Понеділок 1 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 381**  **Методичний посібник «Організація**  **харчування дітей у дошкільних**  **навчальних закладах»**  **Видання 2014 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп молочний з макаронами**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 14,4 | 14,4 | 16 | 14,4 | 14,4 | 16 | 1,54 | 1,54 | 1,67 | 0,16 | 0,16 | 0,18 | 10 | 10 | 11,17 | 48,5 | 48,5 | 53,92 | Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний. |
|  | Вода | 22 | 22 | 24 | 22 | 22 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,22 | 0,2 | 0,2 | 0,22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **Маса відварених макаронних виробів** |  |  |  | **43** | **43** | **48** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Л** | Молоко 2,5% | 145 | 145 | 160 | 145 | 145 | 160 | 4,1 | 4,1 | 4,48 | 3,6 | 3,6 | 4,00 | 6,9 | 6,9 | 7,52 | 75,4 | 75,4 | 83,20 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **МП** | Масло вершкове 72% | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,4 | 1,4 | 1,8 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 12,96 | 12,96 | 16,4 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Цукор |  | 6 | 7 |  | 6 | 7 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 7 |  | 23 | 27 | 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** |  |  |  | **175/ 1,8** | **180/ 1,8** | **200/**  **2,5** | **5,7** | **5,7** | **6,2** | **5,2** | **5,2** | **5,98** | **16,9** | **22,9** | **25,7** | **137** | **160** | **181** |  |

**Технологія приготуван**.

Макарони опускають у киплячу підсолену водуі варять до напівготовності (7 – 10 хв). У кипляче молоко додають відварені напівготові макарони, цукор (крім вікової категорії від 1 до 3 років) та варять за помірного кипіння до готовності (10-15 хв). Перед завершенням приготування додають вершкове масло і доводять до кипіння (1-2 хв).

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – макарони не розварені.

**Колір** – білий з кремовим відтінком

**Смак і запах** – приємний з ароматом молока.

**Консистенція** – супу - рідка, макаронних виробів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 175/1,8 г ± 3 %

180/1,8 г ± 3 %

200/2,5 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 113**  **«Питание детей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Морква тушкована з чорносливом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 20,4 | 20,4 | 27,2 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 |  |  |  | 1,998 | 1,998 | 2,498 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 22,475 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Чорнослив | 5,5 | 5,5 | 7 | 5,5 | 5,5 | 7 | 0,13 | 0,13 | 0,161 |  |  |  | 3,3 | 3,3 | 4,2 | 13,31 | 13,31 | 16,94 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Вода | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 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** |  |  |  | **53** | **53** | **70** | **0,9** | **0,9** | **1,2** | **2,1** | **2,1** | **2,6** | **8,3** | **8,3** | **10,9** | **52** | **52** | **67** |  |

**Технологія приготування**

Моркву нарізають соломкою, складаємо в каструлю, додають олію, сіль, чорнослив. заливають водою після чого тушкують під кришкою до готовності (10-15 хв).

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – морква і чорнослив нарізані соломкою, рівномірно розмішані.

**Колір** – властивий моркві та чорносливу.

**Смак і запах** – в міру посолений, властивий моркві та чорносливу.

**Консистенція** – моркви – щільна, соковита; чорносливу – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 53 г ± 3 %

70 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 362**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р.** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Сік апельсиновий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 апельсиновий | 120 | 120 | 180 | 120 | 120 | 180 | 0,84 | 0,84 | 1,26 | 0 | 0 | 0 | 15,6 | 15,6 | 23,4 | 64,8 | 64,8 | 97,2 | 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** | **0,84** | **0,84** | **1,26** | **0** | **0** | **0** | **15,6** | **15,6** | **23,4** | **65** | **65** | **97** |  |

**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** – оранжевий.

**Смак і запах** – характерний даному виду апельсин, 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | 34 | 34 | 45 | 30 | | 30 | 40 | 0,12 | | 0,12 | 0,16 | 0,12 | | 0,12 | 0,16 | 3,12 | | 3,12 | 4,2 | 14 | | 14 | 18 | 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** | **40** | **0,12** | | **0,12** | **0,16** | **0,12** | | **0,12** | **0,16** | **3,12** | | **3,12** | **4,2** | **14** | | **14** | **18** |  |

**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 %

40 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **ст. 377**  **Методичний посібник «Організація харчування**  **дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп із цвітною капустою 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) |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з01.09до31.10-25%  з01.11до31.12-30%  з01.01до28.02-35%  з01.03до30.08-40% | 32,5  34,7  35,1  36,4 | 32,5  34,7  35,1  36,4 | 43,7  45,7  47,2  49 | 26 | 26 | 35 | 0,52 | 0,52 | 0,7 | 0,104 | 0,104 | 0,14 | 4,498 | 4,498 | 6,055 | 20,8 | 20,8 | 28 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 7 | 7 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,084 | 0,084 | 0,112 | 0 | 0 | 0 | 0,588 | 0,588 | 0,784 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 7,2  7,5 | 7,2  7,5 | 9,6  10 | 6 | 6 | 8 | 0,078 | 0,078 | 0,104 | 0,006 | 0,006 | 0,008 | 0,504 | 0,504 | 0,672 | 2,04 | 2,04 | 2,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **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 | 13,2 | 13,2 | 16,5 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Капуста цвітна | 43 | 43 | 57,5 | 22,5 | 22,5 | 30 | 0,563 | 0,563 | 0,75 | 0,068 | 0,068 | 0,09 | 1,215 | 1,215 | 1,62 | 6,75 | 6,75 | 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. |
|  | Вода або бульйон | 100 | 100 | 133,5 | 100 | 100 | 133,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **МП** | Сметана 21% | 9 | 9 | 12 | 9 | 9 | 12 | 0,27 | 0,27 | 0,32 | 1,89 | 1,89 | 2,50 | 0,27 | 0,27 | 0,40 | 19,4 | 19,4 | 25,8 | Білого або про кремовим відтінком кольору; консистенція однорідна, в міру густа; смак чистий, кисломолочний. |
|  | 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** |  |  |  | **150/9** | **150/9** | **200/ 12** | **1,5** | **1,5** | **2,0** | **3,5** | **3,5** | **4,5** | **7,1** | **7,1** | **9,6** | **65** | **65** | **85** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка обсмажують на маслі вершковому 2-3 хв, потім додають підготовлену нарізану моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 150-160° С протягом 5-10 хв. Підготовлену нарізану шматочками картоплю варять у воді (100/133,5 г) до напівготовності (10 хв), додають пасеровані овочі, доводять до кипіння (1-2 хв). Потім кладуть підготовлену дрібно нарізану капусту цвітну і варять за слабкого кипіння до готовності (15-20 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль, сметану.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – у рідкій частині супу рівномірно розподілені картопля і овочі, які зберегли форму або частково розварилися.

**Колір** – супу – золотистий; жиру на поверхні – світло – помаранчевий; овочів – натуральний.

**Смак і запах** – картоплі, капусти, припущених овочів – помірно солоний.

**Консистенція** – картоплі – м'яка; капусти – пружна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/9 г ± 3 %

200/12 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 122**  **«Організація харчування дітей у дошкільному навчальному закладі»**  **Видання «Шкільний світ» 2010 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Рибна паличка 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) |
|  | 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, властивого даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування. |
|  | Цибуля ріпчаста | 6 | 6 | 8,5 | 5 | 5 | 7 | 0,07 | 0,07 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,49 | 0,49 | 0,69 | 2,05 | 2,05 | 2,87 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/9 | 1/9 | 1/6 | 4,44 | 4,44 | 6,66 | 0,56 | 0,56 | 0,85 | 0,51 | 0,51 | 0,77 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 6,97 | 6,97 | 10,46 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Маса рибного фаршу: |  |  |  | 49 | 49 | 73 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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. |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 6 | 6 | 8,5 | 6 | 6 | 8,5 | 0,65 | 0,65 | 0,93 | 0,09 | 0,09 | 0,13 | 4,18 | 4,18 | 5,92 | 20,46 | 20,46 | 28,99 | Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальних сухарів. |
|  | Сіль йодована | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 65 | 65 | 96,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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** |  |  |  | **46** | **46** | **69** | **9,20** | **9,20** | **13,52** | **4,63** | **4,63** | **6,24** | **4,77** | **4,77** | **6,74** | **98** | **98** | **137** |  |

**Технологія приготування**

Попередньо підготовлене філе риби та цибулю пропускають через м’ясорубку, додають підготовлені (збиті) яйця, сіль та ретельно перемішують.

Із підготовленої маси формують коржики, кладуть в середину начинку з яєць і формують палички. Панірують палички у сухарях, надавши їм продовгуватої форми, та злегка обсмажують з обох боків до утворення рум’яної скоринки на сковороді з олією, нагрітою до 150-160º С. Обсмажені палички викладають на деко та доводять до готовності в духовій шафі за температури 200-250º С (13-15 хв).

Начинка: оброблені яйця відварюють, чистять і нарізають кубиками.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вироби у формі паличок, які зберегли форму або частково деформовані.

**Колір** – скоринки – від золотавого до світло – коричневого, на розрізі – світло – сірий з жовтуватим фаршем від яєць з цибулею.

**Смак і запах** – смаженої риби з присмаком фаршу з яєць та обсмаженої цибулі.

**Консистенція** – соковита, рихла.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 46 г ± 3 %

69 г ± 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 гречана 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) |
|  | 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. |
|  | Вода | 63,5 | 63,5 | 79,5 | 63,5 | 63,5 | 79,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **4,24** | **4,24** | **5,31** | **2,56** | **2,56** | **3,20** | **21,20** | **21,20** | **26,58** | **125,45** | **125,45** | **157,23** |  |

**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 60-65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи повністю набряклі, добре розварені, не розділяються, на тарілці каша тримається гіркою, не розпливаючись.

