

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 27

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			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>Варка бульона</i>				
Говядина	11	10	14	13
Морковь до 1 января	2,3	1,8	3,04	2,4
Морковь с 1 января	2,4	1,8	3,2	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
<i>Варка супа</i>				
Свекла до 1 января	30	24	40	32
Свекла с 1 января	32	24	43	32
Капуста свежая	15	12	20	16
Картофель с 01.09-31.10	16	12	21	16
Картофель с 31.10-31.12	17	12	23	16
Картофель с 31.12-28.02	19	12	25	16
Картофель с 29.02-01.09	20	12	27	16
Морковь до 1 января	10	8	13	10
Морковь с 1 января	11	8	14	10
Лук репчатый	4	3	5	4
Масло сливочное	2,3	2,3	3	3
Сахар	1,5	1,5	2	2
Лимонная кислота	0,15	0,15	0,2	0,2
Бульон или вода	113	113	150	150
Выход		150		200
Говядина отварная	-	6	-	8
Сметана	5	5	6	6
Выход с мясом и со сметаной:		150/6/5		200/8/6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	2,12
От 3 до 7	2,82
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	3,59
От 3 до 7	4,79

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	25,91
От 3 до 7	34,54
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,65
От 3 до 7	0,87

Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	5,87
От 3 до 7	7,83
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	70,27
От 3 до 7	93,69

В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,03
От 3 до 7	0,04
С (мг):	
От 1,5 до 3	5,85
От 3 до 7	7,8

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, раствор лимонной кислоты, сметану и кипятят.

Отпускают

суп

с

мясом.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы

Номер рецептуры: 36

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			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>Варка бульона</i>				
Куры 1 категории	23	20	30	27
Морковь до 1 января	2,3	1,8	3,04	2,4
Морковь с 1 января	2,4	1,8	3,2	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
<i>Варка супа</i>				
Картофель с 01.09-31.10	40	30	53	40
Картофель с 31.10-31.12	43	30	57	40
Картофель с 31.12-28.02	47	30	62	40
Картофель с 29.02-01.09	50	30	67	40
Горох лущеный	13	12	17	16
Морковь до 1 января	10	8	13	10
Морковь с 1 января	11	8	14	10
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло сливочное	2,3	2,3	3	3
Бульон или вода	105	105	140	140
Выход		150		200
Отварная мякоть птицы без кожи	-	8	-	10
Выход с мясом птицы:		150/8		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	3,23
От 3 до 7	4,3
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	2,93
От 3 до 7	3,9
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	13,13
От 3 до 7	17,51

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	21,33
От 3 до 7	28,44
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,77
От 3 до 7	1,03
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,13
От 3 до 7	0,17

Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	79,2
От 3 до 7	105,6

С (мг):	
От 1,5 до 3	3,62
От 3 до 7	4,83

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции. При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп-лапша домашняя**Номер рецептуры:** 66**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для п.о.п при общеобразовательных школах. Г.Уфа 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории	31	22/15	42	29/20
Мука	11	11	14	14
Мука	0,8	0,8	1	1
Яйцо	3	3	4	4
Вода	2	2	3	3
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
<i>Лапша домашняя</i>	-	12	-	16
Морковь	7,5	6	10	8
Лук репчатый	7,05	6	9,4	8
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	144	144	192	192
Выход:		150/15		200/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	1,7
От 3 до 7	2,26
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	2,6
От 3 до 7	3,46
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	7,91
От 3 до 7	10,54
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	62
От 3 до 7	82,66

Са (мг):	
От 1,5 до 3	7,58
От 3 до 7	10,1
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,27
От 3 до 7	0,36
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,02
От 3 до 7	0,02
С (мг):	
От 1,5 до 3	0,36
От 3 до 7	0,48

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции. При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной

термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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 пассеруют. В бульон добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапша домашняя: В холодную воду вводят сырые яйца, соль перемешивают. Добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпают мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, затем нарезают полоски шириной 35-45 мм, которые режут поперек полоски шириной 3-4 мм и подсушивают 2-3 часа. Лапшу домашнюю просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1- 2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 мин до его готовности. Подают с отварным мясом птицы.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецками, с мясом птицы

