Понеділок 2 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 132**  **«Организации питания детей в дошкольных учреждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат морквяно-яблучний**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 67,5  72 | 67,5  72 | 90  96 | 54 | 54 | 72 | 0,70 | 0,70 | 0,94 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 4,54 | 4,54 | 6,05 | 18,36 | 18,36 | 24,48 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Яблука свіжі | 39,5 | 39,5 | 53 | 35 | 35 | 47 | 0,14 | 0,14 | 0,19 | 0,14 | 0,14 | 0,19 | 3,64 | 3,64 | 4,89 | 15,75 | 15,75 | 21,15 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цукор | — | 2 | 2,5 | — | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 7,58 | 9,48 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
| **МП Л** | Сир твердий | 7 | 7 | 9 | 7 | 7 | 9 | 1,61 | 1,61 | 2,07 | 2,03 | 2,03 | 2,61 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 25,2 | 25,2 | 32,4 | Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **92** | **94** | **126** | **2,45** | **2,45** | **3,19** | **4,22** | **4,22** | **5,37** | **8,18** | **10,17** | **13,43** | **77,29** | **84,87** | **109,98** |  |

**Технологія приготування**

Сиру очищену моркву, обдають кип’ятком, нарізають соломкою або натирають на тертці. Яблука миють, обдають кип’ятком, видаляють насіннєве гніздо та нарізають тонкими скибочками. Моркву з’єднують з яблуками. При видачі заправляють цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), олією та тертим твердим сиром.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – салат акуратно викладений на тарілці гіркою.

**Колір** – характерний для свіжих яблук, моркви та твердого сиру.

**Смак і запах** – характерний для свіжих яблук, моркви та твердого сиру

**Консистенція** – моркви – щільна, соковита; яблук – хрумка, соковита; сиру твердого – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 92 г ± 3 %

94 г ± 3 %

126 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 180**  **«Питание детей»,**  **М.И. Снигур, З.Т. Корешкова**  **Видання 1988 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Локшинник з фруктами**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **Г** | Вермішель | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 35 | 3,00 | 3,00 | 3,75 | 0,31 | 0,31 | 0,39 | 19,54 | 19,54 | 24,43 | 94,36 | 94,36 | 117,95 | Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний. |
|  | Вода для приготування вермішелі | 168 | 168 | 210 | 168 | 168 | 210 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса відвареної вермішелі: |  |  |  | 80 | 80 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 70 | 1,58 | 1,58 | 1,97 | 1,40 | 1,40 | 1,75 | 2,65 | 2,65 | 3,31 | 29,12 | 29,12 | 36,40 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Родзинки | 7 | 7 | 9 | 7 | 7 | 9 | 0,13 | 0,13 | 0,16 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,84 | 4,84 | 6,22 | 18,34 | 18,34 | 23,58 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Яблука | 32 | 32 | 40 | 28 | 28 | 35 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 2,91 | 2,91 | 3,64 | 12,60 | 12,60 | 15,75 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/4 | 1/4 | 1/3 | 10 | 10 | 13,33 | 1,27 | 1,27 | 1,69 | 1,15 | 1,15 | 1,53 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 15,70 | 15,70 | 20,93 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Цукор | 0 | 4 | 5 | 0 | 4 | 5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,99 | 8,48 | 0,00 | 26,53 | 32,22 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Сіль йодована | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Олія | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 4,50 | 4,50 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 181 | 185 | 232 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **136** | **140** | **175** | **6,10** | **6,10** | **7,73** | **4,92** | **4,92** | **6,12** | **30,04** | **37,02** | **46,21** | **188** | **214** | **268** |  |

**Технологія приготування**

Відварену в підсоленій воді лапшу або вермішель змішують з родзинками, нарізаними яблуками, викладають на лист, змащений вершковим маслом, заливають молоком, змішаним з яйцем і цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), та запікають в духовій шафі при температурі 180-200 ºС (15-20 хв). Після чого охолоджують до 70 ºС та нарізають на порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС политим соусом із сухофруктів.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – локшинник нарізаний рівномірними шматками.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – кремовий з жовтуватим відтінком та шматочками фруктів.

**Смак і запах** – характерний запеченим макаронним виробам з фруктами, в міру солодкий.

**Консистенція** – м’яка, рихла.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 136 г ± 3 %

140 г ± 3 %

175 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 902, 903**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Соус фруктовий з морожених фруктів або ягід**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Вишні морожені з кісточкою | 25 | 25 | 33 | 19 | 19 | 25 | 0,15 | 0,15 | 0,20 |  |  |  | 2,1 | 2,1 | 2,7 | 9,9 | 9,9 | 13,0 | Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами. |
|  | або малина морожена | 22 | 22 | 29 | 19 | 19 | 25 | 0,17 | 0,17 | 0,22 |  |  |  | 2,0 | 2,0 | 2,6 | 8,2 | 8,2 | 10,8 | Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами. |
|  | або абрикоси морожені з кісточкою | 22 | 22 | 29 | 19 | 19 | 25 | 0,17 | 0,17 | 0,23 |  |  |  | 1,9 | 1,9 | 2,5 | 7,8 | 7,8 | 10,3 | Половинки плодів з видаленою кісточкою; за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Цукор |  | 0,8 | 1,0 |  | 0,8 | 1,0 |  |  |  |  |  |  |  | 0,8 | 1,0 |  | 3,0 | 3,8 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **14** | **15** | **20** | **0,15** | **0,15** | **0,20** |  |  |  | **2,1** | **2,9** | **3,7** | **10** | **13** | **17** |  |
|  |  |  |  |  | **14** | **15** | **20** | **0,17** | **0,17** | **0,22** |  |  |  | **2,0** | **2,8** | **3,6** | **8** | **11** | **14** |  |
|  |  |  |  |  | **14** | **15** | **20** | **0,17** | **0,17** | **0,23** |  |  |  | **1,9** | **2,7** | **3,5** | **8** | **11** | **14** |  |

**Технологія приготування**

Малину або вишні, або абрикоси розморожують, протирають з цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), та варять 15-20 хв. Готовий соус охолоджують. Поливають гарнір.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі (поливають гарнір).

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – в рідкій частині соусу протерті ягоди.

**Колір** – властивий вишні або малині, або абрикосі.

**Смак і запах** – солодкий з ароматом вишні або малини, або абрикос.

**Консистенція** – однорідна, желеподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 14 г ± 3 %

15 г ± 3 %

20 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 118**  **«Организации питания детей в дошкольных учреждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Кисіль молочний**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 3,4 | 3,4 | 3,4 | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 5,7 | 5,7 | 5,7 | 62,00 | 62,00 | 62,00 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Цукор |  | 6 | 6 |  | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 5,99 | 5,99 |  | 22,74 | 22,74 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Крохмаль | 4,2 | 4,2 | 4,2 | 4,2 | 4,2 | 4,2 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |  |  |  | 3,35 | 3,35 | 3,35 | 13,74 | 13,74 | 13,74 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **115** | **120** | **120** | **3,4** | **3,4** | **3,4** | **3,0** | **3,0** | **3,0** | **9,0** | **15,0** | **15,0** | **76** | **98** | **98** |  |

**Технологія приготування**

У кипляче молоко всипають цукор (крім категорії дітей віком від 1 до 3 років), вливають, безупинно помішуючи, розведений холодним молоком і проціджений крохмаль. Варять за слабкого кипіння протягом 8-10 хв.

Подають в чашці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – желеподібна маса з гладкою поверхнею.

**Колір** – молочно – білий.

**Смак і запах** – солодкий з ароматом кип’яченого молока.

**Консистенція** – однорідна, еластична.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 115 г ± 3 %

120 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014 р ст.372** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп-харчо**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Картоплядо01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 40,6  43,3  46,4  50,0  54,2 | 40,6  43,3  46,4  50,0  54,2 | 50,8  54,1  58,0  62,5  67,7 | 32,5 | 32,5 | 40,6 | 0,65 | 0,65 | 0,8 | 0,13 | 0,13 | 0,16 | 5,6 | 5,6 | 7,02 | 26 | 26 | 32,5 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 9,5 | 9,5 | 13 | 8 | 8 | 11 | 0,11 | 0,11 | 0,15 |  |  |  | 0,78 | 0,78 | 1,1 | 3,28 | 3,28 | 4,51 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 9,4  10,0 | 9,4  10,0 | 11,8  12,5 | 7,5 | 7,5 | 9,4 | 0,10 | 0,10 | 0,12 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,67 | 0,67 | 0,79 | 2,72 | 2,72 | 3,2 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Крупа рисова | 8 | 8 | 10 | 8 | 8 | 10 | 0,56 | 0,56 | 0,7 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 5,74 | 5,74 | 7,1 | 26,4 | 26,4 | 33 | Білого кольору, допускаються поодинокі зерна з квітковим відтінком, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Часник | 5,9 | 5,9 | 7,3 | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 0,29 | 0,29 | 0,36 |  |  |  | 0,2 | 0,2 | 0,286 | 2 | 2 | 2,5 | Плоди білуватого кольору без пошкоджень. |
|  | Томатна паста | 1,6 | 1,6 | 2 | 1,6 | 1,6 | 2 | 0,08 | 0,08 | 0,1 |  |  |  | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 1,6 | 1,6 | 1,98 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 4,8 | 4,8 | 6 | 4,8 | 4,8 | 6 | 0,15 | 0,15 | 0,168 | 0,75 | 0,75 | 1,2 | 0,15 | 0,15 | 0,192 | 7,9 | 7,9 | 12,36 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Вода або бульйон | 160 | 160 | 195 | 160 | 160 | 195 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **200/5** | **200/5** | **250/6** | **2,0** | **2,0** | **2,4** | **2,4** | **2,4** | **3,3** | **13,5** | **13,5** | **16,9** | **83** | **83** | **107** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені натерту на тертці моркву та дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на маслі вершковому маслі , потім додають томатну пасту та пасерують далі, протягом 5-10 хв. У киплячу воду закладають підготовлений рис, варять за слабкого кипіння 15-20 хв.. Потім додають підготовлену кубиками картоплю та пасеровані овочі та продовжують варити на слабкому кипінні ще 15 хв. За 10-15 хв до завершення слід додати сіль, часник і сметану.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились.

**Колір** – жовтуватий.

**Смак і запах** – в міру солоний, приємний, варених і пасерованих овочів.

**Консистенція** – овочів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 200/5 г ± 3 %

250/6 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 410**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Рулет рибний**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Риба морожена "Хек тихоокеанський" (випотрошений без голови) | 53 | 53 | 79 | 40 | 40 | 60 | 6,64 | 6,64 | 9,96 | 0,88 | 0,88 | 1,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,40 | 34,40 | 51,60 | Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властиве даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування. |
| **Г** | Хліб пшеничний  подовий | 6,5 | 6,5 | 9,5 | 6,5 | 6,5 | 9,5 | 0,57 | 0,57 | 0,83 | 0,10 | 0,10 | 0,14 | 2,60 | 2,60 | 3,80 | 13,59 | 13,59 | 19,86 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/18 | 1/18 | 1/13 | 2,22 | 2,22 | 3,08 | 0,28 | 0,28 | 0,39 | 0,26 | 0,26 | 0,35 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 3,49 | 3,49 | 4,84 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Цибуля ріпчаста | 2 | 2 | 3 | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,15 | 0,15 | 0,25 | 0,62 | 0,62 | 1,03 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Вода | 8,5 | 8,5 | 12,5 | 8,5 | 8,5 | 12,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса рибного фаршу: |  |  |  | 58,5 | 58,5 | 87,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Я** | Яйце куряче | 1/13 | 1/13 | 1/9 | 3,08 | 3,08 | 4,44 | 0,39 | 0,39 | 0,56 | 0,35 | 0,35 | 0,51 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 4,84 | 4,84 | 6,97 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Цибуля ріпчаста | 4 | 4 | 6,5 | 3,5 | 3,5 | 5 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,34 | 0,34 | 0,49 | 1,44 | 1,44 | 2,05 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 4,50 | 4,50 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована  для начинки | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса начинки: |  |  |  | 7 | 7 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована | 0,13 | 0,13 | 0,21 | 0,13 | 0,13 | 0,21 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 62 | 62 | 92,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,49 | 13,49 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Вода | 5 | 5 | 8 | 5 | 5 | 8 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **53** | **53** | **79** | **7,95** | **7,95** | **11,9** | **3,6** | **3,6** | **4,8** | **3,1** | **3,1** | **4,6** | **76** | **76** | **109** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене рибне філе без шкіри і кісток пропускають через м'ясорубку разом із попередньо замоченим у воді хлібом пшеничним та третьою частиною підготовленої цибулі ріпчастої, додають сіль та добре перемішують. Суміш розкладають на змочену водою серветку шаром завтовшки 1,5-2 см, зверху кладуть фарш та завертають. Рулет викладають на змащений олією лист стиком униз та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С (10-15 хв), підливають воду та доводять до готовності в духовій шафі за температури 180-200 °С (8-10 хв).

Фарш. Підготовлену цибулю ріпчасту дрібно січуть і пасерують на олії за температури 150-160 °С протягом 5-7 хв. Підготовлені яйця варять (10 хв), обчищають та подрібнюють. Подрібнені яйця з'єднують із пасерованою цибулею ріпчастою, солять та перемішують.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – шматок рулету у вигляді поперечної скибочки батона. Поверхня виробу без грубих тріщин, з добре запеченою скоринкою, на розрізі – фарш із рублених яєць та пасерованої цибулі.

