

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.8/1/4	
Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002
Яблоки	Дети	0,014	0,0126
	Ясли	0,0092	0,00828
Соль	Дети	0,0005	0,0005
	Ясли	0,0003	0,0003
Капуста	Дети	0,706	0,0424
	Ясли	0,048	0,0288
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Дети	Ясли	
Белки, г	0,00081	0,00055	
Жиры, г	0,00209	0,00106	
Углеводы, г	0,00736	0,00494	
Калорийность, ккал	41,8212	25,2648	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли	
5 д 10,5 ч	0,3	0,2	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Белокачанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой. Подготовленную капусту и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - капусты - белый или светло-кремовый, яблок - светло-салатный. Консистенция свежей капусты и яблок - хрустящая,			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.7/1/2			
Наименование блюда:	Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 40гр.		
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Ясли	0,00034	0,00034
Капуста	Ясли		0,02
Огурцы свежие	Ясли	0,01333	0,01066
Масло растительное	Ясли	0,00266	0,00266
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00045	
Жиры, г		0,00269	
Углеводы, г		0,00177	
Калорийность, ккал		27,72522	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,16	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или ломтиками. Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - капусты - белый или светло-кремовый, огурцов - светло-салатный. Консистенция свежей капусты и огурцов - хрустящая, сочная. Запах - свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным. Вкус - характерный для капусты и огурцов с маслом растительным.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.7/1			
Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 60 гр.			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,0005	0,0005
Капуста	Дети	0,03	0,03
Огурцы свежие	Дети	0,03	0,016
Масло растительное	Дети	0,005	0,005
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00067	
Жиры, г		0,00505	
Углеводы, г		0,00265	
Калорийность, ккал		49,761	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,24	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или ломтиками. Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -капусты-белый или светло-кремовый, огурцов-светло-салатный. Консистенция свежей капусты и огурцов-хрустящая, сочная. Запах-свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным. Вкус характерный для капусты и огурцов с маслом растительным.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.5/1/2			
Наименование блюда:	Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом 40 гр.		
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Ясли		0,00666
Сахар	Ясли	0,002	0,002
Соль	Ясли	0,00034	0,00034
Капуста	Ясли		0,03334
Масло растительное	Ясли	0,00266	0,00266
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00069	
Жиры, г		0,0027	
Углеводы, г		0,00489	
Калорийность, ккал		38,48364	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,2	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Морковь моют,очищают от кожицы,ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар,масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или светло-кремовый, моркови- оранжевый. Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты и моркови с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и моркови с маслом растительным,сладковатый.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.5/1			
Наименование блюда:	Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом 60 гр.		
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,01
Сахар	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,0005	0,0005
Капуста	Дети		0,05
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00103	
Жиры, г		0,00406	
Углеводы, г		0,00732	
Калорийность, ккал		57,807	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,3	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Морковь моют,очищают от кожицы,ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар,масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или светло-кремовый, моркови- оранжевый. Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты и моркови с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и моркови с маслом растительным,сладковатый.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.3/1/2			
Наименование блюда:	Салат из белокочанной капусты с растительным маслом 40 гр.		
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Ясли	0,00267	0,00267
Соль	Ясли	0,00033	0,00033
Капуста	Ясли		0,03667
Масло растительное	Ясли	0,00267	0,00267
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00066	
Жиры, г		0,00271	
Углеводы, г		0,00515	
Калорийность, ккал		39,62115	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,16	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет-белый или светло-кремовый. Консистенция-хрустящая, не жесткая, сочная. Запах-свойственный свежей белокочанной капусте с маслом растительным. Вкус-характерный свежей белокочанной капусты с маслом растительным, сладковатый.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.3/1			
Наименование блюда:		Салат из белокочанной капусты с растительным маслом 60 гр.	
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,004	0,004
Соль	Дети	0,0005	0,0005
Капуста	Дети	0,055	0,055
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00099	
Жиры, г		0,00406	
Углеводы, г		0,00773	
Калорийность, ккал		59,373	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,24	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет-белый или светло-кремовый. Консистенция-хрустящая, не жесткая, сочная. Запах-свойственный свежей белокочанной капусте с маслом растительным. Вкус характерный свежей белокочанной капусты с маслом растительным, сладковатый.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.11/1			
Наименование блюда: Салат из морковью с яблоками и растительным маслом			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,045
	Ясли		0,03375
Сахар	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Яблоки	Дети	0,0143	0,01
	Ясли	0,01073	0,0075
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Дети	Ясли	
Белки, г	0,00063	0,00047	
Жиры, г	0,00409	0,00306	
Углеводы, г	0,00737	0,00553	
Калорийность, ккал	57,006	42,7545	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли	
5 д 10,5 ч	0,24	0,18	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Морковь промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанные морковь и яблоки соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-светло-салатный. Консистенция моркови и яблок -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови и яблок с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови ияблок с маслом растительным,кисло-сладкий.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.10/1/2	
Наименование блюда: Салат из морковью с растительным маслом 40 гр.			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Ясли		0,036
Сахар	Ясли	0,002	0,002
Масло растительное	Ясли	0,00266	0,00266
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00047	
Жиры, г		0,0027	
Углеводы, г		0,00535	
Калорийность, ккал		39,36006	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,12	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови и маслом растительным,сладковатый.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.10/1			
Наименование блюда: Салат из морковью с растительным маслом 60 гр.			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети	0,054	0,054
Сахар	Дети	0,003	0,003
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,0007	
Жиры, г		0,00405	
Углеводы, г		0,00801	
Калорийность, ккал		59,121	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,18	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови и маслом растительным,сладковатый.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.19/1/2			
Наименование блюда:	Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом 40 гр.		
