Понеділок 4 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 496**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_  »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_  р.** |

Технологічна карта

**Омлет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | Яйце куряче | 1шт | 1шт | 1шт | 40 | 40 | 40 | 5,08 | 5,08 | 5,08 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 0,28 | 0,28 | 0,28 | 62,8 | 62,8 | 62,8 | Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 0,56 | 0,56 | 0,56 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,95 | 0,95 | 0,95 | 10,4 | 10,0 | 10,4 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,38 | 1,38 | 1,38 | 6,68 | 6,68 | 6,68 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Олія | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,99 | 8,99 | 8,99 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **60** | **5,85** | **5,85** | **5,85** | **6,12** | **6,12** | **6,12** | **2,61** | **2,61** | **2,61** | **89** | **89** | **89** |  |

**Технологія приготування**

Яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою. Підготовлені яйця збивають, добавляють просіяне борошно, розведене молоком, сіль. Ще раз збивають до отримання однорідної маси. Підготовлену суміш виливають на розігрітий лист, змащений олією, шаром завтовшки 2,5-3 см. Випікають у духовій шафі за температури 180-200 °С до готовності (10-15 хв). Нарізають порційними шматками.

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – поверхня – рум’яна (золотава), на розрізі – світло – жовтий.

**Смак і запах** – в міру посолений, властивий свіжоприготовленому омлету.

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

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

                                                                                                     (підпис)   (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Каша рисова розсипчаста з цибулею**

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

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – характерний пшеничній крупі.

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 101 г ± 3 %

127г ± 3 %

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

                                                                                                                         (підпис)   (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 35**  **«Сучасна картотека страв»,**  **Видання 2009 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Морква припущена**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 67,5  72,0 | 67,5  72,0 | 93,8  100,0 | 54 | 54 | 75 | 0,7 | 0,7 | 1,0 | 0,05 | 0,05 | 0,08 | 4,5 | 4,5 | 6,3 | 18 | 18 | 26 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Маса припущеної моркви: |  |  |  | 50 | 50 | 69 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Масло вершкове  72% | 1 | 1 | 1,5 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 0,010 | 0,010 | 0,015 | 0,79 | 0,79 | 1,19 | 0,010 | 0,010 | 0,015 | 7,2 | 7,2 | 10,8 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **51** | **51** | **70** | **0,7** | **0,7** | **1,0** | **0,8** | **0,8** | **1,3** | **4,5** | **4,5** | **6,3** | **26** | **26** | **36** |  |

**Технологія приготування**

Моркву нарізають соломкою або дрібним кубиком, припускають у воді з додаванням вершкового масла до готовності (10-15 хв).

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – морква нарізана соломкою.

**Колір** – властивий моркві.

**Смак і запах** – властивий моркві та вершковому маслу.

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 51 г ± 3 %

70 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 | 4,2 | 4,2 | 5,6 | 4,2 | 4,2 | 5,6 | 1,0 | 1,0 | 1,36 | 0,73 | 0,73 | 0,98 | 1,4 | 1,4 | 1,87 | 15,96 | 15,96 | 21,28 | Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 108 | 108 | 144 | 108 | 108 | 144 | 3,04 | 3,04 | 4,06 | 2,7 | 2,7 | 3,6 | 5,1 | 5,1 | 6,81 | 56,16 | 56,16 | 74,88 | Однорідна рідина без осаду; Колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах чисті, властиві свіжому молоку. |
|  | Вода | 35 | 35 | 47 | 35 | 35 | 47 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **120** | **120** | **160** | **4,0** | **4,0** | **5,4** | **3,4** | **3,4** | **4,6** | **6,5** | **6,5** | **8,8** | **72** | **72** | **96** |  |

**Технологія приготування**

Какао-порошок змішують з невеликою кількістю окропу, розтирають до однорідної маси, потім безперервно помішуючи вливають гаряче молоко, кип’яток, який залишився і доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 60-65º С.