**Колір** – скоринки – сірий, на розрізі – світло-сірий, з жовтуватим фаршем із яєць з цибулею.

**Смак і запах** – характерний виробу з рибного фаршу, вареного яйця з цибулею, в міру солоний.

**Консистенція** – соковита, рихла.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 53 г ± 3 %

79 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 349**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Рагу овочеве з кашею**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Картопля до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 48,1  51,3  55,0  59,2  64,2 | 48,1  51,3  55,0  59,2  64,2 | 60,1  64,1  68,7  74,0  80,2 | 38,5 | 38,5 | 48,1 | 0,77 | 0,77 | 0,96 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 6,66 | 6,66 | 8,3 | 30,80 | 30,80 | 38,5 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Капуста білокачанна | 30 | 30 | 37,5 | 24 | 24 | 30 | 0,43 | 0,43 | 0,5 | 0,02 | 0,02 | 0,025 | 1,37 | 1,37 | 1,7 | 6,48 | 6,48 | 8,1 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 24,4  26,0 | 24,4  26,0 | 30,5  32,5 | 19,5 | 19,5 | 24,4 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,02 | 0,02 | 0,025 | 1,64 | 1,64 | 2,05 | 6,63 | 6,63 | 8,3 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 12 | 12 | 15 | 10 | 10 | 12,5 | 0,14 | 0,14 | 0,2 |  |  |  | 0,98 | 0,98 | 1,2 | 4,10 | 4,10 | 5,1 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 3 | 3 | 3,75 | 3 | 3 | 3,75 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 3,00 | 3,75 | 0,00 | 0,00 | 0 | 26,97 | 26,97 | 33,7 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
| **ЗП** | Крупа пшоняна | 8 | 8 | 10 | 8 | 8 | 10 | 0,92 | 0,92 | 1,15 | 0,26 | 0,26 | 0,3 | 5,38 | 5,38 | 6,7 | 27,84 | 27,84 | 34,8 | Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Вода для крупи: | 17 | 17 | 21,25 | 17 | 17 | 21,25 | — | — |  | — | — |  | — | — |  | — | — |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса готової каші розсипчастої: |  |  | 0 | 20 | 20 | 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  | 0 | 115 | 115 | 143,8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соус томатний: |  |  | 0 | 36 | 36 | 45 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Вода | 36 | 36 | 45 | 36 | 36 | 45 | — | — |  | — | — |  | — | — |  | — | — |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Олія | 1 | 1 | 1,25 | 1 | 1 | 1,25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,25 | 0,00 | 0,00 | 0 | 8,99 | 8,99 | 11,2 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цибуля ріпчаста | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 0,02 | 0,02 | 0,025 |  |  |  | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,62 | 0,62 | 0,8 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 3,6  3,8 | 3,6  3,8 | 4,5  4,8 | 3 | 3 | 3,8 | 0,04 | 0,04 | 0,05 |  |  |  | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 1,02 | 1,02 | 1,3 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,21 | 0,21 | 0,26 | 0,02 | 0,02 | 0,025 | 1,38 | 1,38 | 1,7 | 6,68 | 6,68 | 8,4 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Зелень петрушки | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 1 | 1 | 1,3 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |  |  |  | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,19 | 0,19 | 0,2 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Томатна паста | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 0,19 | 0,19 | 0,23 |  |  |  | 0,80 | 0,80 | 1 | 3,96 | 3,96 | 4,95 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Цукор |  | 1,5 | 1,9 |  | 1,5 | 1,9 |  |  |  |  |  |  |  | 1,50 | 1,9 |  | 5,69 | 7,1 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Сіль йодована | 0,35 | 0,35 | 0,4 | 0,35 | 0,35 | 0,4 | — | — |  | — | — |  | — | — |  | — | — |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **120** | **120** | **150** | **2,99** | **2,99** | **3,7** | **4,48** | **4,48** | **5,6** | **18,65** | **20,15** | **25,2** | **124** | **130** | **162** |  |

**Технологія приготування**

Очищені картоплю, моркву нарізають кубиками або часточками і пасерують окремо (2–3 хв), цибулю пасерують (2–3 хв). Капусту білокачанну нарізають шашками і припускають. З крупи варять розсипчасту кашу. Підготовлені овочі з'єднують з томатним соусом і тушкують до напівготовності, а потім додають кашу, сіль, перемішують і доводять до готовності (30-35 хв). За 2-3 хв до готовності додають зелень петрушки.

Соус томатний: Мілко нарізану цибулю ріпчасту пасерують, додають томатну пасту та продовжують пасерувати ще 15-20 хв, з’єднують з білим соусом і варять 25-30 хв в кінці приготування додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років). Готовий соус проціджують, протираючи при цьому розварені овочі та доводять до кипіння.

Для приготування білого соусу пасерують просіяне борошно при безперервному помішуванні до утворення світло кремового кольору, не допускаючи пригорання. В пасероване борошно, охолоджене до 60-70 0С вливають четверту частину гарячої води та вимішують до утворення однорідної маси, потім поступово додають решту води.

Подають в мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, протушковані з соусом, крупа розсипчаста.

**Колір** – характерний овочам та вареній каші.

**Смак і запах** – в міру солоний, зі смаком та ароматом овочів, каші та соусу.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 120 г ± 3 %

150 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 323**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | | **Маса нетто** | | | | **Білки** | | | | **Жири** | | | | **Вуглеводи** | | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Банани свіжі | 108 | 108 | 141,7 | 65 | | 65 | 85 | 1,0 | | 1,0 | 1,3 | 0,1 | | 0,1 | 0,1 | 14,2 | | 14,2 | 18,5 | 58 | | 58 | 76 | Банани мають бути солодкими на смак, свіжими,  достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки. |
|  | або яблука свіжі | 73,9 | 73,9 | 96,6 | 65 | | 65 | 85 | 0,26 | | 0,26 | 0,34 | 0,26 | | 0,26 | 0,34 | 7,7 | | 7,7 | 10 | 34 | | 34 | 45 |  |
|  | **ВИХІД (банани свіжі)** |  |  |  | **65** | | **65** | **85** | **1,0** | | **1,0** | **1,3** | **0,1** | | **0,1** | **0,1** | **14,2** | | **14,2** | **18,5** | **58** | | **58** | **76** |  |
|  | **ВИХІД (яблука свіжі)** |  |  |  | **65** | | **65** | **85** | **0,26** | | **0,26** | **0,34** | **0,26** | | **0,26** | **0,34** | **7,7** | | **7,7** | **10** | **34** | | **34** | **45** |  |

**Технологія приготування**

Фрукти свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою. За потреби нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підготовлені фрукти викладені на тарілку.

**Колір** – жовтий.

**Смак і запах** – характерний відповідним свіжим фруктам.

**Консистенція** – соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 65 г ± 3 %

85 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 114**  **«Организации питания детей в дошкольных учереждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Чай (трав’яний)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Чай - заварка |  |  |  | 35 | 35 | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Чай | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Листя чаю трав’яного сухі, без сторонніх домішок з добре вираженим ароматом і смаком. |
|  | Вода на заварку | 38,5 | 38,5 | 46 | 38,5 | 38,5 | 46 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Вода | 105 | 105 | 126 | 105 | 105 | 126 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **140** | **140** | **170** | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |  |

**Технологія приготування**

Чай – заварка: Листя чаю трав’яного заварюють в порцелянових або металевих емальованих чайниках, використовуючи для заварки свіжо-приготований окріп. Перед заваркою чайник обполіскують окропом, після чого кладуть в нього листя чаю трав’яного по нормі на певну кількість порцій і заливають окропом на 1/3 об'єму чайника. Для збереження тепла чайник накривають серветкою або рушником і залишають на 5-10 хв для настоювання. Після цього чайник доливають окропом. Загальна кількість окропу для заварки чаю визначається з розрахунку 50 мл на склянку.

Забороняється кип'ятіння завареного чаю або тривале зберігання на плиті.

Чай: В ємність для приготування чаю наливають чай – заварку і доливають кип’ятком.

Подають у чашках при температурі 65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – напій налитий чашку; без плівки на поверхні.

**Колір** – характерний даному виду трав.

**Смак і запах** – приємний з присмаком і ароматом трав.

**Консистенція** – рідка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 140 г ± 3 %

170 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 175**  **«Питание детей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Зрази рисові з овочами**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
| **ЗП** | Крупа рисова | 30 | 30 | 37 | 30 | 30 | 37 | 2,10 | 2,10 | 2,59 | 0,30 | 0,30 | 0,37 | 21,54 | 21,54 | 26,57 | 99,00 | 99,00 | 122,10 | Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 32 | 32 | 39 | 32 | 32 | 39 | 0,90 | 0,90 | 1,10 | 0,80 | 0,80 | 0,98 | 1,51 | 1,51 | 1,84 | 16,64 | 16,64 | 20,28 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Вода | 28 | 28 | 36 | 28 | 28 | 36 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,24 | 0,24 | 0,3 | 0,24 | 0,24 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса вареного рису: |  |  |  | 80 | 80 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Я** | Яйце куряче | 1/20 | 1/20 | 1/16 | 2 | 2 | 2,5 | 0,25 | 0,25 | 0,32 | 0,23 | 0,23 | 0,29 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 3,14 | 3,14 | 3,93 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Маса основи зраз: |  |  |  | 81 | 81 | 101,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 50  53,3 | 50  53,3 | 62,5  66,6 | 40 | 40 | 50 | 0,52 | 0,52 | 0,65 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 3,36 | 3,36 | 4,20 | 13,60 | 13,60 | 17,00 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Капуста цвітна | 38 | 38 | 48 | 20 | 20 | 25 | 0,50 | 0,50 | 0,63 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 1,08 | 1,08 | 1,35 | 6,00 | 6,00 | 7,50 | Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень. |
|  | або капуста білокачанна | 25 | 25 | 31 | 20 | 20 | 25 | 0,36 | 0,36 | 0,45 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 1,14 | 1,14 | 1,43 | 5,40 | 5,40 | 6,75 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/20 | 1/20 | 1/16 | 2 | 2 | 2,5 | 0,25 | 0,25 | 0,32 | 0,23 | 0,23 | 0,29 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 3,14 | 3,14 | 3,93 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована | 0,17 | 0,17 | 0,21 | 0,17 | 0,17 | 0,21 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса фаршу: |  |  |  | 57 | 57 | 71 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 0,44 | 0,44 | 0,55 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 2,78 | 2,78 | 3,48 | 13,64 | 13,64 | 17,05 | Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 140 | 140 | 175 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 4 | 4 | 4,5 | 4 | 4 | 4,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,00 | 4,00 | 4,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 35,96 | 35,96 | 40,46 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **127** | **127** | **154** | **5,33** | **5,33** | **6,59** | **5,74** | **5,74** | **6,64** | **31,45** | **31,45** | **38,90** | **196,52** | **196,52** | **238,99** |  |

**Технологія приготування**

Крупу рисову відварюють до напівготовності у підсоленій воді з додаванням молока (10-15 хв), охолоджують, заправляють яйцями для основи зраз.

Фарш: Нашатковану капусту та моркву тушкують під кришкою до готовності (15-20 хв), змішують з відвареними та мілко нарізаними яйцями, сіллю.

З рисової маси формують плескаті коржики, на середину яких викладають фарш, після чого з’єднують краї так, щоб начинка була в середині виробу. Панірують в сухарях та рівномірно обсмажують з обох боків на олії розігрітій до150-160 °С у сковороді 5 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС политі соусом.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зрази овально – приплюснутої форми з двома тупими кінцями або злегка деформовані.

**Колір** – поверхні – золотавий, на розрізі – кремового.

**Смак і запах** – в міру солоний, з ароматом вареної рисової каші та тушкованих овочів.

**Консистенція** – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 127 г ± 3 %

154 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 864**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарныхизделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Соус сметанний з томатом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
| **МП Л** | Сметана 21% | 7 | 7 | 16 | 7 | 7 | 16 | 0,20 | 0,20 | 0,45 | 1,47 | 1,47 | 3,36 | 0,21 | 0,21 | 0,48 | 14,84 | 14,84 | 33,92 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 0,36 | 0,36 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 3,31 | 3,31 | 3,31 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 1,67 | 1,67 | 1,67 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Томатна паста | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,99 | 0,99 | 1,49 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Сіль йодована | 0,02 | 0,02 | 0,05 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **7** | **7** | **16** | **0,30** | **0,30** | **0,58** | **1,84** | **1,84** | **3,73** | **0,76** | **0,76** | **1,13** | **20,81** | **20,81** | **40,38** |  |

**Технологія приготування**

Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температу­ри 110-120 °С до світло – жовтого кольору. Після чого його охолоджують до температури 60-70 °С, розводять четвертою частиною гарячої води до однорідної маси, додають решту води, томатну пасту і варять за слабкого кипіння 7-10 хв. Наприкінці приготування додають сметану, масло вершкове, сіль та ще кип'ятять 5-7 хв. Готовий соус проціджують і доводять до кипіння (1-2 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС разом з основною стравою.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – однорідна маса, без плівки на поверхні та без грудочок всередині.

**Колір** – світло – рожевий.

**Смак і запах** – характерний свіжій сметані з томатом, злегка гострий, в міру солоний.

**Консистенція** – в міру рідка, еластична.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 7 г ± 3 %

16 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура №  286**  **«Сборник  рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_  »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_  р.** |

Технологічна карта

**Биточок рублений з м’яса курки паровий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку,  охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
|  | або м’ясо курки (філе стегна) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 9,6 | 9,6 | 12,8 | 4,95 | 4,95 | 6,6 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 83,25 | 83,25 | 111 |  |
| **Г** | Хліб пшеничний  подовий | 10,5 | 10,5 | 14 | 10,5 | 10,5 | 14 | 0,91 | 0,91 | 1,22 | 0,16 | 0,16 | 0,21 | 4,20 | 4,20 | 5,60 | 21,95 | 21,95 | 29,26 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
| **МП Л** | Молоко 2,5 % | 15 | 15 | 20 | 15 | 15 | 20 | 0,42 | 0,42 | 0,56 | 0,38 | 0,38 | 0,50 | 0,71 | 0,71 | 0,95 | 7,80 | 7,80 | 10,40 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 66 | 66 | 88 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Вода | 12 | 12 | 16 | 12 | 12 | 16 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху,  не містить видимих домішок. |
|  | Олія | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 4,50 | 4,50 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД (з філе)** |  |  |  | **58** | **58** | **77** | **10,1** | **10,1** | **13,6** | **2,8** | **2,8** | **3,7** | **5,0** | **5,0** | **6,8** | **86** | **86** | **114** |  |
|  | **ВИХІД (з філе стегна)** |  |  |  |  |  |  | **10,9** | **10,9** | **14,6** | **6,0** | **6,0** | **7,8** | **5,0** | **5,0** | **6,6** | **118** | **118** | **155** |  |

**Технологія приготування**

Куряче філе нарізають на шматки і пропускають через м’ясорубку. В разі використання стегна курки, м’ясо відділяють від кістки та шкіри, нарізають на шматки та пропускають через м’ясорубку.

М’ясо з’єднують з замоченим у молоці пшеничним хлібом, додають сіль, добре перемішують, пропускають через м’ясорубку і вибивають.

З готової котлетної маси формують биточки по 1шт на порцію та викладають на змащений олією лист. Готують в духовій шафі за температури 200-220 °С (10-15 хв), потім додають невелику кількість води та доводять до готовності за температури 180-200 °С (15-20 хв).

Подають на мілкій тарілці при температурі 65 °С разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – вироби правильної округло – приплюснутої форми або злегка деформовані; збоку гарнір.

**Колір** – від кремового до сірого.

**Смак і запах** – вареного м’яса курки.

**Консистенція** – м’яка, соковита, однорідна, пишна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 58 г ± 3 %

77 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

Вівторок 2 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 202**  **«Питание детей»,**  **М.И. Снигур, З.Т. Корешкова**  **Видання 1988 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат з капусти, моркви та яблук**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Капуста білокачанна | 37,5 | 37,5 | 51 | 30 | 30 | 41 | 0,5 | 0,5 | 0,7 |  |  |  | 1,7 | 1,7 | 2,4 | 8,1 | 8,1 | 11,1 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 15  16 | 15  16 | 21  23 | 12 | 12 | 17 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |  |  |  | 1,0 | 1,0 | 1,4 | 4,1 | 4,1 | 5,7 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Яблука свіжі | 6,0 | 6,0 | 7,9 | 5 | 5 | 7,5 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 2,4 | 2,4 | 3,4 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
| **МП**  **Л** | Сир твердий | 3,8 | 3,8 | 5,3 | 3,5 | 3,5 | 5,0 | 0,8 | 0,8 | 1,15 | 1,0 | 1,0 | 1,45 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,6 | 12,6 | 18,0 | Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний. |
|  | Олія | 0,8 | 0,8 | 1,1 | 0,8 | 0,8 | 1,1 |  |  |  | 0,8 | 0,8 | 1,1 |  |  |  | 6,7 | 6,7 | 10,1 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **50** | **50** | **70** | **1,52** | **1,52** | **2,08** | **1,82** | **1,82** | **2,58** | **3,2** | **3,2** | **4,6** | **34** | **34** | **48** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену капусту тонко шаткують, посипають сіллю, прогрівають та охолоджують. Підготовлену сиру, очищену моркву натирають на тертці. Яблука миють, видаляють насіннєве гніздо, нарізають тоненькими дольками та змішують з капустою, морквою, натертим на тертці твердим сиром. Перед видачою салат заправлять олією.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – капуста нашаткована соломкою, морква та сир натерті на тертку, яблука нарізані дольками, заправлений олією.