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Ясли		0,01734
Яйцо	Ясли	0,1	0,1
Капуста морская	Ясли	0,02	0,016
Масло растительное	Ясли	0,004	0,004
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,0009	
Жиры, г		0,00608	
Углеводы, г		0,00276	
Калорийность, ккал		60,89004	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,16	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют,очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к маасе), охлаждают.Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .Припущенную морковь соединяют с морской капустой,добавляют масло растительное и перемешивают.Яйца укладывают горкой.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -моркови-оранжевый,морской капусты-темно-зеленый,яйца-свойственный белку и желтку. Консистенция -моркови-мягкая,морской капусты и яйца-упругая.хрустящая .Запах-свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным .			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.19/1			
Наименование блюда:	Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом 60 гр.		
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,026
Яйцо	Дети	0,15	0,15
Капуста морская	Дети	0,03	0,024
Масло растительное	Дети	0,006	0,006
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00135	
Жиры, г		0,00911	
Углеводы, г		0,00415	
Калорийность, ккал		91,332	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,24	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют, очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к маасе), охлаждают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами, варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают. Припущенную морковь соединяют с морской капустой, добавляют масло растительное и перемешивают. Яйца укладывают горкой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -моркови-оранжевый, морской капусты-темно-зеленый, яйца-свойственный белку и желтку. Консистенция -моркови-мягкая, морской капусты и яйца-упругая. хрустящая. Запах-свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным. Вкус характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.31/1/5		
Наименование блюда:	Салат из отварного картофеля с реп.луком, сол.огурцом раст.маслом	
Вид обработки:	Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:		
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г
Огурцы конс	Дети	0,0225
	Ясли	0,015
Масло растительное	Дети	0,003
	Ясли	0,002
Картофель	Дети	
	Ясли	
Лук	Дети	0,006
	Ясли	0,005
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):		
Содержание питательных веществ блюда:		
Содержание продуктов	Дети	Ясли
Белки, г	0,00089	0,00059
Жиры, г	0,00279	0,00185
Углеводы, г	0,00689	0,00453
Калорийность, ккал	54,44676	36,0198
В1, мг		
В2, мг		
С, мг		
Са, мг		
Fe, мг		
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):		
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли
5 д 10,5 ч	0,24	0,16
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:		
Технология приготовления		
Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, овощи нарезаны мелкими кубиками, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный для смеси овощей, входящим в рецептуру. Консистенция картофеля мягкая, соленых огурцов и лука хрустящая. Запах характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.		

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		4.33/1	
Наименование блюда: Салат из отварного картофеля, морск. капусты и репчат. лука с растит. маслом			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,0005	0,0005
	Ясли	0,00038	0,00038
Капуста морская	Дети	0,0213	0,017
	Ясли	0,01598	0,01275
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Картофель	Дети		0,035
	Ясли		0,02625
Лук	Дети	0,0071	0,006
	Ясли	0,00532	0,0045
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Дети	Ясли	
Белки, г	0,0009	0,00067	
Жиры, г	0,00514	0,00385	
Углеводы, г	0,00741	0,00556	
Калорийность, ккал	78,444	58,833	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли	
5 д 10,5 ч	0,3	0,225	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Картофель моют, очищают и варят до готовности, охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку). Подготовленные овощи соединяют, добавляют морскую капусту, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, лука светло салатный, морской капусты темно зеленый. Консистенция картофеля мягкая, лука хрустящая, морской капусты упругая. Запах свойственный для овощей с морской капустой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с морской капустой и маслом растительным.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.33/1			
Наименование блюда:		Салат из отварного картофеля,морск.капусты и репчат.лука с растит.маслом	
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,0005	0,0005
	Ясли	0,00038	0,00038
Капуста морская	Дети	0,0213	0,017
	Ясли	0,01598	0,01275
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Картофель	Дети		0,035
	Ясли		0,02625
Лук	Дети	0,0071	0,006
	Ясли	0,00532	0,0045
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	Ясли
Белки, г		0,0009	0,00067
Жиры, г		0,00514	0,00385
Углеводы, г		0,00741	0,00556
Калорийность, ккал		78,444	58,833
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	Ясли
5 д 10,5 ч		0,3	0,225
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Картофель моют, очищают и варят до готовности, охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку). Подготовленные овощи соединяют, добавляют морскую капусту, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, лука светло салатный, морской капусты темно зеленый. Консистенция картофеля мягкая, лука хрустящая, морской капусты упругая. Запах свойственный для овощей с морской капустой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с морской капустой и маслом растительным.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.20/1/2	
Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с растительным маслом 40гр.			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	Ясли	0,00334	0,00334
Свекла	Ясли		0,03934
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00055	
Жиры, г		0,00297	
Углеводы, г		0,00422	
Калорийность, ккал		41,89446	
B1, мг			
B2, мг			
C, мг			
Ca, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,08	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свеклы - темно-красный или бордовый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным. Вкус - характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.20/1	
Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с растительным маслом 60гр.			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	Дети	0,005	0,005
Свекла	Дети		0,059
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00083	
Жиры, г		0,00445	
Углеводы, г		0,00634	
Калорийность, ккал		62,757	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	
5 д 10,5 ч		0,12	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свеклы - темно-красный или бордовый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным. Вкус - характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.22/1/2			
Наименование блюда:	Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом 40гр.		