**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: 120 г ± 3 %

160 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 83,3 | 83,3 | 141,7 | 50 | 50 | 85 | 0,75 | 0,75 | 1,3 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 10,9 | 10,9 | 18,5 | 45,5 | 45,5 | 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 | 56,8 | 56,8 | 96,6 | 50 | 50 | 85 | 0,2 | 0,2 | 0,34 | 0,2 | 0,2 | 0,34 | 5,2 | 5,2 | 10 | 22,5 | 22,5 | 45 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | ВИХІД (банани свіжі) |  |  |  | **50** | **50** | **85** | **0,75** | **0,75** | **1,3** | **0,05** | **0,05** | **0,1** | **10,9** | **10,9** | **18,5** | **45,5** | **45,5** | **76** |  |
|  | ВИХІД (яблука свіжі) |  |  |  | **50** | **50** | **85** | **0,2** | **0,2** | **0,34** | **0,2** | **0,2** | **0,34** | **5,2** | **5,2** | **10** | **22,5** | **22,5** | **45** |  |

**Технологія приготування**

Фрукти свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, ретельно промивають проточною питною холодною водою, видаляють насіннєві гнізда (яблука), за потреби очищають від шкірки (банани). 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: 50 г ± 3 %

85 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **ст. 369**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання2014 р.** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп український з галушками**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 37,5  40  42,9  46,1  50 | 37,5  40  42,9  46,1  50 | 50  53,3  57,1  61,5  66,7 | 30 | 30 | 40 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 5,19 | 5,19 | 6,92 | 24,00 | 24,00 | 32,00 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 11 | 11 | 14 | 9 | 9 | 12 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,88 | 0,88 | 1,18 | 3,69 | 3,69 | 4,92 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 11,3  12 | 11,3  12 | 15  16 | 9 | 9 | 12 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,76 | 0,76 | 1,01 | 3,06 | 3,06 | 4,08 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,48 | 22,48 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Вода або бульйон | 127,5 | 127,5 | 170 | 127,5 | 127,5 | 170 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Галушки: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Вода | 5 | 5 | 7 | 5 | 5 | 7 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 8 | 8 | 10,5 | 8 | 8 | 10,5 | 0,82 | 0,82 | 1,08 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 5,52 | 5,52 | 7,25 | 26,72 | 26,72 | 35,07 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/40 | 1/40 | 1/30 | 1 | 1 | 1,33 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 1,57 | 1,57 | 2,09 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 14,5 | 14,5 | 19,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса готових галушок: |  |  |  | 15 | 15 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП Л** | Сметана 21% | — | — | 8 | — | — | 8 | — | — | 0,22 | — | — | 1,68 | — | — | 0,24 | — | — | 16,96 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/**  **15** | **150/**  **15** | **200/**  **20/8** | **1,8** | **1,8** | **2,6** | **2,8** | **2,8** | **5,1** | **12,4** | **12,4** | **16,6** | **82** | **82** | **122** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені натерту на тертці моркву та дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії за температури 100 °С протягом 5-10 хв. У киплячу воду (127,5/170 г) кладуть підготовлену нарізану шматочками картоплю, доводять до кипіння, додають пасеровані овочі та варять за слабкого кипіння до готовності (20 хв). За 5-10 хв до завершення приготування кладуть готові галушки, сметану (крім вікової категорії від 1-4 років) та додають сіль.

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

Подають в глибокій тарілці при температурі 65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/15 г ± 3 %

200/20/8 г ± 3 %

**СКЛАВ: 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 стегна) | 59 | 59 | 78 | 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 | 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 (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 | 13,3 | 10 | 10 | 13,3 | 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 | 97 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,9 | 2 | 2,5 | 1,9 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,9 | 1,9 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,08 | 17,08 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД (з філе стегна)** |  |  |  | **58** | **58** | **77** | **11,12** | **11,12** | **14,89** | **7,19** | **7,19** | **9,43** | **8,23** | **8,23** | **11,23** | **142** | **142** | **190** |  |
|  | **ВИХІД (з філе)** |  |  |  | **58** | **58** | **77** | **10,32** | **10,32** | **13,89** | **4,04** | **4,04** | **5,33** | **8,28** | **8,28** | **11,37** | **111** | **111** | **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)