**Колір** – світло – сірий.

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

**Консистенція** – розсипчаста.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 307**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Капуста тушкована**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 86,25 | 86,25 | 115 | 69 | 69 | 92 | 1,2 | 1,2 | 1,7 |  |  |  | 3,42 | 3,42 | 5,2 | 18,4 | 18,4 | 24,8 | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегла солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається. |
|  | Олія рослинна | 2 | 2 | 2,7 | 2 | 2 | 2,7 |  |  |  | 2 | 2 | 2,7 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 24,3 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 2,5  2,7 | 2,5  2,7 | 3  4 | 2 | 2 | 2,7 | 0,03 | 0,03 | 0,04 |  |  |  | 0,17 | 0,17 | 0,23 | 0,68 | 0,68 | 0,92 | 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. |
|  | Цибуля ріпчаста | 3,6 | 3,6 | 4,8 | 3 | 3 | 4 | 0,04 | 0,04 | 0,06 |  |  |  | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 1,2 | 1,2 | 1,64 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Томатна паста | 2 | 2 | 2,7 | 2 | 2 | 2,7 | 0,1 | 0,1 | 0,13 |  |  |  | 0,4 | 0,4 | 0,54 | 2 | 2 | 2,7 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 1 | 1 | 1,3 | 1 | 1 | 1,3 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,69 | 0,69 | 0,89 | 3,34 | 3,34 | 4,34 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **1,47** | **1,47** | **2,06** | **2,01** | **2,01** | **2,71** | **4,98** | **4,98** | **7,26** | **44** | **44** | **59** |  |

**Технологія приготування**

Нашатковану білокачанну капусту кладуть в казан шаром до 30 см, додають воду (20-30 % до маси сирої капусти), олію і тушкують до напівготовності періодично помішуючи. Потім додають пасеровані цибулю і моркву, томатну пасту і тушкують до готовності. За 5 хв до кінця приготування капусту заправляють пасерованим борошном, додають сіль і доводять все до кипіння.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – тушкована капуста.

**Колір** – від жовтого до помаранчевого.

**Смак і запах** – притаманний тушкованій капусті, без сторонніх запахів.

**Консистенція** – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 732**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Котлета рублена 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 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. |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 10 | 10 | 14 | 10 | 10 | 14 | 0,87 | 0,87 | 1,22 | 0,15 | 0,15 | 0,21 | 4,00 | 4,00 | 5,60 | 20,90 | 20,90 | 29,26 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Вода | 15 | 15 | 20 | 15 | 15 | 20 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,65 | 0,65 | 0,87 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 4,18 | 4,18 | 5,57 | 20,46 | 20,46 | 27,28 | Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальних сухарів. |
|  | 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: |  |  |  | 73 | 73 | 61 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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** |  |  |  | **58** | **58** | **77** | **10,3** | **10,3** | **13,9** | **4,0** | **4,0** | **5,3** | **8,3** | **8,3** | **11,4** | **112** | **112** | **149** |  |

**Технологія приготування**

Філе курки нарізають на шматочки, пропускають через м’ясорубку разом із замоченим у воді хлібом пшеничний, додають сіль, добре перемішують, ще раз пропускають через м’ясорубку і вибивають.

Готову котлетну масу розділяють на порції, формують котлети панірують в сухарях, потім обсмажують з обох боків при температурі 150-1600С протягом 5-7 хв і доводять до готовності в духовій шафі при температурі 220-2500С (15-20 хв).

Подають на мілкій тарілці при температурі 60-65 ⁰С разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – котлети овально-плескатої з загостреним кінцем форми або злегка деформовані.

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

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

**Консистенція** – однорідна, соковита, пишна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 58 г ± 3 %

77 г ± 3 %

**СКЛАВ: 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 № 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 | 34 | 34 | 45 | 30 | | 30 | 40 | 0,12 | | 0,12 | 0,16 | 0,12 | | 0,12 | 0,16 | 3,12 | | 3,12 | 4,2 | 14 | | 14 | 18 | 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** | **40** | **0,12** | | **0,12** | **0,16** | **0,12** | | **0,12** | **0,16** | **3,12** | | **3,12** | **4,2** | **14** | | **14** | **18** |  |

**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 %

40 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 120**  **«Сучасна картотека страв»**  **Видання 2009 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Молоко кип’ячене**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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% | 170 | 170 | 202 | 160\* | 160\* | 190\* | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 4,0 | 4,0 | 4,8 | 7,6 | 7,6 | 9,0 | 83 | 83 | 99 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **160** | **160** | **190** | **4,5** | **4,5** | **5,4** | **4,0** | **4,0** | **4,8** | **7,6** | **7,6** | **9,0** | **83** | **83** | **99** |  |

**\*** маса молока кип’яченого

**Технологія приготування**

Молоко перед видачею кип’ятять (5-7 хв) у посудині, призначеній лише для цього.

Подають у чашках при температурі 60-65 ⁰С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – білий з кремовим відтінком.

**Смак і запах** – кип’яченого молока, приємний.

**Консистенція** – рідка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 160 г ± 3 %

190 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

Вівторок 1 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 146, 147**  **«Питание детей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Морква тушкована 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) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 54,8  58,4 | 54,8  58,4 | 73,0  78 | 44 | 44 | 58 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 3,7 | 3,7 | 4,9 | 15 | 15 | 20 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 1,1 | 1,1 | 1,5 | 1,1 | 1,1 | 1,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 4 | 4 | 5 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 3,7 | 3,7 | 4,8 | 3,7 | 3,7 | 4,8 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 8 | 8 | 10 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Цукор | 0 | 1,9 | 2,6 | 0 | 1,9 | 2,6 |  |  |  |  |  |  |  | 1,9 | 2,5 |  | 7 | 10 | 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 | 1,8 | 1,8 | 2,6 | 1,8 | 1,8 | 2,6 |  |  |  | 1,8 | 1,8 | 2,6 |  |  |  | 16 | 16 | 23 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,15 | 0,15 | 0,18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **45** | **47** | **63** | **0,8** | **0,8** | **1,0** | **2,6** | **2,6** | **3,6** | **4,5** | **6,4** | **8,6** | **43** | **50** | **67** |  |

**Технологія приготування**

Моркву нарізають невеликою соломкою, складають в каструлю, додають сіль і тушкують під кришкою до готовності (10-15 хв). Готову моркву заливають сметанним соусом та доводять до кипіння.

Соус сметанний: 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 на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65º С разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – морква нарізана соломкою, рівномірно розмішана з соусом.

**Колір** – властивий моркві та сметанному соусу.

**Смак і запах** – в міру солоний, властивий моркві та соусу.

**Консистенція** – моркви – щільна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 45 г ± 3 %

47 г ± 3 %

63 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 336**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Плов з родзинками**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 26,5 | 26,5 | 31,5 | 26,5 | 26,5 | 31,5 | 1,86 | 1,86 | 2,21 | 0,27 | 0,27 | 0,32 | 19,02 | 19,02 | 22,62 | 87,45 | 87,45 | 103,95 | Білого кольору, допускаються поодинокі зерна з квітковим відтінком, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Вода | 56 | 56 | 66 | 56 | 56 | 66 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,025 | 1,58 | 1,58 | 1,97 | 0,02 | 0,02 | 0,025 | 14,4 | 14,4 | 18 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 1,99 | 1,99 | 1,99 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цибуля ріпчаста | 14 | 14 | 17 | 12 | 12 | 14 | 0,17 | 0,17 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | 1,18 | 1,18 | 1,37 | 4,92 | 4,92 | 5,74 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 26,3  28 | 26,3  28 | 31,3  33,3 | 21 | 21 | 25 | 0,27 | 0,27 | 0,33 | 0,02 | 0,02 | 0,025 | 1,76 | 1,76 | 2,1 | 7,14 | 7,14 | 8,5 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Родзинки | 13 | 13 | 16 | 13 | 13 | 16 | 0,23 | 0,23 | 0,29 | 0 | 0 | 0 | 8,98 | 8,98 | 11,06 | 34,06 | 34,06 | 41,92 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | 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. |
|  | Зелень кропу | 3 | 3 | 3,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,026 | 0,026 | 0,033 | 0 | 0 | 0 | 0,088 | 0,088 | 0,11 | 0,38 | 0,38 | 0,48 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **120** | **2,6** | **2,6** | **3,1** | **3,9** | **3,9** | **4,3** | **31,0** | **31,0** | **37,3** | **166** | **166** | **197** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену рисову крупу замочують протягом 1,5-2 год у воді кімнатної температури. Нарізану півкільцями ріпчасту цибулю пасерують з олією до золотистого кольору протягом 5–7 хв, після чого додають нарізану соломкою моркву, сіль, воду (співвідношення води і рису 1:1). Рівним шаром по всій поверхні котла закладають підготовлений рис і варять у відкритому посуді до повного википання рідини (20–25 хв). За 10-15 хв до готовності рису зверху закладають перебрані і промиті родзинки, масло вершкове, закривають кришкою. За 1-2 хв до закінчення приготування додають зелень.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна рису та родзинки, що зберегли форму.

**Колір** – білувато – жовтуватий.

**Смак і запах** – характерний для тушкованих овочів та рису з родзинками.

**Консистенція** – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

120 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 395**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»;**  **Видання 2014р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Гуляш 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 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. |
|  | Цибуля ріпчаста | 9,5 | 9,5 | 13 | 8 | 8 | 11 | 0,11 | 0,11 | 0,15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,78 | 0,78 | 1,08 | 3,28 | 3,28 | 4,51 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 10  10,7 | 10  10,7 | 13,8  14,7 | 8 | 8 | 11 | 0,10 | 0,10 | 0,14 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,67 | 0,67 | 0,92 | 2,72 | 2,72 | 3,74 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **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. |
|  | 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. |
|  | Вода | 26 | 26 | 35 | 26 | 26 | 35 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |  |
|  | Томатна паста | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 0,10 | 0,10 | 0,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 0,60 | 1,98 | 1,98 | 2,97 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **32/18** | **32/18** | **43/24** | **9,4** | **9,4** | **12,6** | **3,8** | **3,8** | **5,1** | **4,0** | **4,0** | **5,6** | **88** | **88** | **117** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене куряче філе, нарізають шматочками, злегка обсмажують на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С упродовж 5-10 хв, заливають водою і тушкують за слабкого кипіння 30 хв. Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії 2-3 хв, додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують з додаванням томатної пасти, періодично помішуючи, за температури 150-160°С протягом 5-10 хв. Пасеровані овочі додають до тушкованого м’яса та тушкують далі за температури 100 °С до готовності (20 хв). За 5-10 хв. до завершення приготування додають сіль.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – відварене м'ясо нарізане шматочками, в соусі. М'ясо разом із соусом викладене на тарілку.