**Колір** – характерний для капусти, моркви та яблук у поєднанні з твердим сиром.

**Смак і запах** – характерний для капусти, моркви та яблук у поєднанні з твердим сиром.

**Консистенція** – капусти – м’яка, соковита, яблук – хрумка, моркви – соковита, щільна, сиру твердого – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 50 г ± 3 %

70 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 209**  **«Питаниедетей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суфле яєчне**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **Я** | Яйця курячі | 1шт | 1шт | 1шт | 40 | 40 | 40 | 5,08 | 5,08 | 5,08 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 0,28 | 0,28 | 0,28 | 62,80 | 62,80 | 62,80 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 1,13 | 1,13 | 1,13 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,89 | 1,89 | 1,89 | 20,80 | 20,80 | 20,80 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове 72% | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,81 | 1,81 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 16,53 | 16,53 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 5,5 | 5,5 | 5,5 | 5,5 | 5,5 | 5,5 | 0,57 | 0,57 | 0,57 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 3,80 | 3,80 | 3,80 | 18,37 | 18,37 | 18,37 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **75** | **75** | **75** | **6,79** | **6,79** | **6,79** | **7,47** | **7,47** | **7,47** | **6,00** | **6,00** | **6,00** | **119** | **119** | **119** |  |

**Технологія приготування**

Перед використанням яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою.

Муку пасерують в маслі вершковому до світло-жовтого кольору після чого поступово розводять киплячим молоком, додають сіль, змішують з яєчними жовтками і збитими білками. Викладають на змащений вершковим маслом лист, шаром завтовшки 2,5-3 см. Випікають в духовій шафі за температури 180-200 ºС до готовності (10-15 хв). готове суфле охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порційні шматки у вигляді квадрата, трикутника або прямокутника.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки у вигляді квадрата, трикутника або прямокутника.

**Колір** – скоринки – рум’яний (золотавий), на розрізі – світло – жовтий.

**Смак і запах** – в міру солоний, свіжих запечений яєць.

**Консистенція** –ніжна, пишна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 75 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 406**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша пшенична розсипчаста з цибулею**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **ЗП, Г** | Крупа пшенична «Артек» | 35,5 | 35,5 | 44 | 35,5 | 35,5 | 44 | 3,91 | 3,91 | 4,84 | 0,43 | 0,43 | 0,53 | 24,35 | 24,35 | 30,18 | 118,93 | 118,93 | 147,40 | Подрібнені зерна пшениці округлої форми, шліфовані, звільнені від зародку, плодових та зерняткових оболонок. Жовтуватого кольору. Смак та запах властиві пшеничній крупі, без стороннього запаху. Не заражена шкідниками. |
|  | Вода | 63,5 | 63,5 | 72 | 63,5 | 63,5 | 72 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,38 | 0,3 | 0,3 | 0,38 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 88 | 88 | 110 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 15,5 | 15,5 | 20 | 13 | 13 | 17 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,27 | 1,27 | 1,67 | 5,33 | 5,33 | 6,97 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса пасерованої цибулі ріпчастої: |  |  |  | 13 | 13 | 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **101** | **101** | **127** | **4,09** | **4,09** | **5,08** | **2,42** | **2,42** | **3,03** | **25,63** | **25,63** | **31,85** | **142,24** | **142,24** | **176,85** |  |

**Технологія приготування**

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загущення (10-15хв). Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності (1год). Нарізану кубиками цибулю пасерують на олії. Перед видачею кашу змішують з пасерованою цибулею.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи цілі, добре набухлі або злегка розварені; каша заправлена пасерованою цибулею.

**Колір** – характерний пшеничній крупі.

**Смак і запах** – характерний для каші з даного виду крупи. Не допускається запаху пригорілої каші.

**Консистенція** – розсипчаста, м’яка, однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 101 г ± 3 %

127 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 213**  **«Питание детей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Кисіль вишневий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Вишня морожена | 50 | 50 | 62 | 50 | 50 | 62 | 0,40 | 0,40 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 5,40 | 6,70 | 36,00 | 36,00 | 44,64 | Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами. |
|  | Цукор | 0 | 7,5 | 9,5 | 0 | 7,5 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,49 | 9,48 | 0,00 | 28,43 | 36,01 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | 128 | 128 | 144 | 128 | 128 | 144 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Крохмаль | 8 | 8 | 10 | 8 | 8 | 10 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,37 | 6,37 | 7,96 | 26,16 | 26,16 | 32,70 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **142** | **150** | **185** | **0,41** | **0,41** | **0,51** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **11,77** | **19,25** | **24,14** | **62,16** | **90,59** | **113,35** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену вишню бланшують у гарячій воді й протирають через сито. Отриманий сік проціджують. Мезгу заливають гарячою водою (на 1 частину мезги беруть 5-6 частин води), проварюють за слабкого кипіння 10-15 хв і проціджують. Частину відвару з мезги охолоджують, розводять нею крохмаль (1 частина крохмалю на 5 частин відвару) і проціджують. До решти відвару додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), доводять до кипіння (1-2 хв), швидко вливають при безперервному помішуванні тонким струмком підготовлений крохмаль і вичавлений сік. Масу знову доводять до кипіння (1-2 хв), але не кип'ятять.

Подають в чашці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – непрозора однорідна маса без грудочок.

**Колір** – світло – червоний.

**Смак і запах** – кисло-солодкий, з вишневим ароматом.

**Консистенція** – однорідна, середньої густоти, желеподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 142 г ± 3 %

150 г ± 3 %

185 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 341, 863**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарныхизделий для предприятий общественного питания»**  **Видання1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Овочі припущені в сметанному соусі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 19  20 | 19  20 | 25  27 | 15 | 15 | 20 | 0,19 | 0,19 | 0,26 | 0,015 | 0,015 | 0,02 | 1,26 | 1,26 | 1,68 | 5,1 | 5,1 | 6,8 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Гарбуз | 15 | 15 | 21 | 11 | 11 | 15 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 2,8 | 2,8 | 3,8 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту |
|  | або кабачки свіжі | 17 | 17 | 23 | 12 | 12 | 15 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 2,8 | 2,8 | 3,5 | Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м’якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням. |
|  | Горошок зелений морожений | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 1,1 | 4,4 | 4,4 | 5,8 | Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м’яка. |
|  | Капуста цвітна | 19 | 19 | 25 | 10 | 10 | 13 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 3,0 | 3,0 | 3,9 | Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень. |
|  | Сіль йодована | 0,17 | 0,17 | 0,24 | 0,17 | 0,17 | 0,24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове 72% | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 1,10 | 1,10 | 1,34 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 10,10 | 10,10 | 12,20 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Маса припущених овочів: |  |  |  | 38 | 38 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соус сметанний: |  |  |  | 21 | 21 | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 11 | 11 | 15 | 11 | 11 | 15 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 2,3 | 2,3 | 3,2 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 23,3 | 23,3 | 31,8 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне (І гатунку) | 1,0 | 1,0 | 1,4 | 1,0 | 1,0 | 1,4 | 0,11 | 0,11 | 0,15 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,68 | 0,68 | 2,35 | 3,31 | 3,31 | 4,63 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Вода | 13 | 13 | 18 | 13 | 13 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса білого соусу: |  |  |  | 21 | 21 | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вихід страви з гарбузом:** |  |  |  | **59** | **59** | **78** | **1,3** | **1,3** | **1,7** | **3,5** | **3,5** | **4,6** | **4,2** | **4,2** | **7,1** | **52** | **52** | **69** |  |
|  | **Вихід страви з кабачками свіжими:** |  |  |  | **59** | **59** | **78** | **1,2** | **1,2** | **1,7** | **3,5** | **3,5** | **4,6** | **4,3** | **4,3** | **7,1** | **52** | **52** | **69** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені овочі нарізають кубиками або дольками, цвітну капусту розбирають на суцвіття.

Припущені з маслом вершковим овочі та зелений горошок з'єднують з соусом сметанним, додають сіль і проварюють 1-2 хв.

Соус: Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температури 110-120 °С до світло-жовтого кольору. Пасероване в такий спосіб борошно охолоджують до 60-70 °С, вливають у нього четверту частину гарячої води і вимішують до утворення однорідної маси. Поступово додають воду, що залишилася. У гарячий соус додають сметану і кип'ятять за слабкого кипіння 3-5 хв. Готовий соус проціджують та доводять до кипіння (1-2 хв).

Подають в мілкій закусочній тарілці за температури 65°С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму або частково розварились, в соусі.

**Колір** – властивий овочам, соусу – кремовий.

**Смак і запах** –характерний овочам, приємний, солодкуватий.

**Консистенція** – овочів - м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 59 г ± 3 %

78 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **ст. 369**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»;**  **Видання2014р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп український з галушками**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 37,5  40  42,9  46.1  50 | 37,5  40  42,9  46.1  50 | 50  53.3  57.1  61.5  66.7 | 30 | 30 | 40 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 5,19 | 5,19 | 6,92 | 24,00 | 24,00 | 32,00 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 11 | 11 | 14 | 9 | 9 | 12 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,88 | 0,88 | 1,18 | 3,69 | 3,69 | 4,92 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 11.3  12 | 11.3  12 | 15  16 | 9 | 9 | 12 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,76 | 0,76 | 1,01 | 3,06 | 3,06 | 4,08 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,48 | 22,48 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Вода або бульйон | 127,5 | 127,5 | 170 | 127,5 | 127,5 | 170 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Галушки: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Вода | 5 | 5 | 7 | 5 | 5 | 7 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 8 | 8 | 10,5 | 8 | 8 | 10,5 | 0,82 | 0,82 | 1,08 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 5,52 | 5,52 | 7,25 | 26,72 | 26,72 | 35,07 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/40 | 1/40 | 1/30 | 1 | 1 | 1,33 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 1,57 | 1,57 | 2,09 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 14,5 | 14,5 | 19,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса готових галушок: |  |  |  | 15 | 15 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/**  **15** | **150/**  **15** | **200/**  **20** | **1,79** | **1,79** | **2,37** | **2,83** | **2,83** | **3,44** | **12,36** | **12,36** | **16,36** | **81,52** | **81,52** | **105,13** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені натерту на тертці моркву та дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії за температури 100 °С протягом 5-10 хв. У киплячу воду (127,5/170 г) кладуть підготовлену нарізану шматочками картоплю, доводять до кипіння, додають пасеровані овочі та варять за слабкого кипіння до готовності (20 хв). За 5-10 хв до завершення приготування кладуть готові галушки, додають сіль.

**Галушки.** У воду кладуть масло вершкове та доводять до кипіння. У окріп, помішуючи, всипають просіяне борошно, заварюють тісто і не перестаючи помішувати, прогрівають протягом 5-10 хв. Після цього масу охолоджують до 60-70 °С, додають у 3-4 прийоми підготовлені сирі яйця і перемішують. Приготовлене тісто скачують джгутом і нарізають шматочками. Для відварювання 1 кг галушок беруть 5 л рідини. Варять їх за слабкого кипіння 5-7 хв.

Подають в глибокій тарілці при температурі 65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились; на поверхні краплі жиру. Галушки рівномірні за розмірами, злегка втратили форму.

**Колір** – рідкої частини – світло – жовтий; галушок – кремовий.

**Смак і запах** – характерний для картопляного супу з ароматом пасерованих овочів.

**Консистенція** – овочів – м’яка; галушок – пишна, ніжна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/15 г ± 3 %

200/20г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 403**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Плов з м’ясом курки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 |  |
| **ЗП** | Крупа рисова | 23 | 23 | 28,5 | 23 | 23 | 28,5 | 1,6 | 1,6 | 2,00 | 0,23 | 0,23 | 0,29 | 16,5 | 16,5 | 20,5 | 75,9 | 75,9 | 94,1 | Білого кольору, допускаються поодинокі зерна з квітковим відтінком, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 10,8 | 10,8 | 13,7 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 1,5 | 1,5 | 1,9 |  |  |  | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,5 | 13,5 | 17,1 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цибуля ріпчаста | 8 | 8 | 11 | 6,5 | 6,5 | 9 | 0,08 | 0,08 | 0,1 |  |  |  | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 2,4 | 2,4 | 3,3 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 8  8.7 | 8  8.7 | 11,3  12 | 6,5 | 6,5 | 9 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 2 | 2 | 2,8 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Томатна паста | 1,6 | 1,6 | 2 | 1,6 | 1,6 | 2 | 0,06 | 0,06 | 0,08 |  |  |  | 0,25 | 0,25 | 0,32 | 1,3 | 1,3 | 1,6 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,35 | 0,3 | 0,3 | 0,35 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **110** | **110** | **140** | **10,6** | **10,6** | **14,1** | **4,74** | **4,74** | **6,2** | **17,8** | **17,8** | **22,3** | **158** | **158** | **202** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене м’ясо курки нарізають шматочками, злегка обсмажують на рослинній олії протягом 5-7 хв., додають томатну пасту, воду (25/35 г) і тушкують протягом 10-15 хв. Підготовлений рис відварюють у підсоленій (1/2 порції солі) воді рис. Підготовлені, подрібнені овочі пасерують на вершковому маслі з додаванням невеликої кількості води у закритій посудині протягом 7-10 хв. До тушкованого м’яса додають відварений рис, пасеровані овочі, сіль, і тушкують до готовності за слабкого кипіння протягом 10-15 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна рису та м’ясо, що зберегли форму.

**Колір** – від золотисто-жовтого до світло-коричневого..

**Смак і запах** – характерний для тушкованих овочів та рису з м’ясом.

**Консистенція** – однорідна, злегка пружна, не переварена. Шматочки курячого філе – м’які, щільні; овочі – м’які, рис – розсипчастий.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 110 г ± 3 %

140 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 323**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банан або виноград)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Банан свіжий | 100 | 100 | 133 | 60 | 60 | 80 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 13,08 | 13,08 | 17,44 | 53,40 | 53,40 | 71,20 | Банани мають бути солодкими на смак, свіжими,  достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки. |
|  | або виноград | 63 | 63 | 84 | 60 | 60 | 80 | 0,36 | 0,36 | 0,48 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 9,36 | 9,36 | 12,48 | 39,00 | 39,00 | 52,00 | Грона цілі, зі свіжими,зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **0,90** | **0,90** | **1,20** | **0,06** | **0,06** | **0,08** | **13,08** | **13,08** | **17,44** | **53,40** | **53,40** | **71,20** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,36** | **0,36** | **0,48** | **0,12** | **0,12** | **0,16** | **9,36** | **9,36** | **12,48** | **39,00** | **39,00** | **52,00** |  |

**Технологія приготування**

Плоди і ягоди свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою, ополіскують кип'яченою водою. За потреби нарізають на порції.

Підготовлені плоди і ягоди подають на тарілці.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підготовлені плоди і ягоди викладені на тарілку.

