

Источник рецептуры : Сборник рецептов на продовольственно для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва 2017 г. №82

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Борщ с капустой и картофелем.

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 01 января	40,0	32,0	50,0	40,0
или свекла с 01 января	43,0	32,0	53,0	40,0
Капуста свежая	20,0	16,0	25,0	20,0
Картофель с 01.09 по 31.10	23,0	17,0	28,0	21,0
или картофель с 01.11 по 31.12	24,0	17,0	30,0	21,0
или картофель с 01.01 по 28.29.02	26,0	17,0	32,0	21,0
или картофель с 01.03 по 30.04	28,0	17,0	35,0	21,0
или картофель п/ф	18,0	17,0	22,0	21,0
Морковь до 01.01	11,0	9,0	14,0	11,0
или морковь с 01.01	12,0	9,0	15,0	11,0
Лук репчатый	10,0	8,0	12,0	10,0
Томатная паста	2,4	2,4	3,0	3,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	5,0
Сахар	2,0	2,0	2,5	2,5
<i>Вода</i>	<i>160,0</i>	<i>160,0</i>	<i>200,0</i>	<i>200,0</i>
<i>или бульон</i>	<i>160,0</i>	<i>160,0</i>	<i>200,0</i>	<i>200,0</i>
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Лавровый лист	0,008	0,008	0,01	0,01
Зелень сушеная	0,14	0,14	0,18	0,18
<i>Выход супа</i>	<i>1/200</i>			<i>1/250</i>
Сметана	10,0	10,0	10,0	10,0
<i>Выход супа со сметаной</i>		<i>1/200/10</i>		<i>1/250/10</i>

Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	1,4/1,8
Жиры (г):	3,9/4,9
Углеводы (г):	8,7/10,9
Эн. Ценность (ккал):	75,5/94,9

Пищевая ценность на 1 порцию (со сметаной):

Белки (г):	1,65/2,0
Жиры (г):	4,9/5,9
Углеводы (г):	9,15/11,35
Эн. Ценность (ккал):	87,3/106,5

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10 – 15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную с томатной пастой свежгу и варят борщ до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, лавровый лист, зелень сушеную.

Отпускают с прокипяченной сметаной.

Температура подачи: 75°C

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – кубиками).

Консистенция: свекла, овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Д.Н.



Зав. производством: _____ / _____

16 АВГ 2024

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Москва 2016 г.№123

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Гренки из пшеничного хлеба.

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката					
	Брутто, гр.	Нетто , гр.	Брутто, гр.	Нетто , гр.	Брутто, гр.	Нетто , гр.
Хлеб пшеничный	18,75	15,75	28,12	23,62	37,5	31,5
Выход	-	<i>1/10</i>		<i>1/15</i>		<i>1/20</i>

Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	1,24/1,86/2,48
Жиры (г):	0,16/0,24/0,32
Углеводы (г):	7,6/11,4/15,2
Эн. Ценность (ккал):	36,82/55,23/73,6

Технология приготовления: Хлеб очищают от корок, нарезают кубики (10*10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид: кубики хлеба, сохранившие форму.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: золотистый.

Вкус: подсушенного хлеба.

Запах: подсушенного хлеба.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н./



Зав.производством: _____ / _____

Составил: Плешкова Е.С.

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва 2017 г. №96

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Рассольник Ленинградский.

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	80,0	60,0	100,0	75,0
или картофель с 01.11 по 31.12	86,0	60,0	107,0	75,0
или картофель с 01.01 по 28-29.02	92,0	60,0	115,0	75,0
или картофель с 01.03 по 30.04	100,0	60,0	125,0	75,0
или картофель п/ф	62,5	60,0	78,0	75,0
Крупа перловая	4,0	4,0	5,0	5,0
Морковь до 01.01	10,0	8,0	12,5	10,0
или морковь с 01.01	11,0	8,0	13,0	10,0
Лук репчатый	5,0	4,0	6,0	5,0
Огурцы соленые	22,0	12,0	27,0	15,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	5,0
Вода	150,0	150,0	187,5	187,5
или бульон	150,0	150,0	187,5	187,5
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Лавровый лист	0,008	0,008	0,01	0,01
Зелень сушеная	0,14	0,14	0,18	0,18
Выход супа			1/200	1/250
Сметана	10,0	10,0	10,0	10,0
Выход супа со сметаной			1/200/10	1/250/10

Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	1,6/2,0
Жиры (г):	4,0/5,0
Углеводы (г):	9,6/11,98
Эн. Ценность (ккал):	80,8/100,92

Пищевая ценность на 1 порцию (со сметаной):

Белки (г):	1,85/2,25
Жиры (г):	5,0/6,0
Углеводы (г):	10,05/12,43
Эн. Ценность (ккал):	92,6/112,7

Технология приготовления: Соленые огурцы нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Морковь и лук слегка пассируют.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывая картофель, нарезанный брусочками, а через 5 – 10 минут вводят слегка пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, сушеную зелень.

Отпускают рассольник с прокипяченной сметаной.

Температура подачи: 75°С

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы без кожи и семян, нарезаны соломкой, картофель – брусочком, овощи – соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа – хорошо разварена.

Цвет: бульон – желтый, жир на поверхности – желтый, цвет овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Д.Н. 

Зав. производством: _____ / _____

16 АВГ 2024

Источник рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Пермь, 2001 г. №34

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Свекольник

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 01 января	64	51,2	80	64
или свекла с 01 января	68,3	51,2	85,3	64
Картофель с 01.09 по 31.10	46	34,5	57,3	43
или картофель с 01.11 по 31.12	49,3	34,5	61,4	43
или картофель с 01.01 по 28-29.02	53	34,5	66,2	43
или картофель с 01.03 по 30.04	57,5	34,5	71,7	43
или картофель п/ф	35,9	34,5	44,8	43
Морковь до 01.01	10	8	12,5	10
или морковь с 01.01	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	10,7	9	13,5	11,3
Томатная паста	1	1	1,3	1,3
Масло растительное	4	4	5	5
Сахар	1,3	1,3	1,6	1,6
<i>Вода</i>	<i>160</i>	<i>160</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
<i>или бульон</i>	<i>160</i>	<i>160</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Лавровый лист	0,008	0,008	0,01	0,01
Зелень сушеная	0,14	0,14	0,18	0,18
<i>Выход супа</i>	<i>1/200</i>			<i>1/250</i>
Сметана	10	10	10	10
<i>Выход:</i>		<i>1/200/10</i>		<i>1/250/10</i>

Пищевая ценность на 1 порцию (со сметаной):

Белки (г):	1,82,1
Жиры (г):	6,07,3
Углеводы (г):	8,5/10,5
Эн. Ценность (ккал):	95,2/116,1

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящую воду или бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томатную пасту. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, лавровый лист, зелень сушеную.

Отпускают с прокипяченной сметаной.

Температура подачи: 75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: свекла, овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н.



Зав. производством: _____ / _____

Источник рецептуры : Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва 2017 г №102.

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с бобовыми.

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	53,0	40,0	67,0	50,0
или картофель с 01.11 по 31.12	57,0	40,0	72,0	50,0
или картофель с 01.01 по 28-29.02	62,0	40,0	77,0	50,0
или картофель с 01.03 по 30.04	67,0	40,0	84,0	50,0
или картофель п/ф	42,0	40,0	52,6	50,0
Горох лущеный	16,2	16,0	20,2	20,0
Лук репчатый	11,0	9,0	13,0	11,0
Морковь до 01.01	11,0	9,0	14,0	11,0
или морковь с 01.01	12,0	9,0	15,0	11,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	5,0
Вода	140,0	140,0	175,0	175,0
или бульон	140,0	140,0	175,0	175,0
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Лавровый лист	0,008	0,008	0,01	0,01
Зелень сушеная	0,14	0,14	0,18	0,18
Выход:		1/200		1/250

Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	4,39/5,49
Жиры (г):	4,22/5,27
Углеводы (г):	13,23/16,54
Эн. Ц (ккал):	108,37/135,55

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелким кубиком, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности. В конце варке добавляют соль, лавровый лист, зелень сушеную.

Температура подачи: 75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиком.

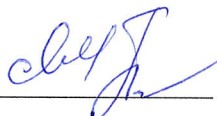
Консистенция: картофель – мягкий, горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: свойственный гороху.