Номер рецептуры: 37

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			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>Варка бульона</i>				
Куры 1 категории	23	20	31	27
Морковь до 1 января	2,3	1,8	3,04	2,4
Морковь с 1 января	2,4	1,8	3,2	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
<i>Клецки</i>				
Мука пшеничная	6	6	8	8
Масло сливочное	0,8	0,8	1	1
Яйца	1,5	1,5	2	2
Вода или молоко	9	9	12	12
Масса теста	-	17	-	22
Выход клецек		18		24
<i>Суп картофельный с клецками</i>				
Картофель с 01.09-31.10	35	26	47	35
Картофель с 31.10-31.12	38	26	50	35
Картофель с 31.12-28.02	41	26	54	35
Картофель с 29.02-01.09	44	26	58	35
Морковь до 1 января	7	5	9	7
Морковь с 1 января	8	5	10	7
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло сливочное	1,2	1,2	1,6	1,6
Клецки готовые		19		25
Бульон или вода	105	105	140	140
Выход супа		150		200
Отварная мякоть птицы без кожи	-	8	-	10
Выход с мясом птицы:		150/8		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г): От 1,5 до 3 От 3 до 7	3,09 4,12
Жиры (г): От 1,5 до 3 От 3 до 7	4,22 5,63
Углеводы (г): От 1,5 до 3 От 3 до 7	11,35 15,13
Эн.ценность (ккал): От 1,5 до 3 От 3 до 7	104,7 139,6

Ca (мг): От 1,5 до 3 От 3 до 7	17,66 23,54
Fe (мг): От 1,5 до 3 От 3 до 7	0,82 1,09
B1 (мг): От 1,5 до 3 От 3 до 7	0,09 0,12
C (мг): От 1,5 до 3 От 3 до 7	3,18 4,24

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции. При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин. Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Отпускают суп с мясом птицы.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной*

Номер рецептуры: 56

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			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>Варка бульона</i>				
Говядина	11	10	14	13
Морковь до 1 января	2,3	1,8	3,04	2,4
Морковь с 1 января	2,4	1,8	3,2	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
<i>Варка супа</i>				
Капуста свежая	38	30	50	40
Картофель с 01.09-31.10	24	18	32	24
Картофель с 31.10-31.12	26	18	34	24
Картофель с 31.12-28.02	28	18	37	24
Картофель с 29.02-01.09	30	18	40	24
Морковь до 1 января	10	8	13	10
Морковь с 1 января	11	8	14	10
Лук репчатый	8	6	10	8
Томатное пюре	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное	2,3	2,3	3	3
Бульон или вода	120	120	160	160
Выход		150		200
Говядина отварная	-	6	-	8
Сметана	5	5	6	6
Выход с мясом и со сметаной:		150/6/5		200/8/6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	2,21
От 3 до 7	2,95
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	3,6
От 3 до 7	4,8
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	5,15
От 3 до 7	6,87

Са (мг):	
От 1,5 до 3	28,11
От 3 до 7	37,48
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,51
От 3 до 7	0,68
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,04
От 3 до 7	0,05

Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	70,87
От 3 до 7	94,49

С (мг):	
От 1,5 до 3	11,66
От 3 до 7	15,54

Технология приготовления:

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Отпускают суп с мясом.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной***Номер рецептуры:** 33**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			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>Варка бульона</i>				
Говядина	11	10	14	13
Морковь до 1 января	2,3	1,8	3,04	2,4
Морковь с 1 января	2,4	1,8	3,2	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
<i>Варка супа</i>				
Картофель с 01.09-31.10	60	45	80	60
Картофель с 31.10-31.12	65	45	86	60
Картофель с 31.12-28.02	69	45	92	60
Картофель с 29.02-01.09	75	45	100	60
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	3	3	4	4
Морковь до 1 января	7,5	6	10	8
Морковь с 1 января	8	6	11	8
Лук репчатый	3,8	3	5	4
Огурцы соленые	17	9	22	12
Масло сливочное	2	2	3	3
Бульон или вода	113	113	150	150
Выход		150		200
Говядина отварная	-	6	-	8
Сметана	5	5	6	6
Выход с мясом и со сметаной:		150/6/5		200/8/6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	2,46
От 3 до 7	3,28
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	3,6
От 3 до 7	4,8

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	17,83
От 3 до 7	23,77
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,65
От 3 до 7	0,86

Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	12,57
От 3 до 7	16,76
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	87,08
От 3 до 7	116,11

В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,07
От 3 до 7	0,09
С (мг):	
От 1,5 до 3	4,93
От 3 до 7	6,57

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают. Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупку закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Суп рыбный из консервов***Номер рецептуры:** 44**Наименование сборника рецептов:** *Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007. Разработано: Конь И.Я.; Мосов А.В; Тобис В.И.,; Цапенко М.М.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консервы из рыбы	24	24	32	32
Картофель	60	42	80	56
Морковь	12	10	16	13
Лук репчатый	8	6	10	8
Рис	6	6	8	8
Вода	182	180	240	240
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	6,11
От 3 до 7	8,15
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	1,56
От 3 до 7	2,08
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	9,99
От 3 до 7	13,32
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	90,51
От 3 до 7	120,68

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	64,76
От 3 до 7	86,35
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,78
От 3 до 7	1,04
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,06
От 3 до 7	0,08
С (мг):	
От 1,5 до 3	4,82
От 3 до 7	6,42

