

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.н39с/2.	
Наименование блюда: Борщ на мясном бульоне со сметаной .			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Сахар	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Сметана	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Капуста	Дети	0,04	0,032
	Ясли	0,029	0,024
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Масло растительное	Дети	0,0024	0,0024
	Ясли	0,0018	0,0018
Картофель	Дети		0,021
	Ясли		0,01575
Лук	Дети	0,01	0,0084
	Ясли	0,0075	0,0063
Бульон	Дети	0,16	0,16
	Ясли	0,12	0,12
Лук зеленый	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Свекла	Дети		0,025
	Ясли		0,01875
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00126	0,00166	
Жиры, г	0,00222	0,00294	
Углеводы, г	0,00811	0,01082	
Калорийность, ккал	51,7455	68,994	
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	Дети	
5 д 10,5 ч	1,8	2,4	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу, морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Потери при тепловой обработке - 32 %.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.11/2			
Наименование блюда: Рассольник с крупой и сметаной			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,00375	0,00375
Огурцы конс	Дети	0,02	0,012
	Ясли	0,015	0,009
Соль	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Картофель	Дети		0,06
	Ясли		0,045
Лук	Дети	0,0048	0,004
	Ясли	0,0036	0,003
Перловка	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	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00139	0,00185	
Жиры, г	0,00351	0,00467	
Углеводы, г	0,01052	0,01404	
Калорийность, ккал	76,22775	101,637	
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	Дети	
5 д 10,5 ч	1,2	1,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
В кипящую воду кладут промытую крупу и варят до полуготовности,отвар сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Соленые огурцы нарезают солом кой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин.затем добавляют припущенные овощи,огурцы,вареную крупу, за 3-5 мин до готовности вводят соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.36с/1	
Наименование блюда: Рассольник домашний с мясом со сметаной.			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,01
Сметана	Дети	0,00625	0,00625
Петрушка зелень	Дети	0,00125	0,00125
Огурцы конс	Дети	0,0175	0,01505
Капуста	Дети		0,025
Укроп зелень	Дети	0,00125	0,00125
Масло растительное	Дети	0,0025	0,0025
Картофель	Дети		0,075
Лук	Дети	0,0125	0,0105
Бульон	Дети	0,1625	0,1625
Мясо	Дети	0,03125	0,03
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00768	
Жиры, г		0,00783	
Углеводы, г		0,01646	
Калорийность, ккал		160,2891	
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		2,75	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят 10 - 15 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, припущенные огурцы. За 3-5 минут до готовности вводят соль, отварное нарезанное на мелкие кусочки мясо, добавляют сметану, зелень, рассол по вкусу, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10 - 12 минут. Температура подачи 65 С.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.5/2			
Наименование блюда: Свекольник со сметаной (150/ 200гр)			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Сахар	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,00375	0,00375
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Картофель	Дети		0,035
	Ясли		0,02625
Лук	Дети	0,0107	0,00898
	Ясли	0,00803	0,00675
Свекла	Дети		0,053
	Ясли		0,03975
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00131	0,00176	
Жиры, г	0,00343	0,00458	
Углеводы, г	0,01053	0,01404	
Калорийность, ккал	72,00225	95,99562	
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	Дети	
5 д 10,5 ч	1,2	1,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.086	
Наименование блюда: Суп гороховый			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,008
	Ясли		0,006
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,001	0,001
Картофель	Дети		0,042
	Ясли		0,031
Лук	Дети	0,01	0,0084
	Ясли	0,008	0,00672
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002
Горох	Дети	0,015	0,015
	Ясли	0,011	0,011
Вода	Дети	0,145	0,145
	Ясли	0,11	0,11
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00287	0,0039	
Жиры, г	0,00264	0,00348	
Углеводы, г	0,01161	0,01569	
Калорийность, ккал	77,69268	104,3046	
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	Дети	
5 д 10,5 ч	1,05	1,4	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. Температура подачи 65 град.С			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.424/3		
Наименование блюда: Суп из свежей рыбы с крупой.		
Вид обработки: Термообработка		
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:		
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г
Морковь	Дети	0,008
	Ясли	0,006
Петрушка зелень	Дети	0,001
	Ясли	0,001
Укроп зелень	Дети	0,001
	Ясли	0,001
Масло растительное	Дети	0,002
	Ясли	0,0015
Картофель	Дети	0,07467
	Ясли	0,056
Лук	Дети	0,01
	Ясли	0,008
Перловка	Дети	0,005
	Ясли	0,00375
Лук зеленый	Дети	0,001
	Ясли	0,001
Горбуша	Дети	0,07
	Ясли	0,053
Вода	Дети	0,14
	Ясли	0,105
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):		
Содержание питательных веществ блюда:		
Содержание продуктов	Ясли	Дети
Белки, г	0,00746	0,00985
Жиры, г	0,0034	0,00449
Углеводы, г	0,01309	0,01732
Калорийность, ккал	107,72982	142,6446
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	Дети
5 д 10,5 ч	1,5	2
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:		
Технология приготовления		
В кипящую воду вводят крупу и доводят до готовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пассерованные овощи и варят 10-15 мин, затем добавляют филе свежей рыбы, которую нарезают на мелкие кусочки, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.		