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

Технологічна карта

**Салат з білокачанної капусти**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 50 г ± 3 %

70 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Салат з квашеної капусти**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 55 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Каша гречана в'язка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Крупа гречана | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 2,5 | 2,5 | 3,15 | 0,66 | 0,66 | 0,82 | 12,63 | 12,63 | 15,8 | 67 | 67 | 83,8 | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **102** | **2,52** | **2,52** | **3,17** | **2,1** | **2,1** | **2,6** | **12,7** | **12,7** | **15,8** | **80** | **80** | **100** |  |

**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 при температурі 60-65⁰С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло-сірий.

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

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

102 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Кисіль вишневий**

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

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло – червоний.

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 142 г ± 3 %

150 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 54-а**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Ікра з 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% | 58,8  62,7 | 58,8  62,7 | 80  85,3 | 47 | 47 | 64 | 0,71 | 0,71 | 0,96 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 4,70 | 4,70 | 6,40 | 19,74 | 19,74 | 26,88 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Маса вареного очищеного буряка: |  |  |  | 46 | 46 | 63 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 12 | 12 | 16 | 9,5 | 9,5 | 13 | 0,13 | 0,13 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,93 | 0,93 | 1,27 | 3,90 | 3,90 | 5,33 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Томатна паста | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,14 | 0,14 | 0,19 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 2,97 | 2,97 | 3,96 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 1,5 | 1,5 | 2 |  |  |  | 2,5 | 2,50 | 3,00 |  |  |  | 22,5 | 22,5 | 27,0 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **55** | **55** | **75** | **0,98** | **0,98** | **1,33** | **2,55** | **2,55** | **3,06** | **6,23** | **6,23** | **8,47** | **49** | **49** | **63** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлений буряк відварюють у шкірці за температури 100 °С до готовності (1,5 год). Відварений буряк обчищають, нати­рають на крупній тертці. Підготовлену дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії за температури 150-160 °С 2-3 хв, в кінці пасерування додають томатну пасту, сіль. До пасерованої цибулі з томатом додають натертий буряк та прогрівають.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – буряк зберіг форму нарізки або частково розварився, з пасерованою цибулею ріпчастою та томатною пастою.

**Колір** – темно – вишневий.

**Смак і запах** – характерний для відвареного буряка з пасерованою цибулею ріпчастою та томатною пастою.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 55 г ± 3 %

75г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Таблиці № 23, 32**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Філе м’яса курки запечене під 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) |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | Яблука свіжі | 18 | 18 | 24 | 15 | 15 | 20 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 1,56 | 1,56 | 2,08 | 6,75 | 6,75 | 9,00 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Цукор | 0 | 0,5 | 1 | 0 | 0,5 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 1,00 | 0,00 | 1,90 | 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. |
|  | Маса яблук бланшованих: |  |  |  | 13 | 13 | 17,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 8 | 8 | 10,5 | 8 | 8 | 10,5 | 0,22 | 0,22 | 0,29 | 1,68 | 1,68 | 2,21 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 16,96 | 16,96 | 22,26 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Сіль йодована | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП**  **Л** | Сир твердий | 7 | 7 | 9,5 | 7 | 7 | 9,5 | 1,61 | 1,61 | 2,19 | 2,03 | 2,03 | 2,76 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 25,20 | 25,20 | 34,20 | Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **55** | **55** | **73** | **10,7** | **10,7** | **14,4** | **7,57** | **7,57** | **10,05** | **1,9** | **2,4** | **3,6** | **119** | **121** | **161** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене філе курки нарізають поперек волокон на порції, злегка відбивають, надавши напівфабрикату овальної форми, і викладають на змащений олією лист. Отриманий напівфабрикат солять, змащують сметаною, викладають на нього шматочки бланшованого яблука та запікають в духовій шафі при температурі 180-200 °С (5-10 хв). Після чого вироби посипають натертим на терці сиром твердим та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 200-220 °С (10-15 хв).