Запах: гороха, овощей.

Руководитель службы общественного питания и производства : Петрова Л.Н./



16 АВГ 2024

Зав.производством: _____ / _____

Источник рецептуры : Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва 2017 г №102.

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с бобовыми.

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	53,0	40,0	67,0	50,0
или картофель с 01.11 по 31.12	57,0	40,0	72,0	50,0
или картофель с 01.01 по 28-29.02	62,0	40,0	77,0	50,0
или картофель с 01.03 по 30.04	67,0	40,0	84,0	50,0
или картофель п/ф	42,0	40,0	52,6	50,0
Горох лущеный	16,2	16,0	20,2	20,0
Лук репчатый	11,0	9,0	13,0	11,0
Морковь до 01.01	11,0	9,0	14,0	11,0
или морковь с 01.01	12,0	9,0	15,0	11,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	5,0
Вода	140,0	140,0	175,0	175,0
или бульон	140,0	140,0	175,0	175,0
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Лавровый лист	0,008	0,008	0,01	0,01
Зелень сушеная	0,14	0,14	0,18	0,18
Выход:		1/200		1/250

Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	4,39/5,49
Жиры (г):	4,22/5,27
Углеводы (г):	13,23/16,54
Эн. Ц (ккал):	108,37/135,55

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелким кубиком, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности. В конце варке добавляют соль, лавровый лист, зелень сушеную.

Температура подачи: 75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиком.

Консистенция: картофель – мягкий, горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: свойственный гороху.

Запах: гороха, овощей.

Руководитель службы общественного питания и производства : Петрова Л.Н./



16 АВГ 2024

Зав.производством: _____ / _____

Источники рецептуры: Сборник рецептур на продовольственно для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва 2017 г. №88

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Ши из свежей капусты с картофелем.

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	50,0	40,0	63,0	50,0
Картофель с 01.09 по 31.10	32,0	24,0	40,0	30,0
или картофель с 01.11 по 31.12	34,0	24,0	43,0	30,0
или картофель с 01.01 по 28-29.02	37,0	24,0	46,0	30,0
или картофель с 01.03 по 30.04	40,0	24,0	50,0	30,0
или картофель п/ф	25,3	24,0	31,6	30,0
Морковь до 01.01	11,0	9,0	14,0	11,0
или морковь с 01.01	12,0	9,0	15,0	11,0
Лук репчатый	11,0	9,0	13,0	11,0
Томатная паста	0,8	0,8	1,0	1,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	5,0
Вода	160,0	160,0	187,5	187,5
<i>или бульон</i>	<i>160,0</i>	<i>160,0</i>	<i>187,5</i>	<i>187,5</i>
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Лавровый лист	0,008	0,008	0,01	0,01
Зелень сушеная	0,14	0,14	0,18	0,18
Выход супа		1/200		1/250
Сметана	10,0	10,0	10,0	10,0
Выход супа со сметаной		1/200/10		1/250/10

Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	1,4/1,77
Жиры (г):	3,96/4,95
Углеводы (г):	6,3/7,9
Эн. Ценность (ккал):	66,44/83,23

Пищевая ценность на 1 порцию (со сметаной):

Белки (г):	1,65/2,0
Жиры (г):	4,96/5,95
Углеводы (г):	6,75/8,35
Эн. Ценность (ккал):	78,24/94,95

Технология приготовления: При приготовлении бульона пищевые кости измельчают. Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5 – 4ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые качества бульона. За 30 – 40 мин до окончания варки в бульон добавляют зелень сушеную (укроп), подпечённые овощи – лук репчатый и морковь.

Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская пригорания. Готовый бульон процеживают. Капусту нарезают шашечками, картофель – дольками.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляя слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки в ши добавляют пассерованную томатную пасту, соль, лавровый лист, зелень сушеную.

Температура подачи: 75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана шашечками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желтоватого – оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав шей овощей, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусте.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Д.Н.



Зав. производством: _____

16 АВГ 2024

Источник рецептуры : Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Москва 2016 г.№95

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Суп с рыбными консервами.