**Колір** – відповідає кольору стиглих плодів або ягід.

**Смак і запах** – натуральних плодів або ягід.

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 769**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Пюре морквяне або бурякове**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 37,5  40 | 37,5  40 | 50  53 | 30 | 30 | 40 | 0,39 | 0,39 | 0,52 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 2,52 | 2,52 | 3,36 | 10,2 | 10,2 | 13,6 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | або буряк  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 37,5  40 | 37,5  40 | 50  53 | 30 | 30 | 40 | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 3 | 3 | 4 | 12,6 | 12,6 | 16,8 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Маса протертої моркви або буряка: |  |  |  | 26 | 26 | 34,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 |  |  |  | 1,5 | 1,5 | 2 |  |  |  | 13,5 | 13,5 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цукор | 0 | 0,5 | 0,5 | 0 | 0,5 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 0,5 | 0,5 |  | 1,895 | 1,895 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | 2,75 | 2,75 | 3,75 | 2,75 | 2,75 | 3,75 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,08 | 0,08 | 0,1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД (з морквою)** |  |  |  | **27** | **28** | **36** | **0,39** | **0,39** | **0,52** | **1,53** | **1,53** | **2,04** | **2,5** | **3** | **3,85** | **24** | **26** | **34** |  |
|  | **ВИХІД (з буряком)** |  |  |  | **27** | **28** | **36** | **0,45** | **0,45** | **0,6** | **1,53** | **1,53** | **2,04** | **3** | **3,5** | **4,5** | **26** | **28** | **37** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену моркву очищують, нарізають дольками та припускають в невеликій кількості води з додаванням олії (1/2 норми).

Буряк варять, очищують від шкірки.

Готову моркву або буряк протирають, додають олію, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль і прогрівають.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 ⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – протерта однорідна маса.

**Колір** – моркви – від жовтого до жовтогарячого; буряка – від бордового до темно-бордового.

**Смак і запах** – характерний відвареній моркві або відвареному буряку з олією.

**Консистенція** –однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 27 г ± 3 %

28 г ± 3 %

36г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 58**  **«Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах»,**  **Є. Клопотенко**  **Видання 2019 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Паличка куряча**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Курятина (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку,  охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 4,5 | 4,5 | 6 | 4,5 | 4,5 | 6 | 0,49 | 0,49 | 0,65 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 3,13 | 3,13 | 4,18 | 15,35 | 15,35 | 20,46 | Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/10 | 1/10 | 1/8 | 4 | 4 | 5 | 0,51 | 0,51 | 0,64 | 0,46 | 0,46 | 0,58 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 6,28 | 6,28 | 7,85 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 0,36 | 0,36 | 0,46 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 2,42 | 2,42 | 3,11 | 11,69 | 11,69 | 15,03 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Сіль йодована | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,1 | 0,1 | 0,15 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 52 | 52 | 69 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **45** | **45** | **60** | **10,2** | **10,2** | **13,55** | **4,37** | **4,37** | **5,72** | **5,68** | **5,68** | **7,53** | **104** | **104** | **135** |  |

**Технологія приготування**

Куряче філе нарізають на продовгуваті смужки та солять. Оброблені яйця збивають. Підготовлені шматочки курячого м’яса спочатку обвалюють у борошні, потім у яйці і наприкінці – у панірувальних сухарях та злегка обсмажують з обох боків до утворення рум’яної шкоринки на сковороді з олією нагрітою до 150-160º С. Обсмажені палички викладають на деко та доводять до готовності в духовій шафі за температури 180-200 ºС (13-15 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ⁰С разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вироби овально-приплюснутої форми, рівномірно паніровані, без тріщин, зверху покриті рум’яною шкоринкою.

**Колір** – поверхня – золотава, на розрізі – білий.

**Смак і запах** – у міру солоний, характерний для смаженої птиці.

**Консистенція** – однорідна, пухка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 45 г ± 3 %

60 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 120**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Картопля запечена скибочками (з вареної)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 100  107  114  123  133 | 100  107  114  123  133 | 125  133  143  154  167 | 80 | 80 | 100 | 1,6 | 1,6 | 2 | 0,32 | 0,32 | 0,4 | 13,84 | 13,84 | 17,3 | 64 | 64 | 80 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Маса відвареної очищеної картоплі: |  |  |  | 75 | 75 | 94 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,49 | 13,49 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **65** | **65** | **80** | 1,6 | 1,6 | 2 | 1,82 | 1,82 | 2,4 | 13,84 | 13,84 | 17,3 | 77 | 77 | 98 |  |

**Технологія приготування**

Картоплю, зварену в шкірці, охолоджують, очищують, нарізають тонкими скибочками, солять, кладуть на лист змащений олією, і запікають у духовій шафі до утворення рум'яної кірочки. (10-15 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – картопля зберегла форму або частково розварилась, на поверхні рум’яна скоринка.

**Колір** – від кремового до світло – коричневого.

**Смак і запах** – в міру солоний, аромат запеченої картоплі.

**Консистенція** – м’яка, скоринки – хрумка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 65 г ± 3 %

80 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 149, 150**  **«Питание в детском саду »**  **Ведрашко В.Ф., В.Г. Кисляковская, С.В. Русакова**  **Видання Библиотека воспитателя детского сада** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Соус сметанний** (на молоці)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 26 | 26 | 41 | 26 | 26 | 41 | 0,73 | 0,73 | 1,16 | 0,65 | 0,65 | 1,03 | 1,23 | 1,23 | 1,94 | 13,52 | 13,52 | 21,32 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Крохмаль | 4 | 4 | 5,5 | 4 | 4 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,18 | 3,18 | 4,38 | 13,08 | 13,08 | 17,99 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Соус молочний: | 26 | 26 | 34 | 26,5 | 26,5 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 8,5 | 8,5 | 14 | 8,5 | 8,5 | 14 | 0,24 | 0,24 | 0,39 | 1,79 | 1,79 | 2,94 | 0,26 | 0,26 | 0,42 | 18,02 | 18,02 | 29,68 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **35** | **35** | **48** | **0,98** | **0,98** | **1,55** | **2,44** | **2,44** | **3,97** | **4,67** | **4,67** | **6,74** | **44,62** | **44,62** | **68,99** |  |

**Технологія приготування**

Крохмаль картопляний розводять в невеликій кількості холодного кип’яченого молока і помішуючи, додають решту гарячого молока. Варять постійно помішуючи за слабкого кипіння 7–10 хв. В готовий молочний соус додають сметану, сіль, кип’ятять 2-3 хв, проціджують і доводять страву до кипіння (1-2 хв).

Подають соус за температури 60-65 ºС, поливши готову страву.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – в міру густа рідина білого кольору.

**Колір** – білий, кремово-білий.

**Смак і запах** – молочний з кислинкою

**Консистенція** – однорідна, кремоподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 35 г ± 3 %

48 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 932**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Компот із плодів сушених (родзинок)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Родзинки | 14,5 | 14,5 | 17,5 | 14,5 | 14,5 | 17,5 | 0,26 | 0,26 | 0,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,02 | 10,02 | 12,09 | 37,99 | 37,99 | 45,85 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Маса варених родзинок: |  |  |  | 23 | 23 | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цукор | 0 | 6 | 7 | 0 | 6 | 7 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,99 | 6,99 | 0,00 | 22,74 | 26,53 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Кислота лимонна | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,11 | 0,11 | 0,13 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді. |
|  | Вода | 126 | 120 | 145 | 126 | 120 | 145 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **116** | **116** | **140** | **0,26** | **0,26** | **0,32** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **10,02** | **16,01** | **19,08** | **37,99** | **60,73** | **72,38** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені родзинки заливають гарячою водою, нагрівають до кипіння, всипають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), додають лимонну кислоту і варять до готовності (10-20 хв).

Подають в чашці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – плоди зварені до повної готовності, зберегли свою форму або частково розварились, викладені в чашку та залиті сиропом (окропом).

**Колір** – від світло – жовтого до світло – коричневого.

**Смак і запах** – солодкий або кисло-солодкий, аромат сушеного винограду.

**Консистенція** – родзинок – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 116 г ± 3 %

140 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

Середа 2 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 291**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Гарбуз припущений**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Гарбуз | 86 | 86 | 114 | 60 | 60 | 80 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 3,24 | 3,24 | 4,32 | 15,00 | 15,00 | 20,00 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту |
|  | Вода | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,5 | 22,5 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **50** | **50** | **66** | **0,6** | **0,6** | **0,8** | **2,56** | **2,56** | **3,08** | **3,24** | **3,24** | **4,32** | **38** | **38** | **47** |  |

**Технологія приготування**

Очищений від шкірки та насіння гарбуз нарізають скибочками і тушкують в підсоленій воді та олії до готовності (15-20 хв.)

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – шматочки гарбузи зберегли форму або частково розварились, викладені на тарілку.

**Колір** – жовто – гарячий.

**Смак і запах** – злегка солоний, ніжний, зі смаком та ароматом тушкованого гарбуза.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 50 г ± 3 %

66 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 133**  **«Организации питания детей в дошкольных учереждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Гратен «Зебра» (запіканка сирна з какао)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП** | Сир кисломолочний 9% | 72,5 | 72,5 | 92,5 | 72,5 | 72,5 | 92,5 | 12,11 | 12,11 | 15,45 | 6,53 | 6,53 | 8,33 | 1,45 | 1,45 | 1,85 | 115,28 | 115,28 | 147,08 | Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **З** | Крупа манна | 8,5 | 8,5 | 10,5 | 8,5 | 8,5 | 10,5 | 0,88 | 0,88 | 1,08 | 0,09 | 0,09 | 0,11 | 5,77 | 5,77 | 7,13 | 27,88 | 27,88 | 34,44 | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається |
| **Л, МП** | Молоко 2,5% | 41 | 41 | 52,5 | 41 | 41 | 52,5 | 1,16 | 1,16 | 1,48 | 1,03 | 1,03 | 1,31 | 1,94 | 1,94 | 2,48 | 21,32 | 21,32 | 27,30 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Цукор | 0 | 6 | 7,5 | 0 | 6 | 7,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,99 | 7,49 | 0,00 | 22,74 | 28,43 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/12 | 1/12 | 1/10 | 3,33 | 3,33 | 4 | 0,42 | 0,42 | 0,51 | 0,38 | 0,38 | 0,46 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 5,23 | 5,23 | 6,28 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **Л, МП** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Какао - порошок | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,48 | 0,48 | 0,61 | 0,35 | 0,35 | 0,44 | 0,67 | 0,67 | 0,84 | 7,60 | 7,60 | 9,50 | Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів. |
|  | Сіль йодована | 0,35 | 0,35 | 0,45 | 0,35 | 0,35 | 0,45 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 129 | 135 | 172 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,99 | 8,99 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
| **Л, МП** | Сметана 21% (для подачі) | 10 | 10 | 15 | 10 | 10 | 15 | 0,28 | 0,28 | 0,4 | 2,1 | 2,1 | 3,15 | 0,3 | 0,3 | 0,45 | 21,2 | 21,2 | 31,8 |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **116/10** | **122/10** | **155/15** | **15,4** | **15,4** | **19,6** | **12,9** | **12,9** | **17,1** | **10,2** | **16,2** | **20,3** | **221** | **243** | **315** |  |

**Технологія приготування**

Сир кисломолочний перепускають через м’ясорубку, додають манну крупу. В отриману масу поступово вливають розтерті з цукром (крім вікової категорії від 1-3 років) яєчні жовтки. Перемішують і обережно вводять збиті в піну яєчні білки та 2/3 частини молока. Масу ділять на дві рівні частини. Какао розводять рештою молока до однорідної маси і додають в одну сирну частину. Викладають на змащений олією лист сирну масу, почергово білу та з какао, шаром 2,5-3 см. Випікають в духовій шафі за температури 180-200 °С (30-40 хв). Охолоджують до 70°С та нарізають на порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі60-65º С разом із соусом.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки квадратної, трикутної або прямокутної форми.

**Колір** – шкоринки – золотавий, на розрізі – кремово – шоколадний.

**Смак і запах** – характерний для запеченого кисломолочного сиру у поєднанні з какао.

**Консистенція** –м’яка, соковита, однорідна.

**Фізичні показники**

Маса страви: 116/10 г ± 3 %

122/10 г ± 3 %

155/15 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 932**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Компот із плодів сушених (кураги)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Курага | 17,5 | 17,5 | 20 | 17,5 | 17,5 | 20 | 0,91 | 0,91 | 1,04 |  |  |  | 10,19 | 10,19 | 11,64 | 40,95 | 40,95 | 46,80 | Половинки плодів з видаленою кісточкою правильної овальної форми. Смак та запах натуральні, характерні сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків та запахів. |
|  | Маса вареної кураги: |  |  |  | 32,5 | 32,5 | 37 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цукор | 0 | 7 | 8 | 0 | 7 | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 6,99 | 7,98 | 0,00 | 26,53 | 30,32 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Кислота лимонна | 0,14 | 0,14 | 0,16 | 0,14 | 0,14 | 0,16 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді. |
|  | Вода | 145 | 138 | 158 | 145 | 138 | 158 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **140** | **140** | **160** | **0,91** | **0,91** | **1,04** |  |  |  | **10,19** | **17,17** | **19,62** | **40,95** | **67,48** | **77,12** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену курагу заливають гарячою водою, доводять до кипіння, всипають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), додають лимонну кислоту і варять до готовності (10-20 хв).

Подають в чашці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – плоди зварені до повної готовності, зберегли свою форму або частково розварились, викладені в чашку та залиті сиропом (окропом).

**Колір** – жовто – оранжевий.

**Смак і запах** –солодкий або кисло-солодкий, аромат сушених абрикос.

**Консистенція** – кураги – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 140 г ± 3 %

160 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 323**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.………** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банани)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Банани свіжі | 100 | 100 | 133 | 60 | 60 | 80 | 0,9 | 0,9 | 1,2 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 13,08 | 13,08 | 17,44 | 53,4 | 53,4 | 71,2 | Банани мають бути солодкими на смак, свіжими,  достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **80** | **80** | **0,9** | **0,9** | **1,2** | **0,06** | **0,06** | **0,08** | **13,08** | **13,08** | **17,44** | **53** | **53** | **71** |  |

**Технологія приготування**

Банани свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою. За потреби нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підготовлені банани викладені на тарілку.

**Колір** – жовтий.

**Смак і запах** – характерний свіжим бананам.

**Консистенція** – соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **ст. 97**  **«Питание детей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Капуста смажена в сухарях**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Капуста цвітна | 58 | 58 | 77 | 30 | 30 | 40 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 1,94 | 1,94 | 2,59 | 10,80 | 10,80 | 14,40 | Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень. |
|  | або капуста білокачанна | 37,5 | 37,5 | 50 | 30 | 30 | 40 | 0,65 | 0,65 | 0,86 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 2,05 | 2,05 | 2,74 | 9,72 | 9,72 | 12,96 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,99 | 8,99 | 8,99 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса смаженої цвітної капусти: |  |  |  | 26,5 | 26,5 | 35 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса смаженої білокачанної капусти: |  |  |  | 22,5 | 22,5 | 29 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,11 | 0,11 | 0,16 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,70 | 0,70 | 1,04 | 3,41 | 3,41 | 5,12 | Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям. |
|  | Сіль йодована | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД**  **цвітної капусти :** |  |  |  | **27** | **27** | **36** | **1,01** | **1,01** | **1,36** | **1,12** | **1,12** | **1,17** | **2,64** | **2,64** | **3,64** | **23,20** | **23,20** | **28,51** |  |
|  | **ВИХІД білокачанної капусти:** |  |  |  | **23** | **23** | **30** | **0,76** | **0,76** | **1,03** | **1,05** | **1,05** | **1,07** | **2,75** | **2,75** | **3,78** | **22,12** | **22,12** | **27,07** |  |

**Технологія приготування**

Капусту білокачанну нарізають кубиками або цвітну капусту розбирають на окремі суцвіття. Капусту варять в киплячій підсоленій воді протягом 5-10 хв, потім обсмажують в сухарях на розігрітій сковороді (150-160 °С) 1-2 хв та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 180-200 °С протягом 3-5 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – капуста рівномірно обсмажена в сухарях.