**Колір** – м’яса – світло – сірий, соусу - помаранчевий.

**Смак і запах** – характерний для відвареного м’яса птиці у поєднанні із соусом.

**Консистенція** – м’яса – м’яка, соусу – однорідна, злегка в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 32/18 г ± 3 %

43/24г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Організація харчування дітей**  **у дошкільних навчальних закладах**  **ст.314** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат з зеленого горошку та цибулі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
|  | Горошок овочевий заморожений | 30 | 30 | 40 | 30 | 30 | 40 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 4,14 | 4,14 | 5,52 | 21,9 | 21,9 | 29,2 | Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м’яка. |
|  | **Маса відварного горошку** |  |  |  | **26** | **26** | **35** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 8 | 8 | 14 | 7 | 7 | 12 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,6 | 0,6 | 1 | 3 | 3 | 5 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія рослинна | 1,5 | 1,5 | 2,2 | 1,5 | 1,5 | 2,2 |  |  |  | 1,5 | 1,5 | 2,2 |  |  |  | 13,8 | 13,8 | 19,8 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **34** | **34** | **50** | **1,6** | **1,6** | **2,2** | **1,6** | **1,6** | **2,3** | **4,7** | **4,7** | **6,5** | **39** | **39** | **54** |  |

**Технологія приготування**

Горошок овочевий розморожують, кладуть в киплячу воду, доводять до кипіння і варять 7-10 хв. Після чого проціджують. Цибулю ріжуть і змішують з відвареним зеленим горошком, заправляють олією та сіллю.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна гороху цілі або частково розварились, цибуля мілко порізана.

**Колір** – від світло – зеленого до зеленого.

**Смак і запах** – характерний свіжому горошку .

**Консистенція** – горошок м’який.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 34 г ± 3 %

50 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** | **8** | **8** | **11** |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **49** |  |  | **0,54** |  |  | **0,05** |  |  | **1,18** |  |  | **8** |  |

**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 видалене 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 475**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп гречаний**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 5 | 5 | 7 | 5 | 5 | 7 | 0,63 | 0,63 | 0,882 | 0,165 | 0,165 | 0,231 | 3,16 | 3,16 | 4,424 | 16,75 | 16,75 | 23,45 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Цибуля ріпчаста | 10,5 | 10,5 | 14 | 9 | 9 | 12 | 0,126 | 0,126 | 0,168 | 0 | 0 | 0 | 0,882 | 0,882 | 1,176 | 3,69 | 3,69 | 4,92 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 8,5  9 | 8,5  9 | 11  11,2 | 7 | 7 | 9 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,59 | 0,59 | 0,76 | 2,38 | 2,38 | 3,06 | 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% | 40  42,7  45,7  49,2  53,3 | 40  42,7  45,7  49,2  53,3 | 53,8  57,3  61,4  66,2  71,7 | 32 | 32 | 43 | 0,64 | 0,64 | 0,86 | 0,128 | 0,128 | 0,172 | 5,536 | 5,536 | 7,439 | 25,6 | 25,6 | 34,40 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | 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. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,004 | 0,004 | 0,008 | 0,363 | 0,363 | 0,725 | 0,0065 | 0,0065 | 0,013 | 3,305 | 3,305 | 6,61 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | 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 | 150 | 150 | 200 | 150 | 150 | 200 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150** | **150** | **200** | **1,5** | **1,5** | **2,0** | **1,2** | **1,2** | **1,6** | **10,2** | **10,2** | **13,8** | **56** | **56** | **77** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену нарізану шматочками цибулю злегка пасерують на олії 2–3 хв, додають підготовлену нарізану соломкою моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 ºС 5–10 хв. У киплячу воду (150/200 г) кладуть підготовлену гречану крупу, варять за слабого кипіння 15–20 хв, додають підготовлену нарізану кубиками картоплю та пасеровані овочі і варять за слабого кипіння до готовності (20 хв). За 5–10 хв до завершення приготування додають сіль, масло вершкове.

Подають в глибокій тарілці за температури 60-65 ⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, крупа не переварена.

**Колір** – світло – коричневий, овочів – натуральний.

**Смак і запах** – в міру посолений, з ароматом гречаної крупи і пасерованих овочів.

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Сучасна картотека страв»**  **Ст. 90**  **Видання 2006 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Біфштекс** **зі** **свинини та яловичини**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 25 | 25 | 30 | 25 | 25 | 30 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 6,8 | 6,8 | 8,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 76 | 76 | 92 | 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. |
|  | Яловичина | 20 | 20 | 30 | 20 | 20 | 30 | 4,1 | 4,1 | 6,1 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21 | 21 | 32 | 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. |
| **МП** | Молоко | 3 | 3 | 5 | 3 | 3 | 5 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 2 | 2 | 3 |  |
|  | Олія | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 |  |  |  | 2 | 2 | 3 |  |  |  | 18 | 18 | 27 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,26 | 0,2 | 0,2 | 0,26 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Масло вершкове | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,01 | 0,01 | 0,015 | 0,79 | 0,79 | 1,2 | 0,01 | 0,01 | 0,015 | 7,2 | 7,2 | 10,8 |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **41** | **41** | **52** | **7,99** | **7,99** | **10,7** | **10,17** | **10,17** | **13,3** | **0,11** | **0,11** | **0,22** | **124** | **124** | **165** |  |

**Технологія приготування**

М'ясо пропускають через м’ясорубку, додають молоко, сіль і все ретельно перемішують. Після чого формують биточки і обсмажують. Обсмажені біфштекси доводить до готовності в духовій шафі. Подають з розтопленим вершковим маслом,

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вироби круглої форми.

**Колір** – світло - коричневий.

**Смак і запах** – характерні для м’яса.

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 41г ± 3 %

52 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 446**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Макарони відварені 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) |
|  | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 10  10,7 | 10  10,7 | 13,2  14 | 8 | 8 | 10,5 | 0,1 | 0,1 | 0,14 | 0,008 | 0,008 | 0,011 | 0,67 | 0,67 | 0,88 | 2,72 | 2,72 | 3,57 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Зелень петрушки | 4 | 4 | 6 | 3 | 3 | 4,5 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0 | 0 | 0 | 0,13 | 0,13 | 0,2 | 0,57 | 0,57 | 0,86 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Цибуля ріпчаста | 8 | 8 | 10,5 | 7 | 7 | 9 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0 | 0 | 0 | 0,69 | 0,69 | 0,88 | 2,87 | 2,87 | 3,69 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Томатна паста | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,12 | 0,12 | 0,14 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 2,48 | 2,48 | 2,97 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 2,0 | 2,0 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса готових овочів: |  |  |  | 20 | 20 | 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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** |  |  |  | **100** | **100** | **130** | **3,36** | **3,36** | **4,38** | **2,32** | **2,32** | **2,91** | **21,53** | **21,53** | **28,04** | **121** | **121** | **157** |  |

**Технологія приготування**

Овочі нарізають соломкою і пасерують, додають томатну пасту і продовжують пасерування ще 5-7 хв. Макаронні вироби відварюють у підсоленій воді, додають до них пасеровані овочі, ошпарену окропом зелень петрушки перемішують та прогрівають.

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – макаронних виробів – від кремового до жовтого, овочів – оранжевий.

**Смак і запах** – характерний для макаронних виробів з пасерованими овочами.

**Консистенція** – макаронні вироби м’які, легко розділяються, без грудочок.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

130 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 113**  **«Питание детей раннего и дошкольного возраста» , В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич**  **Видання: 1983 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Компот із свіжих фруктів (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) |
|  | Яблуко свіже | 68 | 68 | 91 | 60 | 60 | 80 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 6,24 | 6,24 | 8,32 | 27,0 | 27,0 | 36,0 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Цукор | 0 | 6 | 8 | 0 | 6 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,99 | 7,98 | 0 | 22,74 | 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. |
|  | Вода | 90 | 84 | 112 | 90 | 84 | 112 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **120** | **120** | **160** | **0,24** | **0,24** | **0,32** | **0,24** | **0,24** | **0,32** | **6,24** | **12,23** | **16,3** | **27** | **50** | **66** |  |

**Технологія приготування**

Яблука миють, видаляють насіннєві гнізда, нарізають на дольки. Щоб плоди не темніли, їх до варки занурюють в холодну воду. Сироп готують наступним чином: в гарячій воді розводять цукор, доводять до кипіння, проварюють (10-12 хв) та проціджують. В підготовлений гарячий сироп (для вікової групи від 1-3 років – окріп) занурюють плоди. Яблука варять за слабкого кипіння не більше 6-8 хв.

Подають в чашці при температурі 60-65º С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – в рідкому сиропі (окропі) дольки плодів і цілі плоди які зберегли форму.

**Колір** – характерний даному виду плодів.

**Смак і запах** – солодкий, з ароматом використаних плодів.

**Консистенція** – плодів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 120 г ± 3 %

160 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 151**  **«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

**Каша вівсяна з гарбузом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 «Геркулес» | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 2,2 | 2,2 | 2,75 | 1,24 | 1,24 | 1,55 | 10,3 | 10,3 | 12,9 | 61 | 61 | 76,25 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
| **Л** | Молоко 2,5% | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 80 | 1,8 | 1,8 | 2,3 | 1,6 | 1,6 | 2,0 | 3,0 | 3,0 | 3,8 | 33,2 | 33,2 | 41,6 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | 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 каші: | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 80 | 80 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Гарбуз | 56,7 | 56,7 | 72,0 | 39,6 | 39,6 | 50,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 2,1 | 2,1 | 2,7 | 9,9 | 9,9 | 12,6 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту |
|  | Маса припущеного гарбуза: | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 32 | 32 | 41 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цукор | 0,0 | 2,7 | 3,6 | 0,0 | 2,7 | 3,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,7 | 3,6 | 0,0 | 10,2 | 13,6 | Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
| **МП** | Масло вершкове 72% | 1,8 | 1,8 | 2,3 | 1,8 | 1,8 | 2,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,3 | 1,3 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,9 | 11,9 | 14,9 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **114** | **116** | **146** | **4,4** | **4,4** | **5,5** | **4,2** | **4,2** | **5,2** | **15,3** | **18,0** | **22,8** | **115** | **125** | **158** |  |

**Технологія приготування**

Гарбуз очищують від шкірки, видаляють насіння і насіннєву м’якоть; нарізають дрібними кубиками, закладають в кипляче молоко, додають сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років) і нагрівають до кипіння. Потім засипають підготовлену крупу і варять кашу до готовності при слабкому кипінні (25–30 хв). За 1–2 хв до закінчення приготування додають вершкове масло.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи частково розварені, не розділяються; шматочки гарбуза втратили форму; каша викладена гіркою зберігає форму.