У підготовлених яблук видаляють шкірку та насіннєве гніздо, нарізають тонкими скибочками, викладають у сотейник та бланшують з додаванням цукру (крім вікової категорії від 1-3 років) 1-2 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці за температури 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – філе овальної форми, на поверхні скоринка нерівномірного світло-коричневого кольору.

**Колір** – жовто – коричневий, на розрізі – білий.

**Смак і запах** – в міру солоний з присмаком печених яблук і сиру та ароматом свіжого м’яса.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 55 г ± 3 %

73 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 105**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Картопляне пюре**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 100,0  106,7  114,3  123,1  133,3 | 100,0  106,7  114,3  123,1  133,3 | 125  133  143  154  167 | 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. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 14 | 14 | 17,5 | 14 | 14 | 17,5 | 0,39 | 0,39 | 0,49 | 0,35 | 0,35 | 0,44 | 0,66 | 0,66 | 0,83 | 7,28 | 7,28 | 9,10 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Молоко кип'ячене: |  |  |  | 13,5 | 13,5 | 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса готового пюре: |  |  |  | 89 | 89 | 111,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована | 0,28 | 0,28 | 0,35 | 0,28 | 0,28 | 0,35 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **91** | **91** | **114** | **2,01** | **2,01** | **2,51** | **2,12** | **2,12** | **2,65** | **14,53** | **14,53** | **18,16** | **84,50** | **84,50** | **105,63** |  |

**Технологія приготування**

Очищену картоплю варять у підсоленій воді до готовності (25-30 хв), воду зливають, картоплю підсушують. Відварену картоплю перетирають. При цьому температура картоплі повинна бути не нижче 80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршує його смак та вигляд.

В гарячу протерту картоплю, безперервно помішуючи, додають в два-три прийоми гаряче кип’ячене молоко та прогріте масло вершкове. Суміш збивають до отримання пухкої однорідної маси.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – пухка маса викладена на тарілку.

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

**Смак і запах** – злегка солоний, ніжний, з ароматом молока та вершкового масла.

**Консистенція** – густа, пухка, однорідна, без шматочків не протертої картоплі.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 91 г ± 3 %

114 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Компот із плодів сушених (родзинок)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Родзинки | 14,5 | 14,5 | 17,5 | 14,5 | 14,5 | 17,5 | 0,26 | 0,26 | 0,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,02 | 10,02 | 12,09 | 37,99 | 37,99 | 45,85 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Маса варених родзинок: |  |  |  | 23 | 23 | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цукор | 0 | 6 | 7 | 0 | 6 | 7 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,99 | 6,99 | 0,00 | 22,74 | 26,53 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Кислота лимонна | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,11 | 0,11 | 0,13 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді. |
|  | Вода | 126 | 120 | 145 | 126 | 120 | 145 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **116** | **116** | **140** | **0,26** | **0,26** | **0,32** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **10,02** | **16,01** | **19,08** | **38** | **61** | **72** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – родзинок – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 116 г ± 3 %

140 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

Вівторок 4 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 98**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп молочний з гречаною крупою**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 12 | 12 | 16 | 12 | 12 | 16 | 1,5 | 1,5 | 2,01 | 0,39 | 0,39 | 0,53 | 7,58 | 7,58 | 10,11 | 40,2 | 40,2 | 53,6 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 75 | 75 | 100 | 75 | 75 | 100 | 2,11 | 2,11 | 2,82 | 1,88 | 1,88 | 2,5 | 3,55 | 3,55 | 4,73 | 39 | 39 | 52 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Вода | 83,5 | 82,5 | 110 | 83,5 | 82,5 | 110 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Цукор |  | 1,5 | 2,0 |  | 1,5 | 2,0 | — | — | — | — | — | — | — | 1,5 | 2,0 | — | 5,7 | 7,6 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,87 | 0,87 | 1,16 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 7,9 | 7,9 | 10,58 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150** | **150** | **200** | **3,6** | **3,6** | **4,8** | **3,1** | **3,1** | **4,2** | **11,2** | **12,7** | **16,9** | **87** | **93** | **124** |  |