**Колір** – поверхні – золотавий, на розрізі – від кремового до світло – зеленого.

**Смак і запах** – в міру солоний, з ароматом смаженої капусти.

**Консистенція** – м’яка, соковита, не волокниста.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 27 г ± 3 %

36 г ± 3 %

23 г ± 3 %

30 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 52**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Томати свіжі або солоні**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Томат свіжий | 40 | 40 | 58 | 34 | 34 | 49 | 0,37 | 0,37 | 0,54 | 0,07 | 0,07 | 0,10 | 1,56 | 1,56 | 2,25 | 7,82 | 7,82 | 11,27 | Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плодоніжки. |
|  | Томат солоний |  |  | 54 |  |  | 49 |  |  | 0,54 |  |  | 0,05 |  |  | 1,18 |  |  | 7,84 | Цілі, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м’якоть щільна, смак солоно – кислий. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **34** | **34** | **49** | **0,37** | **0,37** | **0,54** | **0,07** | **0,07** | **0,10** | **1,56** | **1,56** | **2,25** | **7,82** | **7,82** | **11,27** |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **49** |  |  | **0,54** |  |  | **0,05** |  |  | **1,18** |  |  | **7,84** |  |

**Технологія приготування**

Томати свіжі миють під проточною водою, видаляють у них місце кріплення плодоніжки, обдають окропом, за потреби нарізають на порції.

Томати солоні промивають кип’яченою водою та видаляють місце кріплення плодоніжки, за потреби нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – у томатів видалине місце плодоніжки, великі плоди нарізані на порції.

**Колір** – характерний для солоних (свіжих) плодів.

**Смак і запах** – характерний для солоних (свіжих) плодів.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 34 г ± 3 %

49 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 182**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р.** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Борщ з квасолею і картоплею зі сметаною**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Буряк  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 30  32 | 30  32 | 40  42,7 | 24 | 24 | 32 | 0,36 | 0,36 | 0,48 | 0,024 | 0,024 | 0,032 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 10,1 | 10,1 | 13,44 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 18,8  20  21,4  23,1  25,0 | 18,8  20  21,4  23,1  25,0 | 25,0  26,7  28,6  30,8  33,3 | 15 | 15 | 20 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 2,59 | 2,59 | 3,46 | 12 | 12 | 16 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Квасоля | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 1,26 | 1,26 | 1,68 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 3,03 | 3,03 | 4,04 | 17,52 | 17,52 | 23,36 | Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 7,5  8 | 7,5  8 | 10  10,7 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,5 | 0,5 | 0,67 | 2,04 | 2,04 | 2,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 8,1 | 8,1 | 10,8 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0 | 0 | 0 | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Томатна паста | 2,25 | 2,25 | 3 | 2,25 | 2,25 | 3 | 0,1 | 0,1 | 0,14 |  |  |  | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 2,23 | 2,23 | 2,97 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,7 | 2 | 2 | 2,7 |  |  |  | 2 | 2 | 2,7 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 24,3 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Часник свіжий | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 0,04 | 0,04 | 0,05 |  |  |  | 0,028 | 0,028 | 0,037 | 0,27 | 0,27 | 0,37 | Плоди білого кольору з кремовим відтінком. Без пошкоджень. |
|  | Цукор |  | 0,9 | 1,2 |  | 0,9 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |  | 0,9 | 1,2 |  | 3,4 | 4,55 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 4 | 4 | 5,3 | 4 | 4 | 5,3 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,84 | 0,84 | 1,05 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 8,48 | 8,48 | 11,23 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода або бульйон | 120 | 120 | 160 | 120 | 120 | 160 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/4** | **150/4** | **180/5** | **2,3** | **2,3** | **3,1** | **3,1** | **3,1** | **4,0** | **9,7** | **10,6** | **14,1** | **73** | **76** | **102** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені моркву та буряк відварюють у шкірці у воді за температури 100 ºС до готовності (моркву – 25 хв, буряк – 1,5 год). Потім їх обчищають, нарізають соломкою. Нарізані моркву та буряк, підготовлену нарізану шматочками цибулю тушкують на олії з додаванням невеликої кількості води у закритій посудині за температури 100 ºС протягом 10–15 хв. Після чого додають томатну пату і тушкують далі за слабкого кипіння ще 5–7 хв. У киплячу воду (120/160 г) закладають підготовлену нарізану кубиками картоплю та доводять до кипіння (1–2 хв), додають відварену до напівготовності квасолю і варять за слабкого кипіння до напівготовності (10–15 хв). Після чого закладають тушковані овочі та продовжують варити за слабкого кипіння до готовності (15–20 хв). За 3-5хв до завершення приготування додають сіль, лимонну кислоту, цукор (крім вікової категорії від 1-4 років), сметану, протертий часник та доводять страву до кипіння . Борщ залишають на плиті для настоювання (20–30 хв).

Подають в глибокій тарілці при температурі 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – в рідкій частині борщу овочі, які зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні краплі жиру, сметана.

**Колір** – малиново-червоний, жиру на поверхні – оранжевий.

**Смак і запах** – кисло-солодкий, в міру солоний, аромат пасерованих овочів.

**Консистенція** – овочів і квасолі – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

180/5 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **ст. 74**  **«Питание детей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**М'ясо відварне в кисло-солодкому соусі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Свинина | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 6,75 | 6,75 | 9,00 | 12,24 | 12,24 | 16,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 137,25 | 137,25 | 183,00 | М’ясна м’якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з’єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м’яса. |
|  | Маса відвареного м'яса: |  |  |  | 27 | 27 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,99 | 8,99 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,31 | 0,31 | 0,41 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 2,07 | 2,07 | 2,76 | 10,02 | 10,02 | 13,36 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Томатна паста | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,14 | 0,14 | 0,19 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 2,97 | 2,97 | 3,96 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Цибуля ріпчаста | 7 | 7 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Родзинки | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,15 | 4,15 | 5,53 | 15,72 | 15,72 | 20,96 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Чорнослив | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,60 | 3,60 | 4,80 | 14,52 | 14,52 | 19,36 | Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Вода | 7 | 7 | 9,5 | 7 | 7 | 9,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса соусу: |  |  |  | 33 | 33 | 44 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **27/23** | **27/23** | **36/31** | **7,53** | **7,53** | **10,04** | **13,27** | **13,27** | **17,86** | **11,01** | **11,01** | **14,68** | **191,93** | **191,93** | **257,41** |  |

**Технологія приготування**

Відварене м'ясо нарізають по 1-2 шматочки на порції, складають в каструлю з товстим дном, заливають томатним соусом, вимитий та розмочений чорнослив (без кісточки) та родзинки, закривають кришкою та тушкують за температури 100-105 °С (15-20 хв).

Соус томатний: Мілко нарізану цибулю ріпчасту пасерують, додають томатну пасту та продовжують пасерувати ще 15-20 хв, з’єднують з білим соусом і варять 25-30 хв. В кінці приготування додають сіль. Готовий соус проціджують, протираючи при цьому розварені овочі та доводять до кипіння.

Для приготування білого соусу пасерують просіяне борошно при безперервному помішуванні до утворення світло кремового кольору, не допускаючи пригорання. В пасероване борошно, охолоджене до 60-70 0С вливають четверту частину гарячої води та вимішують до утворення однорідної маси, потім поступово додають решту води.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – м'ясо нарізане порційними шматками, полите соусом, зі шматочками родзинок та чорносливу.

**Колір** – м’яса – світло – коричневий.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний для тушкованого м’яса із чорносливом та родзинками.

**Консистенція** – м’яса – м’яка; соусу – однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 27/23 г ± 3 %

36/31 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 291**  **«Сборник рецептур блюд**  **(технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша ячна в'язка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
| **ЗП Г** | Крупа ячна | 17,5 | 17,5 | 21,5 | 17,5 | 17,5 | 21,5 | 1,75 | 1,75 | 2,15 | 0,23 | 0,23 | 0,28 | 11,85 | 11,85 | 14,56 | 56,7 | 56,7 | 69,66 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Вода | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 80 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 80 | 80 | 100,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,016 | 0,016 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,026 | 0,026 | 0,033 | 13,22 | 13,22 | 16,525 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **1,766** | **1,766** | **2,17** | **1,68** | **1,68** | **2,09** | **11,876** | **11,876** | **14,593** | **69,9** | **69,9** | **86,2** |  |

**Технологія приготування**

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, з додаванням масла вершкового по кількості 50% від загальної маси, помішуючи до загустіння (10-15 хв). Після чого додають решту масла вершкового, посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи повністю набряклі, добре розварені, не розділяються.

**Колір** – світло – сірий.

**Смак і запах** – властивий ячній крупі з ароматом вершкового масла.

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 323, 324, 325**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (слива свіжа або груша або апельсин)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Слива свіжа | 67 | 67 | 89 | 60 | 60 | 80 | 0,48 | 0,48 | 0,64 | 0 | 0 | 0 | 6,06 | 6,06 | 8,08 | 25,8 | 25,80 | 34,4 | Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки |
|  | Груша свіжа | 67 | 67 | 89 | 60 | 60 | 80 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 6,06 | 6,06 | 8,08 | 25,2 | 25,20 | 33,6 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Апельсин свіжий | 89 | 89 | 119 | 60 | 60 | 80 | 0,54 | 0,54 | 0,72 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 5,7 | 5,7 | 7,6 | 24,0 | 24,0 | 32,0 | Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **0,48** | **0,48** | **0,64** | **0** | **0** | **0** | **6,06** | **6,06** | **8,08** | **26** | **26** | **34** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,24** | **0,24** | **0,32** | **0,18** | **0,18** | **0,24** | **6,06** | **6,06** | **8,08** | **25** | **25** | **34** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,54** | **0,54** | **0,72** | **0,12** | **0,12** | **0,16** | **5,7** | **5,7** | **7,6** | **24** | **24** | **32** |  |

**Технологія приготування**

Плоди і ягоди свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою. За потреби нарізають на порції.

Підготовлені плоди і ягоди подають на мілкій тарілці.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підготовлені плоди і ягоди викладені на тарілку.

**Колір** – відповідає кольору стиглих плодів або ягід.

**Смак і запах** – натуральних плодів або ягід.

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 769**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Пюре морквяне або бурякове**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 75  80 | 75  80 | 100  106,7 | 60 | 60 | 80 | 0,78 | 0,78 | 1,04 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 5,04 | 5,04 | 6,72 | 20,40 | 20,40 | 27,20 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | або буряк  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 75  80 | 75  80 | 100  106,7 | 60 | 60 | 80 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 6,00 | 6,00 | 8,00 | 25,20 | 25,20 | 33,60 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Маса протертої моркви або буряка: |  |  |  | 52 | 52 | 69 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 |  |  |  | 2,99 | 2,99 | 3,99 |  |  |  | 26,9 | 26,9 | 35,9 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цукор | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 0,00 | 3,79 | 3,79 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 5,5 | 5,5 | 7,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД (з морквою)** |  |  |  | **55** | **55** | **73** | **0,78** | **0,78** | **1,04** | **3,05** | **3,05** | **4,07** | **5,0** | **6,0** | **7,7** | **47** | **51** | **67** |  |
|  | **ВИХІД (з буряком)** |  |  |  |  |  |  | **0,9** | **0,9** | **1,2** | **3,05** | **3,05** | **4,07** | **6,0** | **7,0** | **9,0** | **52** | **56** | **73** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену моркву очищують, нарізають дольками та припускають в невеликій кількості води з додаванням олії (1/2 норми).

Буряк варять, очищують від шкірки.

Готову моркву або буряк протирають, додають олію, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль і прогрівають.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 ⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – протерта однорідна маса.

**Колір** – моркви – від жовтого до жовтогарячого; буряка – від бордового до темно-бордового.

**Смак і запах** – характерний відвареній моркві або відвареному буряку з олією.

**Консистенція** –однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 55 г ± 3 %

73 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 201**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суфле рибне**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Риба морожена "Хек тихоокеанський" (випотрошений без голови) | 53 | 53 | 79 | 40 | 40 | 60 | 6,64 | 6,64 | 9,96 | 0,88 | 0,88 | 1,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,40 | 34,40 | 51,60 | Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властиве даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування. |
|  | Сіль йодована | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,12 | 0,12 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **Г** | Борошно  пшеничне | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,69 | 0,69 | 1,04 | 3,34 | 3,34 | 5,01 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **Л** | Молоко 2,5% | 13 | 13 | 20 | 13 | 13 | 20 | 0,37 | 0,37 | 0,56 | 0,33 | 0,33 | 0,50 | 0,61 | 0,61 | 0,95 | 6,76 | 6,76 | 10,40 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/7 | 1/7 | 1/5 | 5,71 | 5,71 | 8 | 0,73 | 0,73 | 1,02 | 0,66 | 0,66 | 0,92 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 8,96 | 8,96 | 12,56 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Олія в фарш | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,99 | 8,99 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 60 | 60 | 91 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 4,50 | 4,50 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **45** | **45** | **68** | **7,83** | **7,83** | **11,69** | **2,87** | **2,87** | **4,26** | **1,34** | **1,34** | **2,04** | **62,45** | **62,45** | **93,06** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене рибне філе без шкіри і кісток варять у невеликій кількості підсоленої води з додаванням підготовленої цибулі ріпчастої за слабкого кипіння протягом 10 хв. Варені шматки рибного філе дістають шумівкою, охолоджують та пропускають через м'ясорубку. Отриману масу змішують з олією, молоком, жовтками та попередньо збитими білками. Гото­ву масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5-3 см. Запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (10-15 хв). Охолоджують до 70°С та нарізають порційними шматочками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65⁰С разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки у вигляді квадрата, трикутника, прямокутника; збоку гарнір.

**Колір** – світло – сірий.

**Смак і запах** – характерний для свіжоприготовленого рибного суфле.

**Консистенція** – ніжна, соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 45 г ± 3 %

68г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 519**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша рисова розсипчаста**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **З** | Крупа рисова | 28,5 | 28,5 | 35,7 | 28,5 | 28,5 | 35,7 | 1,99 | 1,99 | 2,5 | 0,3 | 0,3 | 0,35 | 20,4 | 20,4 | 25,6 | 94 | 94 | 118 | Білого кольору, допускаються поодинокі зерна з квітковим відтінком, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
| **МП** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Вода | 60 | 60 | 75 | 60 | 60 | 75 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **2,01** | **2,01** | **2,52** | **1,75** | **1,75** | **2,16** | **20,4** | **20,4** | **25,6** | **107** | **107** | **135** |  |

**Технологія приготування**

В підсолену воду висипають підготовлену крупу, перемішують і варять до загустіння. Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності. 50 % масла вершкового додають в кашу під час варіння і 50 % - за 5 хв до закінчення приготування.

Подають у мілкій закусочній тарілці виклавши гіркою при температурі 60-65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – зерна крупи повністю набряклі, добре розварені, на тарілці каша розсипчаста.