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.31/2/3	
Наименование блюда: Суп крестьянский с крупой со сметаной 0,150			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Ясли		0,006
Сметана	Ясли	0,0038	0,0038
Соль	Ясли	0,0008	0,0008
Капуста	Ясли		0,018
Масло растительное	Ясли	0,003	0,003
Картофель	Ясли		0,015
Лук	Ясли	0,00714	0,006
Перловка	Ясли	0,006	0,006
Вода	Ясли	0,1275	0,1275
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Ясли	
Белки, г		0,00135	
Жиры, г		0,00345	
Углеводы, г		0,00879	
Калорийность, ккал		67,788	
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		1,35	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Крупу перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками или дольками,белокачанную капусту квадратными ломтиками..В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупу и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.31/2	
Наименование блюда: Суп крестьянский с крупой со сметаной 0,200			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,008
Сметана	Дети	0,005	0,005
Соль	Дети	0,001	0,001
Капуста	Дети		0,024
Масло растительное	Дети	0,004	0,004
Картофель	Дети		0,02
Лук	Дети	0,00952	0,008
Перловка	Дети	0,008	0,008
Вода	Дети	0,17	0,17
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов		Дети	
Белки, г		0,00183	
Жиры, г		0,00458	
Углеводы, г		0,01174	
Калорийность, ккал		90,261	
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		1,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Крупу перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками или дольками,белокачанную капусту квадратными ломтиками..В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупу и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №		7.20/2/5	
Наименование блюда: Суп-лапша .			
Вид обработки:		Термообработка	
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,00768
	Ясли		0,0064
Соль	Дети	0,0008	0,0008
	Ясли	0,001	0,001
Макаронные изделия	Дети	0,012	0,012
	Ясли	0,008	0,008
Масло растительное	Дети	0,0016	0,0016
	Ясли	0,002	0,002
Картофель	Дети		0,0336
	Ясли		0,035
Лук	Дети	0,0056	0,0047
	Ясли	0,005	0,0042
Масло сливочное	Дети	0,0024	0,0024
	Ясли	0,001	0,001
Бульон	Дети	0,172	0,172
	Ясли	0,126	0,126
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00158	0,00196	
Жиры, г	0,0027	0,0034	
Углеводы, г	0,01216	0,01482	
Калорийность, ккал	75,8862	93,77478	
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	Дети	
5 д 10,5 ч	1,2	1,6	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящий куриный бульон кладут нарезанный картофель и варят 7-10мин,затем добавляют макаронные изделия,припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.27/2			
Наименование блюда: Суп-пюре из разных овощей			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,012
	Ясли		0,009
Молоко	Дети	0,03	0,03
	Ясли	0,0225	0,0225
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Капуста	Дети		0,016
	Ясли		0,012
Зеленый горошек	Дети	0,0185	0,012
	Ясли	0,01388	0,009
Мука	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Картофель	Дети		0,018
	Ясли		0,0135
Лук	Дети	0,0095	0,008
	Ясли	0,00713	0,006
Масло сливочное	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	Ясли	Дети	
Белки, г	0,0018	0,00243	
Жиры, г	0,00293	0,00389	
Углеводы, г	0,00771	0,0103	
Калорийность, ккал	61,9245	82,566	
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	Дети	
5 д 10,5 ч	1,35	1,8	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Овощи очищают,картофель и капусту варят отдельно.Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек.Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую овощи соединяют с соусом добавляют горячее молоко,соль и проваривают 5-10 мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.			

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.6/2			
Наименование блюда: Щи из свежей капусты со сметаной			
Вид обработки: Термообработка			
Рецептура (раскладка продуктов) блюда:			
Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,012
	Ясли		0,009
Сметана	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,00375	0,00375
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Капуста	Дети	0,057	0,05
	Ясли	0,042	0,0375
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Картофель	Дети		0,02
	Ясли		0,015
Лук	Дети	0,0095	0,0095
	Ясли	0,00713	0,00713
Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):			
Содержание питательных веществ блюда:			
Содержание продуктов	Ясли	Дети	
Белки, г	0,00121	0,00164	
Жиры, г	0,00207	0,00276	
Углеводы, г	0,00633	0,00845	
Калорийность, ккал	44,35272	59,1345	
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	Дети	
5 д 10,5 ч	1,05	1,4	
Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:			
Технология приготовления			
Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блески жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный вареным продуктам, входящим в рецептуру.			