**Технологія приготування**

В підсолену воду додають підготовлену крупу та варять до напівготовності 10-15 хв. Потім додають гаряче молоко, цукор (крім вікової групи від 1 до 3 років) та варять до готовності. 50 % масла вершкового додають в кашу під час варіння і 50 % - за 5 хв до закінчення приготування.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

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

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

**Консистенція:** густа, зерна м’які.

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 382**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Морквяна запіканка з сиром кисломолочним**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  107 | 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. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 0,8 | 0,8 | 1,1 | 0,8 | 0,8 | 1,1 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,58 | 0,58 | 0,79 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 5,29 | 5,29 | 7,27 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
| **МПЛ** | Молоко 2,5% | 15 | 15 | 19,5 | 15 | 15 | 19,5 | 0,4 | 0,4 | 0,55 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,71 | 0,71 | 0,92 | 7,8 | 7,8 | 10,14 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Маса припущеної моркви |  |  |  | 59 | 59 | 80 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |  |
| **МП Л** | Сир кисломолочний 9% | 38 | 38 | 49,5 | 37,5 | 37,5 | 49 | 6,26 | 6,26 | 8,2 | 3,4 | 3,4 | 4,4 | 0,75 | 0,75 | 0,98 | 59,6 | 59,6 | 77,9 | Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **ЗП Г** | Крупа манна | 5 | 5 | 6,5 | 5 | 5 | 6,5 | 0,5 | 0,5 | 0,67 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 3,4 | 3,4 | 4,4 | 16,4 | 16,4 | 21,32 | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається |
|  | Цукор |  | 5 | 6,5 |  | 5 | 6,5 | — | — | — | — | — | — | — | 5 | 6,5 | — | 18,95 | 24,63 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/4 | 1/4 | 1/3 | 10 | 10 | 13 | 1,27 | 1,27 | 1,65 | 1,15 | 1,15 | 1,5 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 15,7 | 15,7 | 20,41 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 2,5 | 2,5 | 3,25 | 2,5 | 2,5 | 3,25 | 0,27 | 0,27 | 0,33 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 1,74 | 1,74 | 2,09 | 8,52 | 8,52 | 11,1 | 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. |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 0,53 | 0,53 | 0,68 | 0,075 | 0,075 | 0,097 | 5,3 | 5,3 | 6,89 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Олія соняшникова рафінована | 2,0 | 2,0 | 3,6 | 2,0 | 2,0 | 3,6 | — | — | — | 2,0 | 2,0 | 3,6 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 32,36 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти |
|  | **Маса напівфабриката** |  |  |  | **118** | **123** | **163** | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **105** | **138** | **9,6** | **9,6** | **12,6** | **8,2** | **8,2** | **11,7** | **11,8** | **16,8** | **21,8** | **157** | **176** | **239** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену моркву шинкують і припускають з вершковим маслом в молоці. Перед закінченням припускання додають манну крупу, перемішують та варять до готовності. Отриману морквяну масу з’єднують з протертим сиром кисломолочним, яйцями, цукром (крім вікової категорії від 1-3 років). Масу добре вимішують і викладають на змащений олією рослинною та посипаний сухарями панірувальними лист шаром завтовшки 2,5-3 см, вирівнюють поверхню, змазують сметаною та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (20 хв). Охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порції. Готову страву охолоджують до 70 ⁰С, після чого нарізають на порції у вигляді трикутників, квадратів або ромбів. Подають з соусом або сметаною.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – запіканка нарізаний рівними шматками, поверхня гладенька, без грубих тріщин.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – помаранчевий.