**Колір** – білий.

**Смак і запах** – властивий рисовій каші з ароматом та присмаком вершкового масла.

**Консистенція** – розсипчаста.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 362**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Сік персиковий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Сік персиковий | 120 | 120 | 180 | 120 | 120 | 180 | 0,12 | 0,12 | 0,18 | 0 | 0 | 0 | 19,08 | 19,08 | 28,62 | 81,6 | 81,6 | 122,4 | Смак і запах – натуральні, добре виражені, властиві даному сорту плодів або ягід; колір характерний кольору плодів або ягід, з якого виготовлений. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **120** | **120** | **180** | **0,12** | **0,12** | **0,18** | **0** | **0** | **0** | **19,08** | **19,08** | **28,62** | **81,6** | **81,6** | **122,4** |  |

**Технологія приготування**

Сік промислового виробництва розливають у чашки безпосередньо перед видачею.

Подають в чашці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – сік налитий в чашки.

**Колір** – характерний соку даного виду.

**Смак і запах** – характерний свіжим персикам, з яких виготовлений сік.

**Консистенція** – рідка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 120 г ± 3 %

180 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

Четвер 2 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 254**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»**  **В.Т. Лапшина**  **Видання 2004 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Гарбуз запечений з яблуками**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Гарбуз | 48,5 | 48,5 | 68 | 34 | 34 | 47,5 | 0,34 | 0,34 | 0,48 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 1,84 | 1,84 | 2,57 | 8,50 | 8,50 | 11,88 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту |
|  | Яблука свіжі | 32 | 32 | 45 | 27 | 27 | 38 | 0,11 | 0,11 | 0,15 | 0,11 | 0,11 | 0,15 | 2,81 | 2,81 | 3,95 | 12,15 | 12,15 | 17,10 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Олія | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 3,00 | 4,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,97 | 26,97 | 35,96 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,14 | 0,14 | 0,2 | 0,14 | 0,14 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **48** | **48** | **67** | **0,45** | **0,45** | **0,63** | **3,14** | **3,14** | **4,20** | **4,64** | **4,64** | **6,52** | **47,62** | **47,62** | **64,94** |  |

**Технологія приготування**

Гарбуз, очищений від шкіри та насіння, нарізають на брусочки або ромбики. Яблука без шкірки і насіннєвого гнізда нарізають дольками. Гарбуз і яблука обсмажують на олії окремо за температури 150-160 °С до готовності (10-15 хв), потім змішують та солять, після чого запікають в духовій шафі за температури 180-200 °С (5-7 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – гарбуз та яблука зберегли або частково втратили форму, викладені гіркою на тарілку.

**Колір** – оранжевий.

**Смак і запах** – характерний запеченому гарбузу у поєднанні з яблуками.

**Консистенція** – м’яка, ніжна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 48 г ± 3 %

67 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 281**  **«Сборник рецептур блюд**  **(технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**М’ясо курки в сметані**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку,  охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса підсмаженої курятини: |  |  |  | 30 | 30 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 10 | 10 | 14 | 10 | 10 | 14 | 0,28 | 0,28 | 0,39 | 2,10 | 2,10 | 2,94 | 0,30 | 0,30 | 0,42 | 21,20 | 21,20 | 29,68 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **30/9** | **30/9** | **40/12** | **9,08** | **9,08** | **12,19** | **5,9** | **5,9** | **7,94** | **0,4** | **0,4** | **0,62** | **91** | **91** | **122** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене куряче філе розділяють на порції, солять, після чого злегка обсмажують на розігрітій сковороді (150-160 °С) протягом 2-3 хв, заливають сметаною і тушкують в духовій шафі (10-15 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки філе политі сметаною, в якій тушкувались.

**Колір** – філе – від золотавого до світло – коричневого; сметани – кремовий.

**Смак і запах** – характерний смаженій курятині у поєднанні зі сметаною.

**Консистенція** – м’яса – м’яка, соковита, соусу - в міру густа.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 30/9 г ± 3 %

40/12 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 40**  **«Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах»,**  **Є. Клопотенко**  **Видання 2019 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Полента (каша кукурудзяна запечена)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
| **ЗП** | Крупа кукурудзяна | 21 | 21 | 25,5 | 21 | 21 | 25,5 | 1,74 | 1,74 | 2,12 | 0,25 | 0,25 | 0,31 | 15,20 | 15,20 | 18,46 | 70,77 | 70,77 | 85,94 | Подрібнені частинки ядра кукурудзи різної форми; колір жовтий; смак і запах характерні кукурудзяній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх присмаків та запахів. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 28 | 28 | 34 | 28 | 28 | 34 | 0,79 | 0,79 | 0,96 | 0,70 | 0,70 | 0,85 | 1,32 | 1,32 | 1,61 | 14,56 | 14,56 | 17,68 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Вода | 36 | 36 | 44 | 36 | 36 | 44 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,33 | 0,25 | 0,25 | 0,33 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **90** | **90** | **110** | **2,55** | **2,55** | **3,10** | **2,40** | **2,40** | **2,97** | **16,55** | **16,55** | **20,10** | **98,55** | **98,55** | **120,14** |  |

**Технологія приготування**

Вершкове масло нарізають шматочками 1×1 см. Всі інгредієнти змішують, перекладають у ємність для запікання та запікають у духовій шафі за температури 180 °С протягом 25-30 хв до отримання м’якої та одночасно пружної текстури поленти. Охолоджують до 70 °С та нарізають на порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65°С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми з золотавою скоринкою на поверхні.

**Колір** – світло – жовтий.

**Смак і запах** – характерні для кукурудзяної каші, не допускається запаху підгорілого молока.

**Консистенція** – пружна, злегка еластична.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 90 г ± 3 %

110г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 323**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | | **Маса нетто** | | | | **Білки** | | | | **Жири** | | | | **Вуглеводи** | | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Яблука свіжі | 38 | 38 | 68 | 30 | | 30 | 60 | 0,12 | | 0,12 | 0,24 | 0,12 | | 0,12 | 0,24 | 3,6 | | 3,6 | 6,24 | 16 | | 16 | 27 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **30** | | **30** | **60** | **0,12** | | **0,12** | **0,24** | **0,12** | | **0,12** | **0,24** | **3,6** | | **3,6** | **6,24** | **16** | | **16** | **27** |  |

**Технологія приготування**

Фрукти свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою. За потреби нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підготовлені фрукти викладені на тарілку.

**Колір** – характерний даному сорту.

**Смак і запах** – характерний відповідним свіжим фруктам.

**Консистенція** – соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 30 г ± 3 %

60 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 933**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Компот із суміші сухофруктів**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Суміш сухофруктів | 10 | 10 | 15 | 10 | 10 | 15 | 0,23 | 0,23 | 0,34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,51 | 5,51 | 8,26 | 20,10 | 20,10 | 30,15 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Цукор | — | 5 | 7,5 |  | 5 | 7,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,99 | 7,48 | 0,00 | 18,95 | 28,42 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | 105 | 100 | 150 | 105 | 100 | 150 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **150** | **0,23** | **0,23** | **0,34** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **5,51** | **10,50** | **15,74** | **20,10** | **39,05** | **58,57** |  |

**Технологія приготування**

Сушені фрукти перебирають, ретельно промивають у теплій проточній воді, заливають киплячою водою, дають настоятися 1,5-2 год та варять на помірному вогні до готовності (20-30 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років). Після цього знімають з вогню і дають компоту настоятися.

Подають в чашці при температурі 65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – сухофрукти зварені до повної готовності, зберегли форму або частково розварились, викладені в чашку і залиті сиропом.

**Колір** – від світло – коричневого до коричневого.

**Смак і запах** – солодкий або кисло-солодкий з ароматом сушених фруктів.

**Консистенція** – фруктів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

150 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 36**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат з білокачанної капусти**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Капуста білокачанна | 50 | 50 | 65,5 | 40 | 40 | 55 | 0,72 | 0,72 | 0,99 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 2,28 | 2,28 | 3,14 | 10,80 | 10,80 | 14,85 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | маса прогрітої капусти |  |  |  | 36 | 36 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% |  |  |  | 5 | 5 | 7 | 0,06 | 0,06 | 0,09 |  |  | 0,01 | 0,42 | 0,42 | 0,59 | 1,7 | 1,7 | 2,38 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Кислота лимонна | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, кислий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому вигляді, так і в водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | 5 | 5 | 7 | 5 | 5 | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цукор |  | 0,15 | 0,2 |  | 0,15 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |  | 0,15 | 0,2 |  | 0,7 | 0,8 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **50** | **50** | **70** | **0,8** | **0,8** | **1,1** | **2,0** | **2,0** | **2,6** | **2,7** | **2,9** | **3,9** | **30** | **31** | **41** |  |

**Технологія приготування**

Лимонну кислоту розчиняють у воді. Підготовлену капусту тонко шаткують, посипають сіллю, додають розчинену лимонну кислоту і прогрівають помішуючи та охолоджують. Підготовлену сиру, очищену моркву натирають на тертці. Охолоджену капусту змішують з морквою та цукром (крім вікової категорії дітей до від 1 до 3 років). Перед видачою салат заправлять олією.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – капуста нашаткована соломкою, морква натерта на тертку, заправлений олією.

**Колір** – характерний для капусти та моркви.

**Смак і запах** – характерний для капусти, моркви та олії.

**Консистенція** – капусти – м’яка, соковита, моркви – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 50 г ± 3 %

70 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 37**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат з квашеної капусти**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Капуста квашена |  |  | 64 |  |  | 45 |  |  | 0,8 |  |  |  |  |  | 1,44 |  |  | 8,55 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста |  |  | 8,3 |  |  | 7 |  |  | 0,01 |  |  |  |  |  | 0,69 |  |  | 2,87 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія |  |  | 2,5 |  |  | 2,5 |  |  |  |  |  | 2,50 |  |  |  |  |  | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цукор |  |  | 2,5 |  |  | 2,5 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2,5 |  |  | 9,5 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  |  |  | **55** |  |  | **0,81** |  |  | **2,5** |  |  | **4,63** |  |  | **43** |  |

**Технологія приготування**

Квашену капусту перебирають, великі частини подрібнюють, потім додають мілко нарізану цибулю, цукор та заправляють олією.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – капуста нашаткована соломкою, цибуля мілким кубиком, заправлені олією.

**Колір** – характерний для капусти та цибулі.

**Смак і запах** – характерний для капусти, цибулі та олії.

**Консистенція** – капусти – м’яка, соковита, цибулі – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 55 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 168**  **«Организации питания детей в дошкольных учереждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо**  **Видання1990 р** | **ст.373**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Куліш пшоняний з фрикаделькою та сметаною**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **З** | Крупа пшоняна | 11,5 | 11,5 | 15 | 11,5 | 11,5 | 15 | 1,32 | 1,32 | 1,73 | 0,38 | 0,38 | 0,50 | 7,73 | 7,73 | 10,08 | 40,02 | 40,02 | 52,20 | Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 34  36  39  42  45 | 34  36  39  42  45 | 45  48  51  55  60 | 27 | 27 | 36 | 0,54 | 0,54 | 0,72 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 4,67 | 4,67 | 6,23 | 21,60 | 21,60 | 28,80 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 4 | 4 | 5,5 | 3 | 3 | 4 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,29 | 0,29 | 0,39 | 1,23 | 1,23 | 1,64 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Зелень петрушки | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,48 | 0,48 | 0,57 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,48 | 22,48 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду;розчинність у рідині повна. |
|  | Вода або бульйон | 100 | 100 | 133,5 | 100 | 100 | 133,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Фрикаделька: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Курятина (філе) | 12,5 | 12,5 | 16,5 | 12,5 | 12,5 | 16,5 | 2,45 | 2,45 | 3,20 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 14,5 | 14,5 | 19,14 | Вищого ґатунку,  охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
|  | Цибуля ріпчаста | 1,5 | 1,5 | 2 | 1 | 1 | 1,5 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,41 | 0,41 | 0,62 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/18 | 1/18 | 1/13 | 2,22 | 2,22 | 3,08 | 0,28 | 0,28 | 0,39 | 0,26 | 0,26 | 0,35 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 3,49 | 3,49 | 4,84 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах |
|  | Маса фаршу: |  |  |  | 15 | 15 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса готової фрикадельки: |  |  |  | 11 | 11 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП** | Сметана 21% | 7 | 7 | 9 | 7 | 7 | 9 | 0,20 | 0,20 | 0,25 | 1,47 | 1,47 | 1,89 | 0,21 | 0,21 | 0,27 | 14,84 | 14,84 | 19,08 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/ 11/7** | **150/ 11/7** | **200/ 15/9** | **4,9** | **4,9** | **6,4** | **5,2** | **5,2** | **6,6** | **13,2** | **13,2** | **17,3** | **119** | **119** | **154** |  |

**Технологія приготування**

Дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії 2-3 хв. У киплячу воду (100/133,5 мл) закладають підготовлене пшоно, варять за слабкого кипіння 15-20 хв. Потім додають підготовлену, нарізану кубиками картоплю та пасеровані овочі та продовжують варити за слабкого кипіння ще 15 хв. За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль, мілко нашатковану зелень, сметану.

При видачі фрикадельки кладуть в суп.

Фрикадельки: Підготовлене відварене філе курки перекру­чують разом із підготовленою цибулею ріпчастою на м'ясорубці, додають підготовлені яйця, сіль, добре вимішують, формують фрикадельки, складають у каструлю, заливають водою і тушкують за температури 100 °С до готовності (20 хв).

Подають в глибокій тарілці при температурі 75 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні краплі жиру, сметана; фрикадельки круглої форми.

**Колір** – рідкої частини – кремовий; жиру – жовтий; фрикадельок – світло – сірий.

**Смак і запах** –супу – в міру солоний, з ароматом овочів; фрикадельок – смак вареного м’яса курятини.

**Консистенція** – овочів – м’яка; фрикадельок – м’яка, соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 150/11/7 г ± 3 %

200/15/9г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 57**  **«Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах»,**  **Є. Клопотенко**  **Видання 2019 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Курка по-італійськи (підлива)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 32,5 | 32,5 | 43,5 | 32,5 | 32,5 | 43,5 | 6,37 | 6,37 | 8,53 | 1,33 | 1,33 | 1,78 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 37,7 | 37,7 | 50,46 | Вищого ґатунку, охолоджене. Філе грудинки куряче без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
|  | Маса вареного курячого філе: |  |  |  | 26 | 26 | 35 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Томатна паста | 5,0 | 5,0 | 6,5 | 5,0 | 5,0 | 6,5 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | 1,3 | 5,0 | 5,0 | 6,5 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Цибуля ріпчаста | 2,9 | 2,9 | 3,6 | 2,2 | 2,2 | 2,9 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,19 | 0,19 | 0,29 | 0,82 | 0,82 | 1,23 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 1,4 | 1,4 | 1,8 | 1,4 | 1,4 | 1,8 |  |  |  | 1,4 | 1,4 | 1,8 |  |  |  | 12,95 | 12,59 | 15,74 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цукор | 0,00 | 1,08 | 1,44 | 0,00 | 1,08 | 1,44 |  |  |  |  |  |  |  | 1,1 | 1,44 | 0 | 4,17 | 5,46 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Сіль йодована | 0,09 | 0,09 | 0,13 | 0,09 | 0,09 | 0,13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода | 10 | 10 | 12 | 10 | 10 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **26/8** | **26/8** | **35/12** | **6,6** | **6,6** | **8,9** | **2,7** | **2,7** | **3,6** | **1,3** | **2,4** | **3,2** | **56** | **60** | **79** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене філе курки відварюють до готовності (25-30 хв). Відварене філе курки пропускають через м’ясорубку. Підготовлену цибулю ріпчасту нарізають на невеликі кубики та пасерують в олії на розігрітій до 150-160 °С сковороді протягом 2-3 хв. В пасеровану цибулю ріпчасту додають мелене м’ясо. До м’яса з цибулею ріпчастою додають воду, томатну пасту, сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років) перемішують та доводять до готовності (7-10 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підлива м’ясна з овочами в соусі.