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками, крупу перебирают, промывают, морковь и лук мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу (рис или пшено), варят 15 минут, добавляют картофель, овощи и варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10-15 минут.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом птицы**Номер рецептуры:** 38**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			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>Варка бульона</i>				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	23,3	20,3	31	27
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	21,8	18,8	29	25
Морковь до 1 января	2,3	1,8	3,04	2,4
Морковь с 1 января	2,4	1,8	3,2	2,4
Лук репчатый	1,43	1,2	1,9	1,6
Вода		188	250	250
Выход бульона		150		200
<i>Варка супа</i>				
Картофель с 01.09-31.10	39,8	30	53	40
Картофель с 31.10-31.12	42,8	30	57	40
Картофель с 31.12-28.02	46,5	30	62	40
Картофель с 29.02-01.09	50,3	30	67	40
Макаронные изделия	12	12	16	16
Морковь до 1 января	9,8	7,5	13	10
Морковь с 1 января	10,5	7,5	14	10
Лук репчатый	9	7,5	12	10
Масло сливочное	2,3	2,3	3	3
Бульон или вода	105	105	140	140
Выход суп		150		200
Отварная мякоть птицы без кожи	-	8	-	10
Выход с мясом птицы:		150/8		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	3,23
От 3 до 7	4,3
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	2,93
От 3 до 7	3,9

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	21,33
От 3 до 7	28,44
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,77
От 3 до 7	1,03

Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	13,13
От 3 до 7	17,51
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	79,2
От 3 до 7	105,6

В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,13
От 3 до 7	0,17
С (мг):	
От 1,5 до 3	3,62
От 3 до 7	4,83

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции. При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп полевой**Номер рецептуры:** 773**Наименование сборника рецептур:** 1100 рецептур блюд (технологических карт), химический состав и пищевая ценность блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шпик	8,7	8,4	11,6	11,2
Картофель	56	42	75	56
Крупа пшеничная	7,5	7,5	10	10
Лук репчатый	14	12	19	16
Бульон или вода	113	113	150	150
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	6,05
От 3 до 7	8,06
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	8,85
От 3 до 7	11,8
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	9,24
От 3 до 7	12,32
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	155,24
От 3 до 7	206,98

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	16,87
От 3 до 7	22,5
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,5
От 3 до 7	2
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,09
От 3 до 7	0,12
C (мг):	
От 1,5 до 3	5,45
От 3 до 7	7,27

Технология приготовления:

Пшено промывают несколько раз теплой (40-50 °С) водой, затем ошпаривают кипятком. Шпик нарезают кубиками, обжаривают, на выделившемся жире пассеруют лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5-10 мин добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный лук со шпиком и продолжают варить. За 5-10 мин до окончания варки супа кладут специи, соль.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Солянка домашняя**Номер рецептуры:** 698**Наименование сборника рецептур:** 1100 рецептур блюд (технологических карт), химический состав и пищевая ценность блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	13	10	18	13
Сосиски или сардельки	12,3	12	21	16
Лук репчатый	13	11	17	14
Огурцы соленые	15	9	20	12
Картофель	30	23	40	30
Томатное пюре	5	5	6	6
Масло сливочное	2,4	2,4	3,2	3,2
Бульон или вода	113	113	150	150
Сметана	3	3	4	4
Выход:		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	8,06
От 3 до 7	10,74
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	8,72
От 3 до 7	11,62
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	5,78
От 3 до 7	7,7
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	134,19
От 3 до 7	178,92

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	21,82
От 3 до 7	29,09
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	1,79
От 3 до 7	2,39
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,06
От 3 до 7	0,08
C (мг):	
От 1,5 до 3	8,4
От 3 до 7	11,2

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. Затем закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы (вместе с рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 5—10 мин. При отпуске в солянку кладут сметану.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп рисовый с мясом**Номер рецептуры:** 151**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для п.о.п при общеобразовательных школах. Под общей редакцией В.Т. Лапиной. Издательство «Хлебпродинформ», 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	32	24	43	32
Крупа рисовая	9	9	12	12
Лук репчатый	7	6	10	8
Томатное пюре	3	3	4	4
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Бульон или вода	150	150	200	200
Выход с мясом:		150/15		200/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	3,43
От 3 до 7	4,57
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	2,94
От 3 до 7	3,92
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	7
От 3 до 7	9,33
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	68,86
От 3 до 7	91,81

Са (мг):	
От 1,5 до 3	15,43
От 3 до 7	20,57
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,33
От 3 до 7	0,44
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,03
От 3 до 7	0,04
С (мг):	
От 1,5 до 3	0,69
От 3 до 7	0,91

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду засыпают предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полу готовности. Затем добавляют пассерованные лук репчатый, томатное пюре и доводят суп до готовности. При отпуске в суп добавляют порцию мяса.

Технолог

Дорогина А.А.