98,45 |
| Лук репчатый | 11,93 | 10,22 | 15,11 | 12,95 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Томат-пюре | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса тушеного мяса |  | 47 |  | 60 |
| Масса готовых овощей. |  | 103 |  | 130 |
| Выход |  | 150 |  | 190 |

Химический состав данного блюда на 150 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 15,17 | 15,56 |  | 11,71 | 247,54 | 5,34 |

Химический состав данного блюда на 190 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 19,22 | 19,71 |  | 14,83 | 313,55 | 6,77 |

**Технология приготовления.**Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук – кубиками. Затем мясо обжаривают до образования легкой румяной корочки, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированное томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленой зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

**Температура подачи:**65°С.

**Срок реализации:**не более трех часов с момента приготовления.

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

﻿

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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах**

**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) **№332**

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

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Кисель из концентрата](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/14/149.php) | 12 | 12 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 3 | 3 |
| [Крахмал](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/150.php) | 0.1 | 0.1 |
| [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 95 | 95 |

*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 | 0 | 35 |
| Жиры, г | 0 | 0 |
| Углеводы, г | 5.57 | 15 |
| Калорийность, ккал | 24.8 | 2 |
| B1, мг | 0 | 0 |
| B2, мг | 0 | 0 |
| C, мг | 0 | 40 |
| Ca, мг | 0.0806 | 28 |
| Fe, мг | 0.0021 | 45 |

*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 | 180 | 180 | 180 |
| Дети 3-7 лет | 200 | 200 | 200 |

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

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. |

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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№147**

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

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Хлеб пшеничный](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/1/99.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 | 6.14 |
| Жиры, г | 2.14 |
| Углеводы, г | 41.86 |
| Калорийность, ккал | 214.43 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 0 |
| Fe, мг | 0 |

*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 | 35 | 50 |

**Технология приготовления:**Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

**Требования к качеству:**Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

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

заведующая детским садом

Технологическая карта № 100

**Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры:117**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 95 | 94 | 132 | 131 |
| Крупа манная | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши | 24 | 24 | 34 | 34 |
| Или мука пшеничная | 8 | 8 | 11 | 11 |
| Сахар | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сухари | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готовой запеканки |  | 100 |  | 140 |
| Молоко сгущенное | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 100/30 |  | 140/40 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 12,8 | 11,5 | 31,13 | 343,27 | 216,32 | 0,72 | 0,07 | 0,14 | 0,39 |

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 |
| 19,6 | 16,7 | 43,1 | 475,3 | 299,52 | 1 | 0,1 | 0,2 | 0,54 |

**Технология приготовления**

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного 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; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно зава­ренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с мо­локом сгущенным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

*Консистенция:*однородная, нежная, мягкая.

*Цвет:*корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

*Вкус:*свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

*Запах:*слабовыраженный - творога.

﻿

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. |