**Колір** – м’яса – світло – сірий; соусу – світло – рожевий.

**Смак і запах** – приємні, характерні для вареної птиці з овочами та томатною пастою, в міру солоний.

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 26/8 г ± 3 %

35/12 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 164**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Макаронні вироби відварені з маслом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Макаронні вироби | 28 | 28 | 36,5 | 28 | 28 | 36,5 | 3,0 | 3,0 | 3,91 | 0,31 | 0,31 | 0,40 | 19,54 | 19,54 | 25,48 | 94,36 | 94,36 | 123,01 | Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний. |
|  | Вода для приготування макаронних виробів | 168 | 168 | 219 | 168 | 168 | 219 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса макаронних виробів відварних: |  |  |  | 80 | 80 | 104 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **106** | **3,0** | **3,0** | **3,9** | **1,8** | **1,8** | **2,2** | **19,6** | **19,6** | **25,5** | **108** | **108** | **140** |  |

**Технологія приготування**

Макаронні вироби відварюють у підсоленій воді за помірного кипіння до готовності. Зварені макаронні вироби відкидають на друшляк, дають воді стекти та заправляють розтопленим маслом вершковим.

Подають в мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – макаронні вироби злегка втратили форму, заправлені вершковим маслом.

**Колір** – макаронних виробів – від кремового до жовтуватого.

**Смак і запах** – характерний для відварених макаронних виробів з вершковим маслом.

**Консистенція** – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

106 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 213**  **«Питание детей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Кисіль вишневий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Вишня морожена | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 5,40 | 5,40 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами. |
|  | Цукор | 0 | 7,5 | 7,5 | 0 | 7,5 | 7,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,49 | 7,49 | 0,00 | 28,43 | 28,43 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | 128 | 128 | 128 | 97,5 | 97,5 | 97,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Крохмаль | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,37 | 6,37 | 6,37 | 26,16 | 26,16 | 26,16 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **142** | **150** | **150** | **0,41** | **0,41** | **0,41** | **0** | **0** | **0** | **11,77** | **19,26** | **19,26** | **62** | **91** | **91** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену вишню бланшують у гарячій воді й протирають через сито. Отриманий сік проціджують. Мезгу заливають гарячою водою (на 1 частину мезги беруть 5-6 частин води), проварюють за слабкого кипіння 10-15 хв і проціджують. Частину відвару з мезги охолоджують, розводять нею крохмаль (1 частина крохмалю на 5 частин відвару) і проціджують. До решти відвару додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), доводять до кипіння (1-2 хв), швидко вливають при безперервному помішуванні тонким струмком підготовлений крохмаль і вичавлений сік. Масу знову доводять до кипіння (1-2 хв), але не кип'ятять.

Подають в чашці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – непрозора однорідна маса без грудочок.

**Колір** – світло – червоний.

**Смак і запах** – кисло-солодкий, з вишневим ароматом.

**Консистенція** – однорідна, середньої густоти, желеподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 142 г ± 3 %

150 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 65**  **«Збірник рецептур страв для харчування**  **дітей шкільного віку в організованих**  **освітніх та оздоровчих закладах»,**  **Є. Клопотенко**  **Видання 2019 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат з буряком та селерою**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Буряк  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 53,1  56,7 | 53,1  56,7 | 80  85 | 42,5 | 42,5 | 63,8 | 0,7 | 0,7 | 1 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 4 | 4 | 6 | 19 | 19 | 29 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Корінь селери свіжий | 7,4 | 7,4 | 11 | 5 | 5 | 7,5 | 0,07 | 0,07 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 2 | 2 | 3 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень. |
|  | Сіль йодована | 0,5 | 0,5 | 0,75 | 0,5 | 0,5 | 0,75 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | Лимонний сік | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 |  |  |  |  |  |  | 0,06 | 0,06 | 0,09 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | Рідина напівпрозора, без сторонніх ароматів. |
|  | Олія рослинна | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 |  |  |  | 2 | 2 | 2,2 |  |  |  | 18 | 18 | 22 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **50** | **50** | **75** | **0,77** | **0,77** | **1,1** | **2,09** | **2,09** | **2,22** | **4,4** | **4,4** | **6,6** | **39.3** | **39,3** | **54.4** |  |

**Технологія приготування**

Підготовленні буряки відварити у воді до готовності. Охолодженні буряки почистити та натерти на терці. Підготовлений корінь селери натерти на терці. З'єднати компоненти салату, заправити олією та сіллю.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – подрібнені на терці та заправлені олією.

**Колір** – властивий використаним компонентам

**Смак і запах** – властивий використаним компонентам

**Консистенція** – селера в міру хрумка, буряк в міру пружний.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 50 г ± 3 %

75 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 39**  **«Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах»,**  **Є. Клопотенко**  **Видання 2019 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фалафель**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Квасоля | 39 | 39 | 48,5 | 39 | 39 | 48,5 | 7,98 | 7,98 | 9,98 | 0,76 | 0,76 | 0,95 | 19,19 | 19,19 | 23,99 | 110,96 | 110,96 | 138,70 | Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками хлібних запасів. |
|  | Вода для варки квасолі | 102,5 | 102,5 | 128 | 102,5 | 102,5 | 128 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса вареної квасолі: |  |  |  | 82 | 82 | 102,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Г** | Борошно пшеничне | 7,5 | 7,5 | 9,5 | 7,5 | 7,5 | 9,5 | 0,77 | 0,77 | 0,98 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 5,18 | 5,18 | 6,56 | 25,05 | 25,05 | 31,73 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **Я** | Яйця курячі | 1/13 | 1/13 | 1/11 | 3,1 | 3,1 | 4 | 0,39 | 0,39 | 0,46 | 0,35 | 0,35 | 0,42 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 4,84 | 4,84 | 5,71 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 87 | 87 | 108,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,99 | 8,99 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **77** | **77** | **96** | **9,14** | **9,14** | **11,42** | **2,20** | **2,20** | **2,97** | **24,39** | **24,39** | **30,57** | **149,84** | **149,84** | **189,63** |  |

**Технологія приготування**

Квасолю замочують у воді на 2-3 год після чого відварюють до готовності. Відварену квасолю протирають за допомогою м'ясорубки або протирочної машини. До квасолевої маси додають яйця, борошно, сіль та перемішують. З отриманої маси формують кульки, складають на змащений олією лист та запікають у духовій шафі при температурі 180 °С протягом 10 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – квасолеві кульки рівномірні за розміром.

**Колір** – світло – коричневий.

**Смак і запах** – приємні, характерні для вареної квасолі, смак в міру солоний.

**Консистенція** – м’яка, пухка, соковита

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 77 г ± 3 %

96 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 864**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарныхизделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Соус сметанний з томатом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
| **МП Л** | Сметана 21% | 7 | 7 | 16 | 7 | 7 | 16 | 0,20 | 0,20 | 0,45 | 1,47 | 1,47 | 3,36 | 0,21 | 0,21 | 0,48 | 14,84 | 14,84 | 33,92 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 0,36 | 0,36 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 3,31 | 3,31 | 3,31 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 1,67 | 1,67 | 1,67 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Томатна паста | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,99 | 0,99 | 1,49 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Сіль йодована | 0,02 | 0,02 | 0,05 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **7** | **7** | **16** | **0,30** | **0,30** | **0,58** | **1,84** | **1,84** | **3,73** | **0,76** | **0,76** | **1,13** | **20,81** | **20,81** | **40,38** |  |

**Технологія приготування**

Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температу­ри 110-120 °С до світло – жовтого кольору. Після чого його охолоджують до температури 60-70 °С, розводять четвертою частиною гарячої води до однорідної маси, додають решту води, томатну пасту і варять за слабкого кипіння 7-10 хв. Наприкінці приготування додають сметану, масло вершкове, сіль та ще кип'ятять 5-7 хв. Готовий соус проціджують і доводять до кипіння (1-2 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС разом з основною стравою.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – однорідна маса, без плівки на поверхні та без грудочок всередині.

**Колір** – світло – рожевий.

**Смак і запах** – характерний свіжій сметані з томатом, злегка гострий, в міру солоний.

**Консистенція** – в міру рідка, еластична.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 7 г ± 3 %

16г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 291**  **«Сборник рецептур блюд**  **(технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша вівсяна в'язка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **ЗП Г** | Крупа вівсяна | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 2,20 | 2,20 | 2,75 | 1,22 | 1,22 | 1,53 | 10,50 | 10,50 | 13,13 | 60,60 | 60,60 | 75,75 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Вода | 64 | 64 | 80,5 | 64 | 64 | 80,5 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 80 | 80 | 100,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **2,22** | **2,22** | **2,77** | **2,67** | **2,67** | **3,34** | **10,53** | **10,53** | **13,16** | **73,82** | **73,82** | **92,28** |  |

**Технологія приготування**

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять з додаванням масла вершкового у кількості 50 % від загальної маси, помішуючи до загустіння (10-15 хв). Після чого додають решту масла вершкового, посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи повністю набряклі, добре розварені, не розділяються.

**Колір** – світло-сірий.

**Смак і запах** – властивий вівсяній крупі з ароматом вершкового масла.

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 362**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Сік виноградний**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Сік виноградний | 120 | 120 | 180 | 120 | 120 | 180 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0 | 0 | 0 | 17,4 | 17,4 | 26,1 | 70,8 | 70,8 | 106,2 | Смак і запах – натуральні, добре виражені, властиві даному сорту плодів або ягід; колір характерний кольору плодів або ягід, з якого виготовлений. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **120** | **120** | **180** | **0,6** | **0,6** | **0,9** | **0** | **0** | **0** | **17,4** | **17,4** | **26,1** | **70,8** | **70,8** | **106,2** |  |

**Технологія приготування**

Сік промислового виробництва розливають у чашки безпосередньо перед видачею.

Подають в чашці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – сік налитий в чашки.

**Колір** – характерний соку даного виду винограду.

**Смак і запах** – характерний даному виду винограду, з якого виготовлений сік.

**Консистенція** – рідка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 120 г ± 3 %

180 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

П’ятниця 2 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 131**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р.** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Ікра з моркви**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 68,8  73,3 | 59,4  62 | 79,8  83 | 55 | 55 | 64 | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 4,62 | 4,62 | 5,4 | 18,7 | 18,7 | 21,8 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Маса вареної очищеної моркви: |  |  |  | 53 | 53 | 63 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 13,3 | 13,3 | 16 | 11,2 | 11,2 | 13 | 0,14 | 0,14 | 0,18 |  |  |  | 1,1 | 1,1 | 1,27 | 4,59 | 4,59 | 5,33 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Томатна паста | 3,5 | 3,5 | 4 | 3,5 | 3,5 | 4 | 0,13 | 0,13 | 0,19 |  |  |  | 0,7 | 0,7 | 0,80 | 3,47 | 3,47 | 3,96 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Олія | 2,6 | 2,6 | 3 | 2,6 | 2,6 | 3 |  |  |  | 2,6 | 2,6 | 3,00 |  |  |  | 23,4 | 23,4 | 27,0 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,23 | 0,18 | 0,18 | 0,23 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **65** | **65** | **75** | **1,0** | **1,0** | **1,2** | **2,7** | **2,7** | **3,1** | **6,4** | **6,4** | **7,5** | **50** | **50** | **58** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену моркву відварюють у шкірці за температури 100 °С до готовності, охолоджують, очищають та подрібнюють. Підготовлену дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії за температури 150-160 °С 2-3 хв, в кінці пасерування додають томатну пасту, сіль. До пасерованої цибулі з томатом додають подрібнену моркву та прогрівають.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – морква зберегла форму нарізки або частково розварилася, з пасерованою цибулею ріпчастою та томатною пастою.

**Колір** – помаранчевий.

**Смак і запах** – характерний для відвареної морки з пасерованою цибулею ріпчастою та томатною пастою.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 65 г ± 3 %

75 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 406**  **«Сборник  рецептур блюд и**  **кулинарных изделий для**  **предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_  »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_  р.** |

Технологічна карта

**Каша рисова розсипчаста з цибулею**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** | |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |  |
| **ЗП, Г** | Крупа рисова | 31,4 | 31,4 | 39,3 | 31,4 | 31,4 | 39,3 | 2,2 | 2,2 | 2,75 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 22,47 | 22,47 | 28,2 | 103,6 | 103,6 | 129,69 | Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Вода | 66 | 66 | 83 | 66 | 66 | 83 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху,  не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,38 | 0,3 | 0,3 | 0,38 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 88 | 88 | 110 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 15,5 | 15,5 | 20 | 13 | 13 | 17 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,27 | 1,27 | 1,67 | 5,33 | 5,33 | 6,97 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса пасерованої цибулі ріпчастої: |  |  |  | 13 | 13 | 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **101** | **101** | **127** | **2,4** | **2,4** | **3,0** | **2,3** | **2,3** | **2,9** | **23,7** | **23,7** | **29,9** | **127** | **127** | **159** |  |

**Технологія приготування**

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загущення (10-15хв). Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності. Нарізану кубиками цибулю пасерують на олії. Перед видачею кашу змішують з пасерованою цибулею.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – зерна крупи цілі, добре набухлі або злегка розварені; каша заправлена пасерованою цибулею.

**Колір** – характерний пшеничній крупі.

**Смак і запах** – характерний для каші з даного виду крупи. Не допускається запаху пригорілої каші.

**Консистенція** – розсипчаста, м’яка, однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 101 г ± 3 %

127 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                                                         (підпис)   (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **ст. 402**  **Методичний посібник «Організація**  **харчування дітей у дошкільних**  **навчальних закладах»**  **Видання2014 р.** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Оладки з м’яса курки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку,  охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 10 | 10 | 13 | 10 | 10 | 13 | 0,87 | 0,87 | 1,13 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 4,00 | 4,00 | 5,20 | 20,90 | 20,90 | 27,17 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 10 | 10 | 13 | 10 | 10 | 13 | 0,28 | 0,28 | 0,37 | 0,25 | 0,25 | 0,33 | 0,47 | 0,47 | 0,61 | 5,2 | 5,2 | 6,76 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 15 | 15 | 20 | 15 | 15 | 20 | 0,42 | 0,42 | 0,56 | 0,38 | 0,38 | 0,50 | 0,71 | 0,71 | 0,95 | 7,80 | 7,80 | 10,40 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/10 | 1/10 | 1/8 | 4 | 4 | 5 | 0,51 | 0,51 | 0,64 | 0,46 | 0,46 | 0,58 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 6,28 | 6,28 | 7,85 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,2 | 0,2 | 0,25 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса фаршу: |  |  |  | 84 | 84 | 111 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,48 | 22,48 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **70** | **70** | **93** | **10,9** | **10,9** | **14,5** | **5,5** | **5,5** | **7,1** | **5,3** | **5,3** | **7,0** | **115** | **115** | **149** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене філе курки, пропускають через м'ясорубку разом із попередньо замоченим у молоці хлібом пшеничним, добре розмішують, додають підготовлені яйця та сіль, розводять молоком, після чого ретельно перемішують. Готову масу викладають столовою ложкою на сковороду з олією, нагрітою до 150-160 °С, та злегка обсмажують протягом 5 хв з обох боків до утворення рум'яної скоринки. Підсмажені оладки викладають на лист та доводять до готовності у духовій шафі за температури 220-250 °С (15-20 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці за температури 65 ⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – вироби круглої форми або злегка деформовані.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – світло – сірий.