**Колір** – жовто – оранжевий.

**Смак і запах** – властивий в’язкій молочній вівсяній каші у поєднанні з гарбузом, солодка.

**Консистенція** – в’язка.

**Фізичні показники**

Маса страви: 114 г ± 3 %

116 г ± 3 %

146 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 262**  **«Питание детей»,**  **М.И. Снигур, З.Т. Корешкова**  **Видання 1988 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Сирники рожеві (з морквою)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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% | 48 | 48 | 58 | 48 | 48 | 57,7 | 8,0 | 8,0 | 9,63 | 4,3 | 4,3 | 5,19 | 1,0 | 1,0 | 1,15 | 76,3 | 76,3 | 91,74 | Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 17  18 | 17  18 | 20,9  22,3 | 14 | 14 | 16,7 | 0,2 | 0,2 | 0,21 | 0,0 | 0,0 | 0,02 | 1,2 | 1,2 | 1,4 | 4,8 | 4,8 | 5,68 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 6,8 | 6,8 | 8,4 | 6,8 | 6,8 | 8,4 | 0,7 | 0,7 | 0,87 | 0,1 | 0,1 | 0,09 | 4,7 | 4,7 | 5,8 | 22,7 | 22,7 | 28,1 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Цукор | 0 | 3,6 | 4,2 | 0 | 3,6 | 4,2 | 0,0 | 0,0 |  | 0,0 | 0,0 |  | 0,0 | 3,6 | 4,19 | 0,0 | 13,6 | 15,92 | Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
| **Я** | Яйця | 1/5 | 1/5 | 1/4 | 8 | 8 | 9,3 | 1,0 | 1,0 | 1,18 | 0,9 | 0,9 | 1,07 | 0,1 | 0,1 | 0,07 | 12,6 | 12,6 | 14,6 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,2 | 0,2 | 0,24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Олія | 2,8 | 2,8 | 3,6 | 2,8 | 2,8 | 3,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,8 | 2,8 | 3,6 | 0,0 | 0,0 |  | 25,2 | 25,2 | 32,36 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **62** | **66** | **80** | **9,9** | **9,9** | **11,9** | **8,1** | **8,1** | **10,0** | **6,9** | **10,5** | **12,6** | **142** | **155** | **188** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену моркву варять у шкірці (25 хв), охолоджують, очищають від шкірки і пропуска­ють через м’ясорубку. Сир кисломолочний пропускають через м'ясорубку, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), підготовлені яйця, сіль, частину просіяного борошна, перемелену моркву і добре розмішу­ють. Формують сирники, панірують їх у борошні, злегка обсмажують з обох боків на сково­роді з олією, нагрітою до 150-160 °С, упродовж 5-10 хв. Обсмажені сирники викладають на лист та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (10-15 хв) .

Подають на закусочній мілкій тарілці при температурі 60-65 ⁰С разом із фруктовим соусом.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вироби – округло – приплюснутої форми; поверхня без грубих тріщин, рівномірно обсмажені.

**Колір** – шкоринки – золотавий, на розрізі – жовто - гарячий.

**Смак і запах** – характерні для запеченого кисломолочного сиру та моркви.

**Консистенція** – м’яка, в міру щільна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 62 г ± 3 %

66 г ± 3 %

80 г ± 3 %

**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 | 26 | 26 | 26 | 26 | 0,73 | 0,73 | 0,73 | 0,65 | 0,65 | 0,65 | 1,23 | 1,23 | 1,23 | 13,52 | 13,52 | 13,52 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Крохмаль | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,18 | 3,18 | 3,18 | 13,08 | 13,08 | 13,08 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | 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. |
|  | Соус молочний: | 26 | 26 | 26 | 26,5 | 26,5 | 26,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 8,5 | 8,5 | 8,5 | 8,5 | 8,5 | 8,5 | 0,24 | 0,24 | 0,24 | 1,79 | 1,79 | 1,79 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 18,02 | 18,02 | 18,02 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **35** | **35** | **35** | **0,98** | **0,98** | **0,98** | **2,44** | **2,44** | **2,44** | **4,67** | **4,67** | **4,67** | **45** | **45** | **45** |  |

**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 %

**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** | **11,8** | **19,3** | **19,3** | **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)

Середа 1 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 400**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суфле з вареного м'яса курки та рису**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 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. |
| **З** | Крупа рисова | 15 | 15 | 20 | 15 | 15 | 20 | 1,05 | 1,05 | 1,40 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 10,77 | 10,77 | 14,36 | 49,50 | 49,50 | 66,00 | Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Вода для варки рису | 55 | 55 | 74 | 55 | 55 | 74 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса відвареної крупи: |  |  |  | 67 | 67 | 90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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. |
| **Я** | Яйця | 1/13 | 1/13 | 1/10 | 3 | 3 | 4 | 0,38 | 0,38 | 0,51 | 0,35 | 0,35 | 0,46 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 4,71 | 4,71 | 6,28 | Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | 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. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 116,5 | 116,5 | 155,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **133** | **10,25** | **10,25** | **13,73** | **5,25** | **5,25** | **6,97** | **10,92** | **10,92** | **14,62** | **133** | **133** | **176** |  |

**Технологія приготування**

Попередньо відварені та охолоджені куряче філе та в'язкий рис пропускають через м'ясорубку, додають жовтки з яєць, масло вершкове, сіль та все ретельно перемішують. До отриманої маси додають збиті яєчні білки і знову перемішують. Готову масу виклада­ють на змащений олією лист шаром 2,5-3 см і запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (15-20 хв). Охолоджують до 70 °С та нарізають на порції трикутної, квадратної або прямокутної форми.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – порційні шматочки, які зберегли форму або злегка деформувалися, збоку гарнір.

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

**Смак і запах** – характерні курячому м’ясу та рису.

**Консистенція** – пишна, ніжна, однорідна.

**Фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

133 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Організація харчування дітей**  **у дошкільних навчальних закладах.**  **ст. 497** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Овочеве рагу**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  до 01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 45  48  51,4  55,4  60 | 45  48  51,4  55,4  60 | 53,8  57,3  61,4  66,2  71 | 36 | 36 | 43 | 0,72 | 0,72 | 0,86 | 0,14 | 0,14 | 0,17 | 5,87 | 5,87 | 7,01 | 28,8 | 28,8 | 34,4 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 9,5 | 9,5 | 12 | 8 | 8 | 10 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,78 | 0,78 | 0,98 | 3,28 | 3,28 | 4,1 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 28,8  30,7 | 28,8  30,7 | 32,5  34,7 | 23 | 23 | 26 | 0,3 | 0,3 | 0,34 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 1,93 | 1,93 | 2,18 | 7,82 | 7,82 | 8,84 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 3,5 | 3,5 | 4 | 3,5 | 3,5 | 4 |  |  |  | 3,49 | 3,49 | 3,99 |  |  |  | 31,5 | 31,5 | 35,96 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Томатна паста | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 0,11 | 0,11 | 0,14 |  |  |  | 0,78 | 0,78 | 0,98 | 3,28 | 3,28 | 5,94 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Капуста білокачанна | 48 | 48 | 56 | 38 | 38 | 45 | 0,68 | 0,68 | 0,81 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 2,17 | 2,17 | 2,57 | 10,26 | 10,26 | 12,15 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Вода | 25 | 25 | 30 | 25 | 25 | 30 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | 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** |  |  |  | **115** | **115** | **135** | **1,9** | **1,9** | **2,3** | **3,7** | **3,7** | **4,2** | **11,5** | **11,5** | **13,7** | **85** | **85** | **101** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену нашатковану капусту білокачанну припускають у невеликій кількості води за температури 100 градусів 10-15 хв. Нарізану на шматочки цибулю злегка обсмажують на олії 2-3 хв., потім додають нарізану на шматочки моркву та тушкують з додаванням томатної пасти і невеликої кількості води, періодично помішуючи, у закритій посудині за температури 100 градусів протягом 5-10 хв. Картоплю нарізають кубиками, злегка обсмажують на сковороді з маслом вершковим, протягом 10 хв.. У киплячу воду закладають тушковані овочі, обсмажену картоплю та тушкують 25-30 хв. За 10-15 хв до завершення приготування додати припущену капусту, сіль і продовжують усе тушкувати за слабкого кипіння до готовності(25-30 хв).

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – картопля зберегла форму нарізки або частково розварилась.

**Колір** – світло – коричневий, картоплі – натуральний.

**Смак і запах** – в міру посолений, з ароматом пасерованої цибулі та томату.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 115 г ± 3 %

135 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **«Організація харчування**  **дітей у дошкільних навчальних**  **закладах» ст. 490** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Соус сметанно-томатний**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | Борошно | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,73 | 0,73 | 0,73 | 3,31 | 3,31 | 3,31 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий |
| **Л, МП** | Сметана 15% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 3,18 | 3,18 | 3,18 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.. |
|  | Томатна паста | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 0,14 | 0,14 | 0,14 |  |  |  | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 2,97 | 2,97 | 2,97 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Вода | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **20** | **20** | **20** | **0,3** | **0,3** | **0,3** | **0,3** | **0,3** | **0,3** | **1,4** | **1,4** | **1,4** | **10** | **10** | **10** |  |

**Технологія приготування**

Борошно підсушують, розводять водою, додають томатну пасту і кип’ятять. Потім додають сметану, сіль та ще кип’ятять протягом 5-7 хв.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – однорідний

**Колір** – рожевого кольору

**Смак і запах** – характерний томатні пасті та сметані.

**Консистенція** – однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 20 г ± 3 %

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | 20 | 20 | 24 | 20 | 20 | 24 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,8 | 13,8 | 16,4 | 52,4 | 52,4 | 62,2 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Маса варених родзинок: |  |  |  | 32 | 32 | 38 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |  |
|  | Цукор |  | 8 | 10 | 0 | 8 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,3 | 9,5 | 0,0 | 31,4 | 36,0 | 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 | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,15 | 0,15 | 0,18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді. |
|  | Вода | 174 | 166 | 197 | 166 | 166 | 197 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **160** | **160** | **190** | **0,4** | **0,4** | **0,4** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **13,8** | **22,1** | **25,9** | **52** | **84** | **98** |  |

**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: 160 г ± 3 %

190 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 77**  **«Сборник рецептур блюд**  **(технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп овочевий 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) |
|  | 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  46,2  50 | 37,5  40  42,9  46,2  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. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | Горошок зелений морожений | 4,5 | 4,5 | 6 | 4,5 | 4,5 | 6 | 0,23 | 0,23 | 0,30 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,62 | 0,62 | 0,83 | 3,29 | 3,29 | 4,38 | Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку |
|  | 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 | 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. |
|  | Вода або бульйон | 112,5 | 112,5 | 150 | 112,5 | 112,5 | 150 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/4** | **150/4** | **200/5** | **1,3** | **1,3** | **1,7** | **3,0** | **3,0** | **3,8** | **7,7** | **7,7** | **10,3** | **61** | **61** | **80** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії 2-3 хв, по­тім додають підготовлену нарізану моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 150-160°С протягом 5-10 хв. У киплячу воду (112,5/150 г) кладуть підготовлену нашатковану капусту білокачанну, підготовлену та нарізану шматочками картоплю. Варять за слабкого кипіння 10-15 хв. Потім додають пасеровані овочі, зелений горошок заморожений та продовжують варити за слабкого кипіння до готовно­сті (10-15 хв). Наприкінці приготування додають сіль, сметану та доводять страву до кипіння (5 хв).

