

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.27/2/3

Наименование блюда: Суп-пюре из разных овощей 150 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,0135
Лук	Дети	0,00714	0,006
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Морковь	Дети		0,009
Мука	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,00075	0,00075
Капуста	Дети		0,012
Зеленый горошек	Дети	0,01385	0,009
Молоко	Дети	0,0225	0,0225
Вода	Дети	0,1125	0,1125

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0018
Жиры, г	0,00293
Углеводы, г	0,00771
Калорийность, ккал	68,805
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Ca мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,5

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 5-10 мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек. Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светлого-кремового цвета), разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10 мин (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) № 7.47с

Наименование блюда: Суп-лапша с мясом куры

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,025
Лук	Дети	0,01	0,0084
Морковь	Дети		0,008
Филе птицы	Дети	0,02	0,0192
Макаронные изделия	Дети	0,008	0,008
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
Бульон	Дети	0,16	0,16

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0053
Жиры, г	0,00236
Углеводы, г	0,01104
Калорийность, ккал	91,84
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,4

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Морковь, лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 7-10 мин., затем добавляют вермишель или лапшу, пассерованные овощи, соль и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварной курицы.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.086/3

Наименование блюда: Суп гороховый 180г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети	0,054	0,0378
Лук	Дети	0,009	0,00756
Масло сливочное	Дети	0,0027	0,0027
Морковь	Дети	0,009	0,0072
Горох	Дети	0,0135	0,0135
Масло растительное	Дети	0,0009	0,0009
Вода	Дети	0,1305	0,1305

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00351
Жиры, г	0,00313
Углеводы, г	0,01413
Калорийность, ккал	104,3046
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,26

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. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Температура подачи 65 град.С

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.165-1

Наименование блюда: Рассольник "Ленинградский" со сметаной

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,055
Лук	Дети	0,01	0,0084
Масло сливочное	Дети	0,00133	0,00133
Морковь	Дети		0,008
Сметана	Дети	0,005	0,005
Перловка	Дети	0,004	0,004
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
Огурцы конс	Дети	0,025	0,0215
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Бульон	Дети	0,15	0,15

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00194
Жиры, г	0,00299
Углеводы, г	0,01402
Калорийность, ккал	95,7474
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	2,2

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук. через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.30/2/2

Наименование блюда: Уха рыбацкая 0,180

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,054
Лук	Дети	0,01286	0,0108
Масло сливочное	Дети	0,00225	0,00225
Минтай	Дети	0,0666	0,0333
Вода	Дети	0,126	0,126

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00615
Жиры, г	0,00208
Углеводы, г	0,00993
Калорийность, ккал	99,09
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Ca мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Рыбу обрабатывают,разделявают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н137/3

Наименование блюда: Щи с мясом со сметаной 180 г

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,0156
Лук	Дети	0,0096	0,00806
Морковь	Дети		0,0072
Сметана	Дети	0,006	0,006
Капуста	Дети		0,036
Укроп зелень	Дети	0,0009	0,0009
Чеснок	Дети	0,0012	0,00101
Лук зеленый	Дети		0,0009
Петрушка зелень	Дети		0,0009
Мясо	Дети	0,0225	0,0216
Масло растительное	Дети	0,0018	0,0018
Бульон	Дети	0,144	0,144

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00516
Жиры, г	0,00577
Углеводы, г	0,00658
Калорийность, ккал	104,8782
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	2,16

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящий бульон закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь (замороженные овощи - не размораживая), соль и варят до готовности 10 - 15 минут. В щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.22/2/3**Наименование блюда:** Суп молочный с крупой 0,15**Вид обработки:** Термообработка**Рецептура (раскладка продуктов) блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0015	0,0015
Рис	Дети	0,009	0,009
Сахар	Дети	0,0015	0,0015
Соль	Дети	0,00038	0,00038
Молоко	Дети	0,075	0,075
Вода	Дети	0,0825	0,0825

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

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00261
Жиры, г	0,00341
Углеводы, г	0,00975
Калорийность, ккал	86,625

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**Технология приготовления**

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, затем добавляют кипящее молоко, добавляют сахар, соль, варят до готовности, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.086

Наименование блюда: Суп гороховый

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,042
Лук	Дети	0,01	0,0084
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Морковь	Дети		0,008
Горох	Дети	0,015	0,015
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Вода	Дети	0,145	0,145

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0039
Жиры, г	0,00348
Углеводы, г	0,01569
Калорийность, ккал	115,894
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	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. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Температура подачи 65 град.С

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.34

Наименование блюда: Свекольник

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,0345
Лук	Дети	0,0107	0,0089
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Морковь	Дети		0,008
Сахар	Дети	0,0013	0,0013
Свекла	Дети		0,0513
Сметана	Дети	0,008	0,008
Томатная паста	Дети	0,0026	0,0026
Лимонная кислота	Дети	0,0002	0,0002