Вид обработки:	Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Капуста морская	Ясли	0,00833	0,00666
Масло растительное	Ясли	0,00334	0,00334
Свекла	Ясли		0,032
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00051	
Жиры, г		0,00356	
Углеводы, г		0,00386	
Калорийность, ккал		46,43262	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Ясли	
5 д 10,5 ч		0,12	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенную свеклу (или промытую в кожце) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку). Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый. Консистенция свеклы -мягкая, морской капусты- упругая. Запах-свойственный для вареной свеклы и морской капусты. Вкус-характерный для вареной свеклы и морской капусты.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.22/1						
Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом 60гр.						
Вид обработки: Термообработка						
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:						
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г			
Капуста морская	Дети	0,0125	0,01			
Масло растительное	Дети	0,005	0,005			
Свекла	Дети		0,048			
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):						
Содержание питательных веществ блюда:						
Содержание продуктов			Дети			
Белки, г			0,00077			
Жиры, г			0,00532			
Углеводы, г			0,00579			
Калорийность, ккал			69,579			
В1, мг						
В2, мг						
С, мг						
Са, мг						
Fe, мг						
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):						
Количество часов содержания детей в ДОУ			Дети			
5 д 10,5 ч			0,18			
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:						
Технология приготовления						
Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку). Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый. Консистенция свеклы -мягкая, морской капусты- упругая. Запах-свойственный для вареной свеклы и морской капусты. Вкус-характерный для вареной свеклы и морской капусты.						

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		4.23/1	
Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы конс	Дети	0,0125	0,01
	Ясли	0,00938	0,0075
Масло растительное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,00375	0,00375
Свекла	Дети		0,048
	Ясли		0,036
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	Ясли
Белки, г		0,00076	0,00057
Жиры, г		0,00445	0,00334
Углеводы, г		0,00538	0,00404
Калорийность, ккал		59,769	44,82675
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ		Дети	Ясли
5 д 10,5 ч		0,18	0,135
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенную свеклу (или промытую в кожце) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой. Компоненты соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный. Консистенция свеклы-мягкая. огурцов-слегка хрустящая. Запах-свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов. Вкус-характерный вареной свеклы и соленых огурцов.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.333			
Наименование блюда: Салат из помидоров и огурцов с зеленью.			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00079	0,00079
Огурцы свежие	Дети	0,028	0,0252
	Ясли	0,02138	0,01924
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00079	0,00079
Помидоры свежие	Дети	0,04	0,034
	Ясли	0,03038	0,02582
Масло растительное	Дети	0,0015	0,0015
	Ясли	0,00113	0,00113
Лук зеленый	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00079	0,00079
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Дети	Ясли	
Белки, г	0,00065	0,00049	
Жиры, г	0,00161	0,0012	
Углеводы, г	0,00289	0,0022	
Калорийность, ккал	23,2407	17,6157	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли	
5 д 10,5 ч	0,36	0,27	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Зеленый лук тщательно перебирают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.14/1/4	
Наименование блюда: Салат из свежих огурцов с растительным маслом			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,0003	0,0003
	Ясли	0,0003	0,0003
Огурцы свежие	Дети	0,0547	0,04376
	Ясли	0,04	0,032
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Лук	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,002	0,002
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Дети	Ясли	
Белки, г	0,00042	0,00029	
Жиры, г	0,00204	0,00103	
Углеводы, г	0,00218	0,00143	
Калорийность, ккал	23,54076	12,861	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли	
5 д 10,5 ч	0,24	0,16	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Огурцы промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке . При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет - светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным.Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.130/1	
Наименование блюда: Салат из свежих помидор и огурцов с растительным маслом			
Вид обработки:			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0005	0,0005
Огурцы свежие	Дети	0,028	0,0252
	Ясли	0,021	0,0189
Помидоры свежие	Дети	0,029	0,02465
	Ясли	0,0195	0,01658
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Лук	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Дети	Ясли	
Белки, г	0,00051	0,00036	
Жиры, г	0,00208	0,00105	
Углеводы, г	0,0025	0,00176	
Калорийность, ккал	25,56675	14,64246	
В1, мг			
В2, мг			
С, мг			
Са, мг			
Fe, мг			
Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):			
Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети	Ясли	
5 д 10,5 ч	0,3	0,2	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Лук очищают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.			