Подають в глибокій тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні краплі жиру.

**Колір** – кремовий.

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

**Консистенція** – овочів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

200/5 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **ст. 13 – 14**  **Журнал «Медична сестра дошкільного закладу»**  **Видання № 9 вересень 2016 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Мафіни з овочами та твердим сиром**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
|  | Яловичина | 25 | 25 | 30 | 25 | 25 | 30 | 5,07 | 5,07 | 6,09 | 0,65 | 0,65 | 0,78 | 0 | 0 | 0 | 26,25 | 26,25 | 31,5 | 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. |
| 25 | Свинина | 20 | 20 | 30 | 20 | 20 | 30 | 3 | 3 | 4,5 | 5,44 | 5,44 | 8,16 | 0 | 0 | 0 | 61 | 61 | 91,5 | 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. |
| 20 | Хліб пшеничний подовий | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,52 | 0,52 | 0,70 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 2,40 | 2,40 | 3,20 | 12,54 | 12,54 | 16,72 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Вода | 6,5 | 6,5 | 8,5 | 6,5 | 6,5 | 8,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/11 | 1/11 | 1/9 | 3,6 | 3,6 | 4,44 | 0,46 | 0,46 | 0,56 | 0,41 | 0,41 | 0,51 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 5,65 | 5,65 | 6,97 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Цибуля ріпчаста | 11 | 11 | 14,5 | 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% | 3,6  4 | 3,6  4 | 6  6,2 | 3 | 3 | 5 | 0,04 | 0,04 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,25 | 0,25 | 0,42 | 1,02 | 1,02 | 1,70 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Я** | Яйця | 1/7 | 1/7 | 1/5 | 6 | 6 | 8 | 0,76 | 0,76 | 1,02 | 0,69 | 0,69 | 0,92 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 9,42 | 9,42 | 12,56 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована у фарш | 0,05 | 0,05 | 0,08 | 0,05 | 0,05 | 0,08 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 5 | 5 | 6,5 | 5 | 5 | 6,5 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 1,05 | 1,05 | 1,37 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 10,60 | 10,60 | 13,78 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **МП Л** | Сир твердий | 3,6 | 3,6 | 4,6 | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 0,81 | 0,81 | 1,04 | 1,02 | 1,02 | 1,31 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,60 | 12,60 | 16,20 | Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний. |
|  | 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: |  |  |  | 81 | 81 | 110 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **63** | **63** | **84** | **10,9** | **10,9** | **14,3** | **10,4** | **10,4** | **14,7** | **3,75** | **3,75** | **5,09** | **152** | **152** | **209** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене м'ясо пропускають через м’ясорубку разом з цибулею і хлібом пшеничним (попередньо замоченим у воді), додають сіль, яйця. Добре перемішують, формуютьвироби у вигляді кульок. Викладають кульки на деко змащене олією, формують гніздечка і наповнюють їх сумішшю з тушкованих овочів та вареного яйця. Готують в духовій шафі 25-30 хв при температурі 200-220 °С, потім засипають твердим сиром і зверху заливають сметаною та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 200–220 °С (5–7 хв).

Фарш: овочі (нарізана кубиками цибуля та морква) тушкують з додаванням солі та олії 5-7 хв, охолоджують, додають нарізані кубиками яйця.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вироби у формі гніздечок з начинкою та твердим сиром, зберегли форму або частково деформовані.

**Колір** – від світло – сірого до сірого.

**Смак і запах** – характерний для запеченого м’яса з овочами та твердим сиром.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 63 г ± 3 %

84 г ± 3 %

**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** | **113** | **113** | **141** |  |

**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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 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 чашку.

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 65 ⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – напій налитий в 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | 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) |
|  | Мандарини свіжі | 81 | 81 | 108 | 60 | 60 | 80 | 0,48 | 0,48 | 0,64 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 5,2 | 5,2 | 6,96 | 24 | 24 | 32 | Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло- помаранчевого до помаранчевого. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **0,5** | **0,5** | **0,6** | **0,2** | **0,2** | **0,2** | **5,2** | **5,2** | **7,0** | **24** | **24** | **32** |  |

**Технологія приготування**

Мандарини ретельно промивають проточною питною холодною водою, чистять від шкірки, за потреби розділяють на дольки.

Подають на мілкій закусочній тарілці.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – помаранчевий.

**Смак і запах** – солодко-кислий, притаманний мандаринам.

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 437, 438**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Пюре з бобових (гороху або сочевиці) 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) |
|  | Сочевиця рожева | 44 | 44 | 55 | 44 | 44 | 55 | 9,50 | 9,50 | 11,88 | 0,48 | 0,48 | 0,61 | 21,12 | 21,12 | 26,40 | 138,16 | 138,16 | 172,70 | Двостулкові боби з одним гніздом, сплющені, лінзоподібні; забарвлення від рожевого до червоного. |
|  | або горох лущений | 44 | 44 | 55 | 44 | 44 | 55 | 10,12 | 10,12 | 12,65 | 0,70 | 0,70 | 0,88 | 22,84 | 22,84 | 28,55 | 138,16 | 138,16 | 172,70 | Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | 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. |
|  | Вода | 110 | 110 | 137,5 | 110 | 110 | 137,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса пюре із бобових: |  |  |  | 88 | 88 | 110 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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. |
|  | Цибуля ріпчаста | 19 | 19 | 24 | 16 | 16 | 20 | 0,22 | 0,22 | 0,28 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,57 | 1,57 | 1,96 | 6,56 | 6,56 | 8,20 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Маса пасерованої цибулі: |  |  |  | 12 | 12 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **125** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **із сочевиці** |  |  |  |  |  |  | **9,73** | **9,73** | **12,16** | **2,98** | **2,98** | **3,60** | **22,69** | **22,69** | **28,36** | **167** | **167** | **208** |  |
|  | **із гороху лущеного** |  |  |  |  |  |  | **10,34** | **10,34** | **12,93** | **3,20** | **3,20** | **3,88** | **24,40** | **24,40** | **30,51** | **167** | **167** | **208** |  |

**Технологія приготування**

Сочевицю або горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки і промивають в холодній воді. Перед варінням бобові заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових), додають сіль і варять в закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні (1-1,5 год). Після того, як бобові стануть м’якими, варіння припиняють, залишають їх на 15-20 хв у відварі, який потім зливають. Відварені гарячі бобові протирають, заправляють пасерованою цибулею та прогрівають.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – протерта маса викладена на тарілку, на поверхні нанесений візерунок.

**Колір** – характерний даному виду бобових.

**Смак і запах** – в міру солоний, з ароматом відварених бобових.

**Консистенція** – однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

125 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 116**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт)**  **для питания школьников»**  **Видання 1990 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Буряк, тушкований 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) |
|  | Буряк  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 61,3  65,3 | 61,3  65,3 | 80,6  86 | 49 | 49 | 64,5 | 0,74 | 0,74 | 0,97 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 4,90 | 4,90 | 6,45 | 20,58 | 20,58 | 27,09 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Маса вареного буряка: |  |  |  | 48 | 48 | 63 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 13 | 13 | 17,9 | 11 | 11 | 15 | 0,15 | 0,15 | 0,21 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,08 | 1,08 | 1,47 | 4,51 | 4,51 | 6,15 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
| **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. |
|  | Маса пасерованої цибулі: |  |  |  | 6 | 6 | 7,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соус сметанний: |  |  |  | 11,5 | 11,5 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Сметана 21% | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0,63 | 0,63 | 0,84 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 6,36 | 6,36 | 8,48 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **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. |
|  | Вода | 9 | 9 | 11,5 | 9 | 9 | 11,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса білого соусу: |  |  |  | 9 | 9 | 11,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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** |  |  |  | **57** | **57** | **75** | **1,09** | **1,09** | **1,46** | **2,14** | **2,14** | **2,73** | **6,78** | **6,78** | **9,11** | **48** | **48** | **63** |  |

**Технологія приготування**

Відварений буряк очищають, нарізають соломкою або кубиками, прогрівають з маслом, додають пасеровану цибулю, сіль, соус сметанний і тушкують 10 хв при слабкому нагріванні.

Соус сметанний: в гарячий білий соус закладають сметану, сіль і варять 3-5 хв, після чого соус проціджують 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 рештку води.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – буряк, який зберіг форму нарізки або частково розварився, з пасерованою цибулею і сметанним соусом.