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00194
Жиры, г	0,00449
Углеводы, г	0,01464
Калорийность, ккал	109,402
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пасериют при температуре 110*, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассированные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу пассированный томат пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, Варят до готовности. За 5 мин. до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист. Готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, джодовят до кипения.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.27/2**Наименование блюда:** Суп-пюре из разных овощей 200 гр**Вид обработки:** Термообработка**Рецептура (раскладка продуктов) блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,019
Лук	Дети	0,008	0,008
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
Морковь	Дети		0,01
Мука	Дети	0,004	0,004
Соль	Дети	0,001	0,001
Капуста	Дети	0,01	0,016
Зеленый горошек	Дети	0,01	0,012
Молоко	Дети	0,03	0,03
Вода	Дети	0,15	0,15

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

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00242
Жиры, г	0,0039
Углеводы, г	0,0103
Калорийность, ккал	91,86
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	2

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 5-10 мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек. Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светложелтого цвета), разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10 мин (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 мелко нарезанную зелень.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.21/2/5

Наименование блюда: Суп молочный с лапшой 0,120

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0012	0,0012
Сахар	Дети	0,0006	0,0006
Соль	Дети	0,0003	0,0003
Молоко	Дети	0,048	0,048
Макаронные изделия	Дети	0,0072	0,0072
Вода	Дети	0,06	0,06

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00197
Жиры, г	0,00229
Углеводы, г	0,00751
Калорийность, ккал	63,834

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,72

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.25/2

Наименование блюда: Суп-пюре из картофеля 200 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,056
Масло сливочное	Дети	0,002	0,002
Морковь	Дети		0,008
Мука	Дети	0,002	0,002
Соль	Дети	0,001	0,001
Молоко	Дети	0,04	0,04
Вода	Дети	0,14	0,14

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00241
Жиры, г	0,00281
Углеводы, г	0,0129
Калорийность, ккал	92,7
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,4

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

Овощи очищают и варят до готовности, протирают вместе с отваром в горячем состоянии. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком или водой и проваривают соус 7-10 мин. Протертые овощи соединяют с соусом, добавляют соль и проваривают 3-5 мин. В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелко нарезанную зелень.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.161

Наименование блюда: Суп рыбный

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,075
Лук	Дети	0,01	0,0084
Морковь	Дети		0,012
Укроп зелень	Дети	0,001	0,001
Лук зеленый	Дети	0,001	0,001
Петрушка зелень	Дети	0,001	0,001
Рыбные консервы	Дети	0,032	0,032
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Вода	Дети	0,12	0,12

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00802
Жиры, г	0,00278
Углеводы, г	0,01436
Калорийность, ккал	121,024
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

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

Очищенный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду вводят картофель, пассерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.037с/1

Наименование блюда: Рассольник "Ленинградский" с мясом со сметаной 250гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,06834
Лук	Дети	0,0125	0,0105
Морковь	Дети		0,01
Сметана	Дети	0,01	0,01
Перловка	Дети	0,005	0,005
Укроп зелень	Дети	0,00125	0,00125
Петрушка зелень	Дети	0,00125	0,00125
Мясо	Дети	0,025	0,024
Огурцы конс	Дети	0,03125	0,02688
Масло растительное	Дети	0,0025	0,0025
Бульон	Дети	0,1875	0,1875

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):
Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00671
Жиры, г	0,00767
Углеводы, г	0,01755
Калорийность, ккал	178,1664
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Ca мг	16,25

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

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную на растительном масле морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 25 %.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н39/3

Наименование блюда: Борщ на мясном бульоне со сметаной 200гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,015
Лук	Дети	0,01	0,0084
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Морковь	Дети		0,008
Свекла	Дети		0,032
Сметана	Дети	0,005	0,005
Капуста	Дети		0,016
Укроп зелень	Дети	0,002	0,002
Лук зеленый	Дети	0,001	0,001
Петрушка зелень	Дети	0,002	0,002
Мясо	Дети	0,015	0,00846
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
Бульон	Дети	0,15	0,15

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00296
Жиры, г	0,00525
Углеводы, г	0,00889
Калорийность, ккал	97,8368
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	2,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Отваривают мясо до готовности. Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Температура подачи 65

С.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.27/2/3

Наименование блюда: Суп-пюре из разных овощей 150 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,0135
Лук	Дети	0,00714	0,006
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
Морковь	Дети		0,009
Мука	Дети	0,003	0,003
Соль	Дети	0,00075	0,00075
Капуста	Дети		0,012
Зеленый горошек	Дети	0,01385	0,009
Молоко	Дети	0,0225	0,0225
Вода	Дети	0,1125	0,1125

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0018
Жиры, г	0,00293
Углеводы, г	0,00771
Калорийность, ккал	68,805
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,5

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.