**Смак і запах** – смаженого м’яса птиці, в міру посолений.

**Консистенція** – однорідна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 70 г ± 3 %

93 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 358**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Кефір**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП**  **Л** | Кефір 2,5% | 103 | 103 | 129 | 100 | 100 | 125 | 3 | 3 | 3,75 | 2,5 | 2,5 | 3,125 | 3,5 | 3,5 | 4,375 | 59 | 59 | 73,75 | Консистенція однорідна, сметано- подібна, з порушеним згустком; смак та запах кисломолочний. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **125** | **3** | **3** | **3,75** | **2,50** | **2,50** | **3,125** | **3,5** | **3,5** | **4,375** | **59** | **59** | **73,75** |  |

**Технологія приготування**

Кефір розливають у чашки безпосередньо перед видачею.

Подають в чашці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – кефір налитий в чашки.

**Колір** – білий.

**Смак і запах** – кисломолочний.

**Консистенція** – однорідна, сметаноподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

125 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **ст. 361**  **Методичний посібник «Організація**  **харчування дітей у дошкільних**  **навчальних закладах»**  **Видання 2014 р.** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Борщ український**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 33,1  35,3  37,9  40,7  44,2 | 33,1  35,3  37,9  40,7  44,2 | 43,8  46,7  50  53,8  58,3 | 26,5 | 26,5 | 35 | 0,53 | 0,53 | 0,70 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 4,58 | 4,58 | 6,06 | 21,20 | 21,20 | 28,00 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Капуста  білокачанна | 15 | 15 | 20 | 12 | 12 | 16 | 0,22 | 0,22 | 0,29 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,68 | 0,68 | 0,91 | 3,24 | 3,24 | 4,32 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 7 | 7 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Буряк  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 15  16 | 15  16 | 20  21,3 | 12 | 12 | 16 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 1,20 | 1,20 | 1,60 | 5,04 | 5,04 | 6,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 7,5  8 | 7,5  8 | 10  10,6 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,50 | 0,50 | 0,67 | 2,04 | 2,04 | 2,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове  72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Квасоля | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 0,84 | 0,84 | 1,05 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 2,02 | 2,02 | 2,53 | 11,68 | 11,68 | 14,60 | Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | Томатна паста | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,07 | 0,07 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 1,49 | 1,49 | 1,98 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,84 | 0,84 | 1,05 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 8,48 | 8,48 | 10,60 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода або бульйон | 120 | 160 | 160 | 120 | 120 | 160 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150** | **150** | **200** | **2,13** | **2,13** | **2,75** | **2,51** | **2,51** | **3,14** | **10,03** | **10,03** | **13,13** | **68,85** | **68,85** | **88,75** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені моркву та буряк відварюють у шкірці у воді за температури 100 ºС до готовності (моркву – 25 хв, буряк – 1,5 год). Потім їх обчищають, нарізають соломкою. Нарізані моркву та буряк, підготовлену нарізану шматочками цибулю тушкують на олії з додаванням масла вершкового та невеликої кількості води у закритій посудині за температури 100 ºС протягом 10–15 хв. Після чого додають томатну пату і тушкують далі за слабкого кипіння ще 5–7 хв. У киплячу воду (120/160 г) закладають підготовлену нарізану кубиками картоплю та доводять до кипіння (1–2 хв), додають підготовлену нашатковану капусту і варять за слабкого кипіння до напівготовності (10–15 хв). Після чого закладають тушковані овочі та продовжують варити за слабкого кипіння до готовності (15–20 хв). За 3-5хв до завершення приготування додають сіль, сметану, підготовлену зелень та доводять страву до кипіння . Борщ залишають на плиті для настоювання (20–30 хв).

Подають в глибокій тарілці при температурі 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – в рідкій частині борщу овочі, які зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні краплі жиру, сметана, зелень.

**Колір** – малиново-червоний, жиру на поверхні – оранжевий.

**Смак і запах** – кисло-солодкий, в міру солоний, аромат пасерованих овочів.

**Консистенція** – овочів і квасолі – м’яка; капусти – щільна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст.391**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суфле м'ясне з овочами**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Свинина | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 6,75 | 6,75 | 9,00 | 12,24 | 12,24 | 16,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 137,25 | 137,25 | 183,00 | М’ясна м’якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з’єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м’яса. |
|  | Цибуля ріпчаста | 7 | 7 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 7,5  8 | 7,5  8 | 10  10,7 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,50 | 0,50 | 0,67 | 2,04 | 2,04 | 2,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/11 | 1/11 | 1/8 | 3,64 | 3,64 | 5 | 0,46 | 0,46 | 0,64 | 0,42 | 0,42 | 0,58 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 5,71 | 5,71 | 7,85 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Олія | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,99 | 8,99 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 36 | 36 | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Олія | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,99 | 8,99 | 8,99 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **30** | **30** | **40** | **7,37** | **7,37** | **9,85** | **14,66** | **14,66** | **19,40** | **1,12** | **1,12** | **1,49** | **165,44** | **165,44** | **219,33** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене м'ясо свинини закладають в окріп (на 1 кг м’яса беруть 2-2,5 л води), дово­дять до кипіння, знімають шумовиння, варять на помірному вогні (80-90 °С) до готовності (2-2,5 год). Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії протягом 2-3 хв, потім додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С протягом 5-10 хв. Варене м’ясо свинини двічі пропускають через м'ясорубку, додають пасеровані овочі, олію, жовтки з яєць і все ретельно вимішують. Додають збиті в піну яєчні білки, сіль і знову перемішують.

Готову масу викладають на змащений олією лист шаром завтовшки 2,5–3 см і запікають у духовій шафі при температурі 180-220 °С, протягом 30 – 35 хв. Готову страву охолоджують до температури 70 ºС та нарізають на порції у вигляді прямокутників, трикутників, ромбів.

Подають у мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – поверхня суфле гладенька, без грубих тріщин, збоку гарнір.

**Колір** – сірий.

**Смак і запах** – характерний відвареній свинині у поєднанні з пасерованою цибулею.

**Консистенція** – однорідна, ніжна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 30 г ± 3 %

40г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 405**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша кукурудзяна розсипчаста**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **ЗП** | Крупа кукурудзяна | 29,5 | 29,5 | 37 | 29,5 | 29,5 | 37 | 2,45 | 2,45 | 3,07 | 0,35 | 0,35 | 0,44 | 21,36 | 21,36 | 26,79 | 99,42 | 99,42 | 124,69 | Подрібнені частинки ядра кукурудзи різної форми; колір жовтий; смак і запах характерні кукурудзяній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх присмаків та запахів. |
|  | Вода |  |  |  | 70,5 | 70,5 | 88,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 88 | 88 | 110,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **90** | **90** | **113** | **2,46** | **2,46** | **3,09** | **1,80** | **1,80** | **2,26** | **21,38** | **21,38** | **26,82** | **112,64** | **112,64** | **141,22** |  |

**Технологія приготування**

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння. Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності. 50 % масла вершкового додають в кашу під час варіння і 50 % - за 5 хв до закінчення приготування.

Подають у мілкій закусочній тарілці виклавши гіркою при температурі 60-65⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи цілі, добре набухлі або злегка розварені, не розділяються, на тарілці каша тримається гіркою, не розпливаючись.

**Колір** – жовтий.

**Смак і запах** – властивий кукурудзяній крупі з ароматом вершкового масла.

**Консистенція** – розсипчаста, м’яка, однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 90 г ± 3 %

113г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 325**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (мандарини)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Банани свіжі | 100 | 100 | 133 | 60 | 60 | 80 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 5 | 5 | 7 | 23 | 23 | 31 | Ягоди та фрукти по формі і забарвленню характерні даному сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без пошкоджень шкірочки фрукту та ягід |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **80** | **80** | **0,5** | **0,5** | **0,6** | **0,1** | **0,1** | **0,2** | **5** | **5** | **7** | **23** | **23** | **31** |  |

**Технологія приготування**

Банани свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою. За потреби нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підготовлені мандарини викладені на тарілку.

**Колір** – жовтий.

**Смак і запах** – характерний свіжим мандаринам.

**Консистенція** – соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 404**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Гарбуз, запечений з яйцем**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Гарбуз | 86 | 86 | 114 | 60 | 60 | 80 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 3,24 | 3,24 | 4,32 | 15,00 | 15,00 | 20,00 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту. |
|  | Вода | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса припущеного гарбуза: |  |  |  | 49,5 | 49,5 | 66 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Я** | Яйце | 1/3;  1/24 | 1/3;  1/24 | 1/2 | 15 | 15 | 20 | 1,91 | 1,91 | 2,54 | 1,73 | 1,73 | 2,30 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 23,55 | 23,55 | 31,40 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,49 | 13,49 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 64 | 64 | 85 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **55** | **55** | **73** | **2,51** | **2,51** | **3,34** | **3,28** | **3,28** | **4,38** | **3,35** | **3,35** | **4,46** | **52,04** | **52,04** | **69,38** |  |

**Технологія приготування**

Очищений від шкірки та насіння гарбуз нарізають, припускають з водою, після чого протирають, додають сіль, сирі яйця та ретельно перемішують. Підготовлену масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5 – 3 см та запікають при температурі 220-250 °С до готовності (10-15 хв), охолоджують до температури 60 °С та нарізають порційними шматками квадратної, трикутної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки квадратної, трикутної або прямокутної форми.

**Колір** – жовто – гарячий.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний запеченому гарбузу у поєднанні з яйцем.

**Консистенція** – однорідна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 55 г ± 3 %

73 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 151**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша рідка гречана з молоком**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Крупа гречана | 33,5 | 33,5 | 42 | 33,5 | 33,5 | 42 | 4,22 | 4,22 | 5,29 | 1,11 | 1,11 | 1,39 | 21,17 | 21,17 | 26,54 | 112,23 | 112,23 | 140,70 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 120 | 120 | 135 | 120 | 120 | 135 | 3,4 | 3,4 | 3,8 | 3,0 | 3,0 | 3,4 | 5,7 | 5,7 | 6,4 | 62 | 62 | 70 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Вода | 25 | 25 | 31,5 | 25 | 25 | 31,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Цукор |  | 6,5 | 7,8 |  | 6,5 | 7,8 |  |  |  |  |  |  |  | 6,5 | 7,8 |  | 25 | 30 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 1,58 | 1,58 | 1,97 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 14,4 | 14,4 | 18 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **170** | **176** | **210** | **7,7** | **7,7** | **9,2** | **5,7** | **5,7** | **6,8** | **26,9** | **33,4** | **40,8** | **189** | **214** | **259** |  |

**Технологія приготування**

Молоко, змішане з водою, нагрівають до кипіння, додають сіль, підготовлену крупу та варять, помішуючи, до загустіння. Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності. За 5 хвилин до закінчення приготування додають цукор (крім вікової групи від 1 до 3 років). 50 % масла вершкового додають в кашу під час варіння і 50 % - за 5 хв до закінчення приготування.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – - зерна крупи повністю набухлі, зберегли форму, легко відділяються одне від одного.

**Колір:** властивий виду крупи, з якої зварена.

**Консистенція:** густа, зерна м’які.

**Запах та смак:** чистий, без прогірклості та признаків підгорілості, з легким ароматом вершкового масла.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 170 г ± 3 %

176 г ± 3 %

210 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 115**  **«Организации питания детей в дошкольных учереждениях»,**  **А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Шарлотка яблучна**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 2,61 | 2,61 | 2,61 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 12,00 | 12,00 | 12,00 | 62,70 | 62,70 | 62,70 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Яблука | 60 | 60 | 60 | 52,5 | 52,5 | 52,5 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 5,46 | 5,46 | 5,46 | 23,63 | 23,63 | 23,63 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
| **Л** | Молоко 2,5% | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,71 | 0,71 | 0,71 | 7,80 | 7,80 | 7,80 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/6 | 1/6 | 1/6 | 6,66 | 6,66 | 6,66 | 0,85 | 0,85 | 0,85 | 0,77 | 0,77 | 0,77 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 10,46 | 10,46 | 10,46 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Цукор | 0 | 3,5 | 3,5 | 0 | 3,5 | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,49 | 7,49 | 0,00 | 28,43 | 28,43 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Олія |  | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,49 | 13,49 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **72** | **72** | **72** | **4,09** | **4,09** | **4,09** | **3,3** | **3,3** | **3,3** | **18,22** | **25,70** | **25,70** | **118,07** | **146,49** | **146,49** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені, без шкірочки та насіннєвого гнізда яблука нарізають дрібними кубиками, пересипають цукром (крім вікової категорії від 1-3 років). З хліба пшеничного зрізають скоринку, а м'якушку нарізають скиб­ками завтовшки 0,5 см. Обрізки, що залишилися від хліба пшеничного, нарізають дрібни­ми кубиками та підсушують у духовій шафі. Скибки хліба пшеничного змочують з одного боку в суміші з яєць, молока й цукру (крім вікової категорії від 1-3 років) та викладають змоченим боком униз на змащений олією лист. Підсушені шматочки хліба пшеничного перемішують з подріб­неними яблуками та заповнюють цією сумішшю (шар 2,5-3 см) викладений скибочка­ми хліб. Заливають залишками молочно-яєчної суміші й запікають у духовій шафі за температури 230-240 °С до готовності (10-15 хв). Готову шарлотку ви­тримують на листі 10 хв, потім нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60°С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – шарлотка нарізана рівними шматками.

**Колір** – від світло – жовтого до світло – коричневого.

**Смак і запах** – солодкий, ніжний, з ароматом печених яблук.

**Консистенція** –м’яка, ніжна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 72 г ± 3 %

**Сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 114**  **«Организации питания детей в дошкольных учреждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Чай (трав’яний)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Чай - заварка |  |  |  | 35 | 35 | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Чай | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Листя чаю трав’яного сухі, без сторонніх домішок з добре вираженим ароматом і смаком. |
|  | Вода на заварку | 38,5 | 38,5 | 46 | 38,5 | 38,5 | 46 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Вода | 105 | 105 | 126 | 105 | 105 | 126 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **140** | **140** | **170** | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |  |

**Технологія приготування**

Чай – заварка: Листя чаю трав’яного заварюють в порцелянових або металевих емальованих чайниках, використовуючи для заварки свіжо-приготований окріп. Перед заваркою чайник обполіскують окропом, після чого кладуть в нього листя чаю трав’яного по нормі на певну кількість порцій і заливають окропом на 1/3 об'єму чайника. Для збереження тепла чайник накривають серветкою або рушником і залишають на 5-10 хв для настоювання. Після цього чайник доливають окропом. Загальна кількість окропу для заварки чаю визначається з розрахунку 50 мл на склянку.

Забороняється кип'ятіння завареного чаю або тривале зберігання на плиті.

Чай: В ємність для приготування чаю наливають чай – заварку і доливають кип’ятком.

Подають у чашках при температурі 65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – напій налитий чашку; без плівки на поверхні.

**Колір** – характерний даному виду трав.

**Смак і запах** – приємний з присмаком і ароматом трав.

**Консистенція** – рідка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 140 г ± 3 %

170 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)