**Колір** – темно – вишневий.

**Смак і запах** – характерний для буряка зі сметанним соусом і пасерованою цибулею.

**Консистенція** – буряка та цибулі - м’яка, соусу - в міру густа.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 57 г ± 3 %

75 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 1025**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Какао 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) |
|  | Какао - порошок | 4,5 | 4,5 | 5,6 | 4,5 | 4,5 | 5,6 | 1,08 | 1,08 | 1,36 | 0,79 | 0,79 | 0,98 | 1,5 | 1,5 | 1,87 | 17,1 | 17,1 | 21,28 | Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **Л** | Молоко 2,5% | 120 | 120 | 144 | 120 | 120 | 144 | 3,38 | 3,38 | 4,06 | 3 | 3 | 3,6 | 5,68 | 5,68 | 6,81 | 62,4 | 62,4 | 74,88 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Вода | 39 | 39 | 47 | 39 | 39 | 47 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **135** | **135** | **160** | **4,5** | **4,5** | **5,4** | **3,8** | **3,8** | **4,6** | **7,2** | **7,2** | **8,7** | **80** | **80** | **96** |  |

**Технологія приготування**

Какао – порошок змішують з невеликою кількістю окропу, і розтирають в однорідну масу, потім безперервно помішуючи вливають гаряче молоко, кип’яток, який залишився і доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

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

**Смак і запах** – приємний, шоколадний з ароматом кип’яченого молока.

**Консистенція** – рідка, концентрована.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 135 г ± 3 %

160 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

Четвер 1 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 364**  **«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

**Зрази з сиру кисломолочного з курагою або чорносливом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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% | 53,6 | 53,6 | 66,4 | 53,6 | 53,6 | 66,4 | 8,9 | 8,9 | 11,1 | 4,8 | 4,8 | 5,9 | 1,1 | 1,1 | 1,3 | 85 | 85 | 106 | Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 9,6 | 9,6 | 12 | 9,6 | 9,6 | 12 | 0,9 | 0,9 | 1,24 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 6,6 | 6,6 | 8,3 | 32,1 | 32,1 | 40,1 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Цукор | 0 | 4 | 5,2 | 0 | 4 | 5,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3,9 | 5,2 | 0 | 15,2 | 19,7 | 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 | 0,2 | 0,2 | 0,28 | 0,2 | 0,2 | 0,28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/7 | 1/7 | 1/6 | 5,3 | 5,3 | 6,4 | 0,68 | 0,68 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,04 | 0,04 | 0,048 | 8,4 | 8,4 | 10,0 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Чорнослив | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 9,6 | 9,6 | 12 | 38,72 | 38,72 | 48,4 | Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | або курага | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 0,8 | 0,8 | 1,04 | 0 | 0 | 0 | 9,312 | 9,312 | 11,64 | 37,44 | 37,44 | 46,8 | Половинки плодів з видаленою кісточкою правильної овальної форми. Смак та запах натуральні, характерні сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне для паніровки | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 9,6 | 9,6 | 12 | 38,72 | 38,72 | 48,4 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Маса напівфабрикату: | 0 | 0 | 0 | 86 | 90 | 114 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 16,2 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **70** | **75** | **95** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
|  | **з чорносливом** |  |  |  |  |  |  | **11,3** | **11,3** | **14,1** | **7,5** | **7,5** | **9,2** | **26,9** | **30,8** | **38,8** | **221** | **236** | **295** |  |
|  | **з курагою** |  |  |  |  |  |  | **11,7** | **11,7** | **14,7** | **7,5** | **7,5** | **9,2** | **26,7** | **30,6** | **38,5** | **220** | **235** | **293** |  |

**Технологія приготування**

В протертий сир додають просіяне борошно, сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), яйця, добре все перемішують та формують плескаті вироби 1,5-2 см по 1шт на порцію.

На середину виробу кладуть фарш, краї виробу з’єднують так, щоб фарш був в середині виробу. Потім вироби панірують у борошні, надають овальну форму. Обсмажують рівномірно з обох боків при температурі 150–160 °С протягом 2-3 хв і доводять до готовності в духовій шафі при температурі 220–250 °С (10–15 хв).

Фарш: Чорнослив або курагу (без кісточки) промивають, заливають невеликою кількістю рідини для набухання. Воду зливають, курагу або чорнослив нарізають соломкою та злегка припускають (3-5 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65⁰С та поливають соусом.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зрази овальної форми з тупими кінцями, з рівномірно обсмаженою шкоринкою; без грубих тріщин і розривів.

**Колір** – шкоринки – золотавий, на розрізі – кремовий, фаршу – властивий даному виду сухофруктів.

**Смак і запах** – характерний для запеченого кисломолочного сиру та припущених сухофруктів.

**Консистенція** – м’яка, в міру щільна.

**Фізичні показники**

Маса страви: 70 г ± 3 %

75 г ± 3 %

95 г ± 3 %

**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** | **45** | **45** | **69** |  |

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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банан)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 0,9 | 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** | **60** | **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.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

**СКЛАВ: 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)

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

Технологічна карта

**Борщ український 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) |
|  | 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  35,3  37,9  40,7  44,1 | 33  35,3  37,9  40,7  44,1 | 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** | 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** | 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 | 160 | 160 | 120 | 120 | 160 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/4** | **150/4** | **200/5** | **2,1** | **2,1** | **2,8** | **2,5** | **2,5** | **3,2** | **10,0** | **10,0** | **13,1** | **69** | **69** | **89** |  |

**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 та бактеріологічні показники**

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

200/5 г ± 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

**Нагетси 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 | 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 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. |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 11 | 11 | 15 | 11 | 11 | 15 | 0,96 | 0,96 | 1,31 | 0,17 | 0,17 | 0,23 | 4,40 | 4,40 | 6,00 | 22,99 | 22,99 | 31,35 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Маса фаршу: |  |  |  | 56 | 56 | 75 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Г** | Борошно пшеничне | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 0,57 | 0,57 | 0,77 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 3,80 | 3,80 | 5,18 | 18,37 | 18,37 | 25,05 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **Я** | Яйця | 1/9 | 1/9 | 1/7 | 4,44 | 4,44 | 5,71 | 0,56 | 0,56 | 0,73 | 0,51 | 0,51 | 0,66 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 6,97 | 6,97 | 8,96 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 0,60 | 0,60 | 0,82 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 3,83 | 3,83 | 5,22 | 18,76 | 18,76 | 25,58 | 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. |
|  | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **56** | **56** | **75** | **11,49** | **11,49** | **15,43** | **4,62** | **4,62** | **6,08** | **12,16** | **12,16** | **16,64** | **138** | **138** | **183** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене філе курки подрібнюють за допомогою м'ясорубки, додають хліб пшеничний, замочений у воді, сіль, все добре вимішують та формують невеличкі приплюснуті прямокутники. Отримані напівфабрикати обвалюють в борошні потім в збитому яйці та панірувальних сухарях. Вироби обсмажують з обох боків на олії при температурі 150–160 °С протягом 5–7 хв і доводять до готовності в духовій шафі при температурі 220–250 °С (15 – 20 хв).Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум’яною скоринкою.

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

**Смак і запах** – приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 56 г ± 3 %

75 г ± 3 %

Бактерії кишкової палички (коліформи в 0,1г продукту) недозволені.

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 139**  **«Питание детей в детском саду»,**  **Н.Г. Кожевникова**  **Видання 1961 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Картопля тушкована з цибулею та 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 | 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  до 01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 125  133  143  154  167 | 125  133  143  154  167 | 141,3  150,7  161,4  173,8  188,3 | 100 | 100 | 113 | 2,00 | 2,00 | 2,26 | 0,40 | 0,40 | 0,45 | 17,30 | 17,30 | 19,55 | 80,00 | 80,00 | 90,40 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 15,5 | 15,5 | 18 | 13 | 13 | 15 | 0,18 | 0,18 | 0,21 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,27 | 1,27 | 1,47 | 5,33 | 5,33 | 6,15 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове  72% | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 1,09 | 1,09 | 1,09 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 9,92 | 9,92 | 9,92 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | 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. |
|  | Томатна паста | 5 | 5 | 6 | 5 | 5 | 6 | 0,24 | 0,24 | 0,29 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,01 | 1,01 | 1,21 | 4,95 | 4,95 | 5,94 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Зелень петрушки | 2,5 | 2,5 | 4 | 2 | 2 | 3 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,09 | 0,09 | 0,13 | 0,38 | 0,38 | 0,57 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Вода | 52 | 52 | 59 | 52 | 52 | 59 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | 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** |  |  |  | **100** | **100** | **113** | **2,46** | **2,46** | **2,81** | **3,49** | **3,49** | **4,04** | **19,69** | **19,69** | **22,38** | **119** | **119** | **135** |  |

**Технологія приготування**

Картоплю чистять, нарізають невеликими шматочками, складають у каструлю, заливають водою, щоб картопля була повністю покрита. Цибулю шинкують, пасерують на олії, додають томатну пасту і пасерують ще 5–6 хв. Потім пасеровані овочі з’єднують з картоплею та тушкують до готовності (20–30 хв). За 5-10 хв до кінця приготування додають сіль, масло вершкове.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – картопля зберегла форму нарізки або частково розварилась.

**Колір** – світло – коричневий, картоплі – натуральний.

**Смак і запах** – в міру посолений, з ароматом пасерованої цибулі та томату.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

113 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 113**  **«Питание детей раннего и дошкольного возраста» , В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич**  **Видання: 1983 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Компот із свіжих фруктів (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) |
|  | Яблука свіжі | 57 | 57 | 74 | 50 | 50 | 65 | 0,2 | 0,2 | 0,26 | 0,2 | 0,2 | 0,26 | 5,2 | 5,2 | 6,76 | 23 | 23 | 29 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Цукор | 0 | 5 | 6,5 | 0 | 5 | 6,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,0 | 6,5 | 0 | 18,95 | 24,64 | 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 | **75** | **70** | **90** | **75** | **70** | **90** | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **130** | **0,2** | **0,2** | **0,26** | **0,2** | **0,2** | **0,26** | **5,2** | **5,2** | **6,76** | **23** | **42** | **54** |  |

**Технологія приготування**

Яблука миють, видаляють насіннєві гнізда, нарізають на дольки. Щоб плоди не темніли, їх до варки занурюють в холодну воду. Сироп готують наступним чином: в гарячій воді розводять цукор, доводять до кипіння, проварюють (10-12 хв) та проціджують. В підготовлений гарячий сироп занурюють плоди. Яблука варять за слабкого кипіння не більше 6-8 хв.

Подають в чашці при температурі 60-65º С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – в рідкому сиропі дольки плодів і цілі плоди які зберегли форму.

**Колір** – характерний даному виду плодів.

**Смак і запах** – солодкий, з ароматом використаних плодів.

**Консистенція** – плодів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

130 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище

|  |  |
| --- | --- |
| **Організація харчування**  **дітей у дошкільних навчальних**  **закладах.**  **Видання 2014 р. ст.315** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат з моркви та часнику**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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% | 44  47 | 44  47 | 54  57 | 35 | 35 | 43 | 0,46 | 0,46 | 43 | 0,04 | 0,04 | 0,09 | 3 | 3 | 3,2 | 11,9 | 11,9 | 15 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Часник | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,64 | 0,64 | 0,64 | 3 | 3 | 3 | Плоди білого кольору з кремовим відтінком. Без пошкоджень. |
|  | Цукор | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 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. |
|  | Олія рослинна | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2,4 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 18 | 18 | 18 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **39** | **40** | **48** | **0,6** | **0,6** | **0,7** | **2,0** | **2,0** | **2,5** | **3,1** | **4,1** | **4,5** | **31** | **35** | **40** |  |

**Технологія приготування**

Натерту моркву та часник змішують, додають цукор та заправляють олією.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – без сторонніх домішок і пошкоджень.

