

Куражасокас ООИ
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Код по ОКУД
№ рецептуры

39

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп фасолевый с овощами
Поляковский Ю.И. "Сборник технологических карточек, рецептов
блюд и кулинарных изделий"

для дошкольных образовательных и детских оздоровительных
учрежде

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Картофель	0,1 (кг)	0,07
Фасоль, зерно	0,03	0,03
Морковь	0,02	0,015
Лук	0,013	0,011
Соль поваренная пищевая	0,0009	0,0009
Масло сливочное	0,002	0,002
Томатная паста	0,005	0,005
Выход готового блюда	250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	135	Витамин В1 (г)		Кальций (г)	32
Белки (г)	2	Витамин В2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	3	Витамин С (г)	11	Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	5	Витамин РР (г)	1	Железо (г)	1
Витамина А (г)		Витамин Е (г)			

Утверждаю:



Куружакская ФСС
Наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Код по ОКУД
№ рецептуры

20

Наименование блюда Салат из капусты с горошком
Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	кг	0,05	0,04
Сахар-песок	кг	0,002	0,002
Соль поваренная пищевая	кг	0,0007	0,000714
Масло подсолнечное	кг	0,005	0,005
Морковь	кг	0,006	0,005
Горошек зеленый. Консервы	кг	0,02	0,015
Выход готового блюда		50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь натирают или тоже шинкуют, кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока, затем заправляют сахаром, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству:
Нарезка овощей аккуратная, сохранившая форму. Окраска овощей не изменилась.
Вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру солёный.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	43	Витамин В2 (г)		Магний (г)	7
Белки (г)	1	Витамин С (г)	11	Фосфор (г)	13
Жиры (г)	4	Витамин РР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	4	Витамин Е (г)	1		
Витамин В1 (г)		Кальций (г)	20		

Утверждаю:



[Handwritten signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39.1

Код по ОКУД

№ рецептуры

39.1

Наименование блюда Суп чечевичный с овощами
 Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,1 (кг)	0,07
Чечевица, зерно	кг	0,03	0,03
Морковь	кг	0,02	0,016
Лук	кг	0,013	0,0105
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Масло сливочное	кг	0,002	0,002
Томатная паста	кг	0,002	0,002
Выход готового блюда		250	

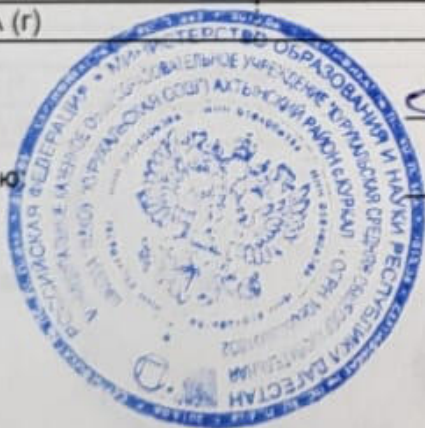
Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: Чечевицу перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	127	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	32
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю



[Handwritten signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39.02

Код по ОКУД
№ рецептуры

39,2

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп перловый с овощами
Поляковский Ю.И. "Сборник технологических карточек, рецептов
блюд и кулинарных изделий

для дошкольных образовательных и детских оздоровительных
учрежде

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,069 (кг)	0,06
Крупа перловая	кг	0,01	0,01
Морковь	кг	0,02	0,015
Лук	кг	0,013	0,011
Соль поваренная пищевая	кг	0,0009	0,0009
Масло сливочное	кг	0,002	0,002
Томатная паста	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: Крупу перловая перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	135	Витамин В1 (г)		Кальций (г)	32
Белки (г)	2	Витамин В2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	3	Витамин С (г)	11	Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	5	Витамин РР (г)	1	Железо (г)	1
Витамина А (г)		Витамин Е (г)			

Утверждаю:



[Handwritten signature]

Куржальская ООП
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 140

Код по ОКУД

№ рецептуры

140

Наименование блюда

Суп с изделиями макаронными

Источник рецептуры

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Макароны	кг	0,01	0,01
Картофель	кг	0,1 (кг)	0,075
Морковь	кг	0,013	0,01
Лук	кг	0,012	0,01
Масло сливочное	кг	0,003	0,003
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	160	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	13
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	12
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	66
Углеводы (г)	11	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	2
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:



Д.М.М.
С.М.С.

Амуржанаевская ООШ
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп гороховый
Организация детского питания в дошкольных учреждениях:
Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня -М.: АРКТИ
-МИПКРО, 2003.

Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Картофель	кг 0,049 (кг)	0,034
Лук	кг 0,01	0,008
Морковь	кг 0,01	0,008
Масло подсолнечное	кг 0,003	0,003
Соль поваренная пищевая	кг 0,001	0,001
Горох шлифованный	кг 0,025	0,025
Выход готового блюда	250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовый бульон процеживают. Лущеный горох перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками и пассированные морковь и репчатый лук, соль.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены горох и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, горох, коренья плотной части

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: гороха, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: гороха, овощей входящих в состав супа

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	140	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	43
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	36
Жиры (г)	2	ВитаминС (г)	6	Фосфор (г)	146
Углеводы (г)	23	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	2
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