**Смак і запах** – характерний для запеченого кисломолочного сиру, моркви.

**Консистенція** – овочів і крупи – м’яка, рихла, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

105 г ± 3 %

138 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 137**  **«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

**Соус із сухофруктів (чорносливу або яблук сушених)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
|  | Чорнослив | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 0,30 | 0,30 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,80 | 7,80 | 7,80 | 31,46 | 31,46 | 31,46 | Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | або яблука сушені | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 0,29 | 0,29 | 0,29 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,63 | 6,63 | 6,63 | 25,87 | 25,87 | 25,87 | Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Цукор | — | 1,5 | 1,5 | — | 1,5 | 1,5 | — | — | — | — | — | — | — | 1,50 | 1,50 | — | 5,69 | 5,69 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Крохмаль | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | — | — | — | — | — | — | 1,59 | 1,59 | 1,59 | 6,54 | 6,54 | 6,54 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | Вода | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **28** | **28** | **28** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **з чорносливом** |  |  |  |  |  |  | **0,30** | **0,30** | **0,30** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **9,39** | **10,89** | **10,89** | **38,00** | **43,69** | **43,69** |  |
|  | **з яблуком сушеним** |  |  |  |  |  |  | **0,29** | **0,29** | **0,29** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **8,22** | **9,72** | **9,72** | **32,41** | **38,10** | **38,10** |  |

**Технологія приготування**

Сухофрукти промивають, заливають холодною водою на 1-1,5 год. потім варять до готовності (15-20 хв), протирають, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років) та розведений у воді крохмаль. Варять до загустіння при постійному помішуванні (3-5 хв). Готовий соус охолоджують. Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі (поливають запіканки або круп’яні солодкі страви).

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – властивий чорносливу або сушеним яблукам.

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

**Консистенція** – однорідна, середньої густоти.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 28 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Сік персиковий**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 168**  **«Организации питания детей в дошкольных учереждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо**  **Видання1990 р** | **Рецептури № 84**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р.** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Куліш пшоняний з фрикаделькою (з м’яса свинини) та сметаною**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **З** | Крупа пшоняна | 11,5 | 11,5 | 15 | 11,5 | 11,5 | 15 | 1,32 | 1,32 | 1,73 | 0,38 | 0,38 | 0,50 | 7,73 | 7,73 | 10,08 | 40,02 | 40,02 | 52,20 | Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 34  36  39  42  45 | 34  36  39  42  45 | 45  48  51  55  60 | 27 | 27 | 36 | 0,54 | 0,54 | 0,72 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 4,67 | 4,67 | 6,23 | 21,60 | 21,60 | 28,80 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 4 | 4 | 5,5 | 3 | 3 | 4 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,29 | 0,29 | 0,39 | 1,23 | 1,23 | 1,64 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Зелень петрушки | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,48 | 0,48 | 0,57 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 2,50 | 3,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,48 | 22,48 | 29,7 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду;розчинність у рідині повна. |
|  | Вода або бульйон | 100 | 100 | 133,5 | 100 | 100 | 133,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Фрикаделька: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | М’ясо свинини (великими шматками) | 13 | 13 | 20 | 13 | 13 | 20 | 1,95 | 1,95 | 3 | 3,54 | 3,54 | 5,44 |  |  |  | 39,65 | 39,65 | 61 | М’ясна м’якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з’єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м’яса. |
|  | Цибуля ріпчаста | 1,2 | 1,2 | 1,8 | 1 | 1 | 1,5 | 0,01 | 0,01 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 0,20 | 0,41 | 0,41 | 0,6 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
| **Я** | Вода | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Яйце куряче | 1/45 | 1/45 | 1/29 | 0,89 | 0,89 | 1,38 | 0,11 | 0,11 | 0,18 | 0,10 | 0,10 | 0,16 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 1,40 | 1,40 | 2,17 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 15 | 15 | 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса готової фрикадельки: |  |  |  | 11 | 11 | 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП** | Сметана 21% | 6,8 | 6,8 | 9 | 6,8 | 6,8 | 9 | 0,20 | 0,20 | 0,26 | 1,47 | 1,47 | 1,95 | 0,21 | 0,21 | 0,28 | 14,84 | 14,84 | 19,1 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/ 11/7** | **150/ 11/7** | **200/ 15/9** | **4,2** | **4,2** | **6,0** | **8,1** | **8,1** | **11,5** | **13,1** | **13,1** | **17,3** | **142** | **142** | **197** |  |