**Колір** – помаранчевий, характерний моркві.

**Смак і запах** – насичений, відчувається смак часнику.

**Консистенція** – хрумка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 39г ± 3 %

40 г ± 3 %

48 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 398 – 399**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Тюфтелька куряча (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) |
|  | 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 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. |
|  | або м’ясо курки (стегно) | 67,5 | 67,5 | 89,6 | 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 | 14 | 14 | 19 | 14 | 14 | 19 | 1,22 | 1,22 | 1,65 | 0,21 | 0,21 | 0,29 | 5,60 | 5,60 | 7,60 | 29,26 | 29,26 | 39,71 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
| **Л** | Молоко 2,5% | 14 | 14 | 19 | 14 | 14 | 19 | 0,39 | 0,39 | 0,54 | 0,35 | 0,35 | 0,48 | 0,66 | 0,66 | 0,90 | 7,28 | 7,28 | 9,88 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/11 | 1/11 | 1/8 | 3,63 | 3,63 | 5 | 0,46 | 0,46 | 0,64 | 0,42 | 0,42 | 0,58 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 5,70 | 5,70 | 7,85 | Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 5 | 5 | 6,5 | 5 | 5 | 6,5 | 0,52 | 0,52 | 0,62 | 0,06 | 0,06 | 0,07 | 3,45 | 3,45 | 4,14 | 16,70 | 16,70 | 20,04 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 77 | 77 | 104 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 9  10 | 9  10 | 12  12,5 | 7,5 | 7,5 | 10 | 0,10 | 0,10 | 0,13 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,63 | 0,63 | 0,84 | 2,55 | 2,55 | 3,40 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 3 | 3 | 3,5 | 3 | 3 | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 3,00 | 3,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,97 | 26,97 | 31,47 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цибуля ріпчаста | 9 | 9 | 11 | 7,5 | 7,5 | 10 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,74 | 0,74 | 0,98 | 3,08 | 3,08 | 4,10 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Томатна паста | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,10 | 0,10 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 0,50 | 1,98 | 1,98 | 2,48 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Вода | 9 | 9 | 12,5 | 9 | 9 | 12,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,35 | 0,25 | 0,25 | 0,35 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса тушкованих овочів: |  |  |  | 24 | 24 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД (з філе)** |  |  |  | **66/24** | **66/24** | **88/32** | **11,7** | **11,7** | **15,6** | **5,9** | **5,9** | **7,4** | **11,6** | **11,6** | **15,2** | **146** | **146** | **189** |  |
|  | **ВИХІД (з стегна)** |  |  |  | **66/24** | **66/24** | **88/32** | **12,5** | **12,5** | **16,6** | **9,0** | **9,0** | **11,5** | **11,6** | **11,6** | **15,1** | **177** | **177** | **230** |  |

**Технологія приготування**

Попередньо відварене куряче філе (або м’ясо стегна без шкіри та кістки) пропускають через м’ясорубку, додають підготовлені яйця, попередньо замочений у молоці хліб пшеничний, сіль, добре вимішують та формують тюфтельки. Підготовлені нарізані кубиками моркву та цибулю ріпчасту тушкують на олії з додаванням томатної пасти та води у закритій посудині за температури 100 °С протягом 10 хв. Сформовані тюфтельки обкачують у просіяному борошні, викладають на змащений олією лист, додають тушковані овочі та доводять до готовності у духовій шафі за температури 220-250 °С (15-20 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці разом з овочами та гарніром при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – тюфтельки зберегли форму або злегка деформовані з овочами.

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

**Смак і запах** – властивий смаженому м’ясу птиці з тушкованими овочами, в міру солоний.

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

**Основні фізичні та бактеріологічні показники**

Маса страви: 66/24 г ± 3 %

88/32 г ± 3 %

**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) |
| **З** | 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** | 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** | **1,8** | **1,8** | **2,2** | **1,7** | **1,7** | **2,1** | **11,9** | **11,9** | **14,6** | **70** | **70** | **86** |  |

**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.

**Фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

**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** | Кефір 2,5% | 104 | 104 | 129 | 100 | 100 | 125 | 2,9 | 2,9 | 3,6 | 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** | **2,9** | **2,9** | **3,6** | **2,5** | **2,5** | **3,1** | **3,5** | **3,5** | **4,4** | **59** | **59** | **74** |  |

**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 та бактеріологічні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

125 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

П’ятниця 1 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | 1/3 | 1/3 | 1/3 | 27 | 27 | 27 | 3,4 | 3,4 | 3,4 | 3,1 | 3,1 | 3,1 | 0,19 | 0,19 | 0,19 | 42,4 | 42,4 | 42,4 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 0,76 | 0,76 | 0,76 | 0,68 | 0,68 | 0,68 | 1,28 | 1,28 | 1,28 | 14,04 | 14,04 | 14,04 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове 72% | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 1,23 | 1,23 | 1,23 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 11,23 | 11,23 | 11,23 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | 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. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 2,66 | 2,66 | 2,66 | 12,35 | 12,35 | 12,35 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **50** | **50** | **50** | **4,6** | **4,6** | **4,6** | **5,1** | **5,1** | **5,1** | **4,2** | **4,2** | **4,2** | **80** | **80** | **80** |  |

**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: 50 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 № 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 5.53**  **Збірник рецептур національних страв**  **та кулінарних виробів для**  **підприємств громадського харчування**  **Видання 2000 року** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Кисіль 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 Л** | Молоко 2,5% | 108 | 108 | 135 | 108 | 108 | 135 | 3,04 | 3,04 | 3,81 | 2,7 | 2,7 | 3,38 | 5,1 | 5,1 | 6,39 | 56,2 | 56,2 | 70,2 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Цукор |  | 4 | 5 |  | 4 | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 3,99 | 4,99 |  | 15,2 | 18,95 | 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. |
|  | Какао | 3,6 | 3,6 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 4,5 | 0,87 | 0,87 | 1,1 | 0,63 | 0,63 | 0,79 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 13,68 | 13,68 | 17,1 | Порошок дрібного помелу, з  приємним ароматом какао, без  грудочок, сторонніх домішок та  запаху. |
|  | Крохмаль картопляний | 9 | 9 | 11,25 | 9 | 9 | 11,25 | 0,009 | 0,009 | 0,001 |  |  |  | 7,16 | 7,16 | 8,96 | 29,43 | 29,43 | 36,79 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **115** | **120** | **150** | **3,9** | **3,9** | **4,9** | **3,3** | **3,3** | **4,2** | **13,5** | **17,5** | **21,8** | **99** | **115** | **143** |  |

**Технологія приготування**

Крохмаль розводять частиною холодного молока(40 г). Какао-порошок змішують із цукром (крім вікової категорії дітей від 1 до 3 років), додають гаряче молоко (20 мл) і розтирають все до однорідної маси. Молоко доводять до кипіння й при безперервному помішуванні вливають в какао. Після цього вводять розведений крохмаль і доводять кисіль до кипіння Кисіль охолоджують до 14⁰С і подають в чашках .

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** - кисіль в’язкої консистенції розлитий в чашки.

**Колір** – світло-кавовий.

**Смак і запах** - солодкий, з присмаком та ароматом какао і кип’яченого молока.

**Консистенція** – рідка

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 115 г ± 3 %

120 г ± 3 %

150 г ± 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 (апельсини)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
|  | Апельсини свіжі | 59,7 | 59,7 | 89 | 40 | 40 | 60 | 0,36 | 0,36 | 0,54 | 0,08 | 0,08 | 0,12 | 3,8 | 3,8 | 5,7 | 16 | 16 | 24,0 | Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **40** | **40** | **60** | **0,36** | **0,36** | **0,54** | **0,08** | **0,08** | **0,12** | **3,8** | **3,8** | **5,7** | **16** | **16** | **24,0** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній 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: 40 г ± 3 %

60 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 272**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп-пюре з квасолі 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) |
|  | Морква  з 01.09 до 31.12-20%  з 01.01 до 31.08 -25% | 3,7  4 | 3,7  4 | 5  5,3 | 3 | 3 | 4 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,25 | 0,25 | 0,34 | 1,02 | 1,02 | 1,36 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Зелень петрушки | 2 | 2 | 3 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 0,29 | 0,29 | 0,38 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Цибуля ріпчаста | 7,2 | 7,2 | 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. |
|  | Квасоля | 21 | 21 | 28 | 21 | 21 | 28 | 4,41 | 4,41 | 5,88 | 0,42 | 0,42 | 0,56 | 10,61 | 10,61 | 14,14 | 61,32 | 61,32 | 81,76 | Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | Маса вареної квасолі: |  |  |  | 44 | 44 | 58 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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. |
|  | Олія | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,5 | 3,5 | 4,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 31,46 | 31,46 | 40,45 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Вода або бульйон | 129 | 129 | 172 | 129 | 129 | 172 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 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. |
|  | Сметана | 4,5 | 4,5 | 6 | 4,5 | 4,5 | 6 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,67 | 0,67 | 1,26 | 0,13 | 0,13 | 0,18 | 7,15 | 7,15 | 12,72 |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/ 4,5** | **150/ 4,5** | **200/6** | **5,0** | **5,0** | **6,7** | **4,6** | **4,6** | **6,4** | **13,7** | **13,7** | **18,3** | **114** | **114** | **153** |  |

**Технологія приготування**

Квасолю перебирають, миють, кладуть у холодну воду (2-3 л на 1 кг) на 2-3 год, потім варять у тій самій воді без солі при закритій кришці до розм'якшення (1-1,5год). Додають пасеровані моркву, цибулю ріпчасту і варять до готовності (15-20 хв), після чого протирають, з'єднують з білим соусом, додають бульйон, сіль, сметану (крім для дітей віком від 1 до 4 років), зелень петрушки і 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 глибокій тарілці при температурі 75º С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – суп однорідної консистенції з краплями жиру на поверхні.