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	32,0	32,0	40,0	40,0
Картофель с 01.09 по 31.10	75,0	56,0	93,0	70,0
или картофель с 01.11 по 31.12	80,0	56,0	100,0	70,0
или картофель с 01.01 по 28-29.02	86,0	56,0	108,0	70,0
или картофель с 01.03 по 30.04	94,0	56,0	117,0	70,0
или картофель п/ф	58,0	56,0	73,0	70,0
Морковь до 01.01	16,0	12,8	20,0	16,0
или морковь с 01.01	17,0	12,8	21,0	16,0
Лук репчатый	7,6	6,4	9,5	8,0
Крупа рисовая	4,0	4,0	5,0	5,0
Масло растительное	3,0	3,0	3,8	3,8
Зелень сушеная	0,14	0,14	0,18	0,18
Вода	160,0	160,0	200,0	200,0
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Лавровый лист	0,008	0,008	0,01	0,01
Выход:		1/200		1/250

Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	6,9/8,6
Жиры (г):	6,7/8,4
Углеводы (г):	11,47/14,33
Эн. Ценность (ккал):	133,8/167,32

Технология приготовления:

Температура подачи: 75 °С

Требования к качеству: В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель нарезанный брусочками или кубиком, припущенные овощи, нарезанные соломкой. За 10 – 15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень сушеную, лавровый лист. Доводят до готовности.

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиком, рис сохранил форму.

Консистенция: овощей – мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульон – золотисто – серый, овощей – натуральный.

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый.

Запах: продуктов входящих в состав супа.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н./

Зав.производством: _____ / _____

Составил: Плешкова Е.С.

1 6 АВГ 2024

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва 2017 г. №112

Технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Суп с макаронными изделиями и картофелем.

Наименование сырья	Расход сырья или полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронь, вермишель, лапша, фигурные изделия.	10,0	10,0	12,5	12,5
Картофель с 01.09 по 31.10	53,0	40,0	67,0	50,0
или картофель с 01.11 по 31.12	57,0	40,0	71,0	50,0
или картофель с 01.01 по 28-29.02	62,0	40,0	77,0	50,0
или картофель с 01.03 по 30.04	67,0	40,0	83,0	50,0
или картофель п/ф	42,0	40,0	52,6	50,0
Лук репчатый	10,0	8,0	12,0	10,0
Морковь до 01.01	10,0	8,0	12,5	10,0
или морковь с 01.01	11,0	8,0	13,0	10,0
Масло растительное	2,0	2,0	2,5	2,5
Томатная паста	0,8	0,8	1,0	1,0
Булйон	-	-	-	-
Кости пищевые	42,5	42,5	53,0	53,0
Морковь до 01 января	2,1	1,7	2,5	2,0
или морковь с 01 января	2,3	1,7	2,7	2,0
Лук репчатый	2,0	1,7	2,4	2,0
Вода	212,5	212,5	265,6	265,6
Выход бульона	170,0	170,0	212,5	212,5
<i>или вода</i>	<i>170,0</i>	<i>170,0</i>	<i>212,5</i>	<i>212,5</i>
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Лавровый лист	0,008	0,008	0,01	0,01
Зелень сушеная	0,14	0,14	0,18	0,18
Выход:		1/200		1/250

Пищевая ценность на 1 порцию:

Белки (г):	2,05/2,6
Жиры (г):	2,2/2,78
Углеводы (г):	12,55/15,7
Эн. Ценность (ккал):	78,2/98,22

Технология приготовления: При приготовлении бульона пищевые кости измельчают. Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5 – 4ч.

Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светлого – коричневого корочки, не допуская пригорания. Готовый бульон процеживают.

За 30 – 40 мин до окончания варки в бульон добавляют зелень сушеную (укроп), подпеченные овощи – лук репчатый и морковь.

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, коренья – брусочками, солонкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют или припускают.

В кипящий бульон кладут макароны и варят 10 – 15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия – за 15-20 мин до готовности супа.

Температура подачи: 75°C

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

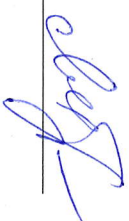
Консистенция: картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светлого – оранжевый.

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Руководитель службы общественного питания и производства: Петрова Л.Н.



Зав. производством: _____

16 АВГ 2024