Утверждаю:

 Заведующий МБДОУ д\с № 16

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И. Авилова

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133**

**Борщ с капустой и картофелем** сборника рецептуры: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией А.Я. Перевалова, 2013г ,

стр ,94

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энергет. ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | В т.ч. жив. | Всего | В т.ч. раст. |
| Свекла | 36 | 29 |  |  |  |  |  |  |
| Капуста свежая | 18 | 14 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель | 19 | 14 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 12 | 9,5 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 9 | 7,5 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 1,8 | 1,8 |  |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Вода или бульон  | 148 | 148 |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:**   | 1,31 | 0,0 | 3,6 | 3,6 | 7,6 | 68,4 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Витамины, мг** | **Минеральные в-ва, мг** |
| **В1** | **В2** | **С** | **Са** | **Fe** |
| 0,034 | 0,031 | 7,42 | 24,84 | 0,86 |

Ст. мед. сестра И. В. Кузнецова

**Выход**: **180**

**Технология приготовления:** Картофель нарезают брусочками ,остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают ,нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°С с добавлением бульона

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, корень и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения .

 При использовании квашеной капусты, ее вводят в тушеном виде после того. Как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде ,отжимают, измельчают ,кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты) и тушат, вначале на сильном ,затем на слабом нагреве до мягкости , периодически помешивая

 **Температура подачи: 75** °С

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

**Требования к качеству:** На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы , нарезка сохранилась ,консистенция мягкая. Вкус сладко –кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам . Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей

Утверждаю:

 Заведующий МБДОУ д\с № 16

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И. Авилова

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 363**

**Мясо отварное** сборника рецептуры: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией А.Я. Перевалова, 2013г ,

стр ,299

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энергет. ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | В т.ч. жив. | Всего | В т.ч. раст. |
| Говядина | 81 | 60 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 3 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Лук  | 3 | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:**   | 13,6 | 13,5 | 9,7 | 0 | 0 | 141,5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Витамины, мг** | **Минеральные в-ва, мг** |
| **В1** | **В2** | **С** | **Са** | **Fe** |
| 0,03 | 0,07 | 0 | 6,5 | 1,75 |

Ст. мед. сестра И. В. Кузнецова

**Выход**: **50**

**Технология приготовления:** Отварное мясо нарезают поперек волокон по 1 – 2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60 градусов в закрытой посуде. Мясо гарнируют и поливают бульоном.

Гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи в молочном соусе, капуста тушеная.

**Температура подачи: 65** °С

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

**Требования к качеству:** Отварное мясо нарезано ломтиками поперек волокон. Консистенция мягкая, нежная, сочная. Цвет от серого до темно- серого. Вкус, свойственный мясу, умеренно соленый. Запах мяса, с ароматом кореньев и лука.

Утверждаю:

 Заведующий МБДОУ д\с № 16

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И. Авилова

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434**

**Картофельное пюре**

Наименование сборника рецептуры: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией А.Я. Перевалова, 2013г

стр.362

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энергет. ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | В т.ч. жив. | Всего | В т.ч. раст. |
| Картофель  | 90 | 67 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  | 13 | 12\* |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:**  | 2,1 | 0,3 | 4,4 | 0,25 | 10,9 | 92 |

\*Масса кипяченного молока.

|  |  |
| --- | --- |
| **Витамины, мг** | **Минеральные в-ва, мг** |
| **В1** | **В2** | **С** | **Са** | **Fe** |
| 0,09 | 0,05 | 3,4 | 26 | 0,7 |

Ст. мед. сестра И. В. Кузнецова

**Выход: 80**

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она закрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят на слабом огне до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 0 С. В горячую картофельную массу добавляют в

2-3 приема горячее кипяченное молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 1000 С, постоянно помешивая, и прогревают

5-6 мин.

**Температура подачи:** 650С.

**Срок реализации:** не одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству**: Консистенция густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Утверждаю:

 Заведующий МБДОУ д\с № 16

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И. Авилова

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 503**

**Чай с сахаром, вареньем, медом (2-й вариант )** сборника рецептуры: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией А.Я. Перевалова, 2013г ,

 стр ,404

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энергет. ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | В т.ч. жив. | Всего | В т.ч. раст. |
| Чай | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 131 | 131 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Или варенье | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Или мед | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО: по сахару**  | 0,08 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,42 | 45,75 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Витамины, мг** | **Минеральные в-ва, мг** |
| **В1** | **В2** | **С** | **Са** | **Fe** |
| 0,00 | 0,00 | 1,05 | 53,75 | 0,3 |

Ст. мед. сестра И. В. Кузнецова

**Выход**: **150**

**Технология приготовления:** Разливают в стаканы по 25 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахара, варенья, мед, кладут в каждую порцию.

 **Температура подачи: 65**°С

В летний период чай можно отпускать как прохладный напиток .

**Температура подачи :** в этом случае 14°С

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. В зависимости от добавки приобретает привкус меда или варенья. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.