**Колір** – кремовий.

**Смак і запах** – характерний вареній квасолі у поєднанні з пасерованими овочами.

**Консистенція** – однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/4,5 г ± 3 %

200/6г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 483**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Зрази картопляні з м'ясом курки "Човники"**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  до 01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 100  106,6  114,2  123  133,3 | 100  106,6  114,2  123  133,3 | 125  133,3  142,9  153,8  166,7 | 80 | 80 | 100 | 1,60 | 1,60 | 2,00 | 0,32 | 0,32 | 0,40 | 13,84 | 13,84 | 17,30 | 64,00 | 64,00 | 80,00 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Сіль йодована для основи | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,1 | 0,1 | 0,12 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | 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 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. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/8 | 1/8 | 1/7 | 5 | 5 | 5,7 | 0,64 | 0,64 | 0,72 | 0,58 | 0,58 | 0,66 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 7,85 | 7,85 | 8,95 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 5 | 5 | 6 | 5 | 5 | 6 | 0,52 | 0,52 | 0,62 | 0,06 | 0,06 | 0,07 | 3,45 | 3,45 | 4,14 | 16,70 | 16,70 | 20,04 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Цибуля ріпчаста | 15 | 15 | 19 | 13 | 13 | 16 | 0,18 | 0,18 | 0,22 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,27 | 1,27 | 1,57 | 5,33 | 5,33 | 6,56 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Зелень петрушки | 4 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,13 | 0,13 | 0,18 | 0,57 | 0,57 | 0,76 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,23 | 0,15 | 0,15 | 0,23 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Олія | 3 | 3 | 3,5 | 3 | 3 | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 3,00 | 3,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,97 | 26,97 | 31,47 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **120** | **120** | **155** | **11,78** | **11,78** | **15,41** | **5,76** | **5,76** | **7,13** | **18,83** | **18,83** | **23,43** | **174** | **174** | **217** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену картоплю відварюють цілою за температури 100 °С у шкірці до готовності (30 хв). Потім її обчищають, пропускають через м'ясорубку. Додають підготовлені яйця, сіль, 2/3 просіяного борошна і добре перемішують. З картопляної маси роблять невеликі коржики, кладуть на середину кожного м’ясний фарш, формують котлети, панірують їх у решті борошна, надавши овальної – приплюснутої форми (схожої на човник) з загостреним кінчиком, та злегка обсмажують на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С, з обох боків до утворення рум'яної скоринки (10 хв).

**Фарш.** Підготовлене філе курки відварюють за слабкого кипіння до готовності (50-60 хв). Відварене м’ясо пропускають через м’ясорубку та разом із підготовленою нарізаною на шматочки цибулею ріпчастою та тушкують на сковороді з олією, нагрітою до за температури 150-160 °С, упродовж 5-7 хв. До суміші додають підготовлену нарізану зелень, сіль та ретельно перемішують.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зрази овальної - приплюснутої форми з загостреним кінчиком; на поверхні підсмажена скоринка.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – фаршу – світло – сірий, картопляної маси – кремовий.

**Смак і запах** – у міру солоний, вареної, обсмаженої картоплі та м’яса курки.

**Консистенція** – скоринки – злегка хрумка; на розрізі – пухка, рихла маса без грудочок; фаршу – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 120 г ± 3 %

155 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **«Організація харчування**  **дітей у дошкільних навчальних**  **закладах» ст. 358** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат з вареного буряка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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% | 44  47 | 44  47 | 58,7  62,7 | 35 | 35 | 47 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 16 | 16 | 21 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | **Маса вареного очищеного буряка:** |  |  |  | 34 | 34 | 46 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,0 | 1,0 | 1,3 | 1,0 | 1,0 | 1,3 |  |  |  | 1,0 | 1,0 | 1,3 |  |  |  | 9 | 9 | 11,68 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,06 | 0,06 | 0,12 | 0,06 | 0,06 | 0,12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **35** | **35** | **47** | **0,6** | **0,6** | **0,7** | **1,1** | **1,1** | **1,4** | **3,3** | **3,3** | **4,4** | **25** | **25** | **33** |  |

**Технологія приготування**

Буряк відварюють до готовності(1,5 год). Відварений буряк очищають від шкірки та труть на тертці, заправляють олією, солять та обережно перемішують.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – буряк натертий на тертці.

**Колір** – темно – вишневий.

**Смак і запах** – характерний для відвареного буряка.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 35 г ± 3 %

47 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 | 100 | 100 | 100 | 60 | | 60 | 80 | 0,9 | | 0,9 | 1,2 | 0,1 | | 0,1 | 0,1 | 13,1 | | 13,1 | 17,4 | 53 | | 53 | 71 | 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 | 68,2 | 68,2 | 90,9 | 60 | | 60 | 80 | 0,24 | | 0,24 | 0,32 | 0,24 | | 0,24 | 0,32 | 7,1 | | 7,1 | 9,4 | 31 | | 31 | 42 |  |
|  | **ВИХІД (банани свіжі)** |  |  |  | **60** | | **60** | **80** | **0,9** | | **0,9** | **1,2** | **0,1** | | **0,1** | **0,1** | **13,1** | | **13,1** | **17,4** | **53** | | **53** | **71** |  |
|  | **ВИХІД (яблука свіжі)** |  |  |  | **60** | | **60** | **80** | **0,24** | | **0,24** | **0,32** | **0,24** | | **0,24** | **0,32** | **7,1** | | **7,1** | **9,4** | **31** | | **31** | **42** |  |

**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: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 367**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт)**  **Для питания школьников»**  **Видання 1990 р.** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Салат з червоної 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 червона | 63 | 63 | 95 | 40 | 40 | 60 | 0,56 | 0,56 | 0,86 | 0,06 | 0,06 | 0,09 | 2,40 | 2,40 | 4,29 | 12 | 12 | 17 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | 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. |
|  | Олія рослинна | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,0 | 1,0 | 1,5 |  |  |  | 0,99 | 0,99 | 1,49 |  |  |  | 8,99 | 8,99 | 13,5 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **40** | **40** | **60** | **0,6** | **0,6** | **0,9** | **1,1** | **1,1** | **1,6** | **2,4** | **2,4** | **4,3** | **21** | **21** | **31** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену капусту дрібно нашаткувати. Заправити олією та сіллю.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – нашаткована капуста.

**Колір** – фіолетовий, властивий використаним компонентам.

**Смак і запах** – властивий смаку капусти.

**Консистенція** – хрумка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 40 г ± 3 %

60 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 210**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Хлібець 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, властивого даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування. |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 6 | 6 | 9 | 6 | 6 | 9 | 0,52 | 0,52 | 0,78 | 0,09 | 0,09 | 0,14 | 2,40 | 2,40 | 3,60 | 12,54 | 12,54 | 18,81 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 10 | 10 | 14 | 10 | 10 | 14 | 0,28 | 0,28 | 0,39 | 0,25 | 0,25 | 0,35 | 0,47 | 0,47 | 0,66 | 5,20 | 5,20 | 7,28 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/9 | 1/9 | 1/6 | 4,44 | 4,44 | 6,67 | 0,56 | 0,56 | 0,85 | 0,51 | 0,51 | 0,77 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 6,97 | 6,97 | 10,47 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | 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. |
|  | 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** |  |  |  | **48** | **48** | **72** | **7,95** | **7,95** | **11,89** | **3,32** | **3,32** | **4,21** | **3,50** | **3,50** | **5,21** | **76** | **76** | **106** |  |

**Технологія приготування**

Філе риби без шкіри та кісток нарізають на шматки і разом із замоченим в молоці хлібом пшеничним, пропускають через м’ясорубку, додають сіль і ретельно все вимішують та вибивають. В підготовлену рибну котлетну масу вводять яєчні жовтки і всю масу ретельно вибивають. Потім при обережному розмішуванні вводять збиті яєчні білки. Готову масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5–3 см і запікають у духовій шафі за температури 200-220 ⁰С (15–20 хв), після утворення скоринки температуру зменшують до 180 ⁰С та продовжують запікати страву до готовності (20–25 хв). Після охолодження до 70 0С страву нарізають порційними шматочками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – хлібці нарізані порційними шматками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

**Колір** – від білого до світло – сірого, на поверхні рум’яний.

**Смак і запах** – характерний виробу з рибної котлетної маси.

**Консистенція** – однорідна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 48 г ± 3 %

72 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 12**  **Журнал «Медична сестра дошкільного закладу»**  **Видання № 1 січень 2016 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Банош по – гуцульськи з сиром твердим**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 12,5 | 12,5 | 16 | 12,5 | 12,5 | 16 | 1,04 | 1,04 | 1,33 | 0,15 | 0,15 | 0,19 | 9,05 | 9,05 | 11,58 | 42,13 | 42,13 | 53,92 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
| **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. |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 4 | 4 | 4,5 | 4 | 4 | 4,5 | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,84 | 0,84 | 0,95 | 0,12 | 0,12 | 0,14 | 8,48 | 8,48 | 9,54 | 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. |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 55 | 55 | 68,5 | 55 | 55 | 68,5 | 1,55 | 1,55 | 1,93 | 1,38 | 1,38 | 1,71 | 2,60 | 2,60 | 3,24 | 28,60 | 28,60 | 35,62 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **МП**  **Л** | Сир твердий | 4,1 | 4,1 | 5,2 | 4 | 4 | 5 | 0,92 | 0,92 | 1,15 | 1,16 | 1,16 | 1,45 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,40 | 14,40 | 18 | Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **80/4** | **80/4** | **100/5** | **3,6** | **3,6** | **4,6** | **5,0** | **5,0** | **6,1** | **11,8** | **11,8** | **15,0** | **107** | **107** | **134** |  |

**Технологія приготування**

В кип'яче молоко (співвідношення рідини і крупи 4:1) засипають підготовлену крупу кукурудзяну, добре розмішують і варять попередньо закривши кришкою до напівготовності (15–20 хв), потім додають сіль, вершкове масло та продовжують готувати при температурі 100 °С (10-15 хв). За 5 хв до завершення приготування додають сметану та ретельно вимішують аби маса була без грудочок, після чого прогрівають. Окремо натирають сир твердий на тертці з мілкими отворами.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С виклавши гіркою та посипаючи натертим твердим сиром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** - каша густої консистенції посипана твердим сиром

**Колір** – солом’яно – жовтий.

**Смак і запах** – насичений молочний, кукурудзяний з присмаком твердого сиру.

**Консистенція** – однорідна, в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 80/4 г ± 3 %

100/5 г ± 3 %

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

підпис ПІБ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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** | **19,1** | **19,1** | **28,6** | **82** | **82** | **122** |  |

**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)