**Технологія приготування**

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

Фрикадельки: Підготовлене м'ясо пропускають 2 рази через м'ясорубку, з’єднують із підготовленою дрібно нарізаною цибулею ріпчастою, підготовленими яйцями, сіллю та ретельно перемішують. З отриманого фаршу формують кульки та припускають їх за температури 100 С у невеликій кількості води у закритій посудині до готовності (20 хв). Готові м’ясні фрикадельки кладуть у кожну порцію супу під час його видачі.

Подають на глибокій тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Фізичні показники**

Маса страви: 150/11/7 г ± 3 %

200/15/9г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Технологічні карти страв та виробів для**  **харчування дітей віком від 6 до 18 років**  **ТК № 5.04**  **Є. Клопотенко, 2021** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_  »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_  р.** |

Технологічна карта

**Голубці ліниві з м’ясом 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 | 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 великими шматками | 32,1 | 32,1 | 40,1 | 32 | 32 | 40 | 6,49 | 6,49 | 8,07 | 0,83 | 0,83 | 1 |  |  |  | 33,6 | 33,6 | 42 | М’ясна м’якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з’єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м’яса. |
|  | Цибуля ріпчаста | 6,2 | 6,2 | 7,8 | 4,7 | 4,7 | 5,8 | 0,07 | 0,07 | 0,08 |  |  |  | 0,46 | 0,46 | 0,57 | 2,05 | 2,05 | 2,46 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква столова свіжа з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 6,9  7,3 | 6,9  7,3 | 8,5  9 | 5,5 | 5,5 | 6,8 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 0,005 | 0,005 | 0,01 | 0,46 | 0,46 | 0,57 | 1,87 | 1,87 | 2,31 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
|  | Капуста білоголова свіжа | 28,8 | 28,8 | 36,3 | 23 | 23 | 29 | 0,42 | 0,42 | 0,52 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 1,33 | 1,33 | 1,66 | 6,32 | 6,32 | 7,86 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **ЗП** | Крупа рисова | 9 | 9 | 11 | 9 | 9 | 11 | 0,6 | 0,6 | 0,75 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 6,16 | 6,16 | 7,66 | 29,7 | 29,7 | 36,3 | Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Вода для приготування рисової крупи: | 18 | 18 | 22 | 18 | 18 | 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса відвареного рису: | 27 | 27 | 33 | 27 | 27 | 33 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Томатна паста | 1,6 | 1,6 | 1,9 | 1,6 | 1,6 | 1,9 | 0,07 | 0,07 | 0,09 |  |  |  | 0,31 | 0,31 | 0,39 | 1,58 | 1,58 | 1,88 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
| **МП, Л** | Сметана 21% | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,17 | 0,17 | 0,22 | 1,31 | 1,31 | 1,63 | 0,19 | 0,19 | 0,23 | 13,14 | 13,14 | 16,53 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Олія соняшникова рафінована | 1,6 | 1,6 | 1,9 | 1,6 | 1,6 | 1,9 |  |  |  | 1,6 | 1,6 | 1,9 |  |  |  | 14,02 | 14,02 | 17,44 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти |
| **МП, Л** | Масло вершкове | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 5,16 | 5,16 | 6,41 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Сіль йодована | 0,23 | 0,23 | 0,29 | 0,23 | 0,23 | 0,29 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | ВИХІД |  |  |  | **78** | **78** | **97** | **7,9** | **7,9** | **9,8** | **4,4** | **4,4** | **5,4** | **8,9** | **8,9** | **11,1** | **107** | **107** | **133** |  |

**Технологія приготування**

Промити рис і залити його холодною водою, підсолити і варити 5 хвилин під закритою кришкою після закипання. Зняти з вогню і залишити на 15 хвилин, щоб рис дійшов до готовності. М'ясо подрібнюють через м'ясорубку двічі. Цибулю треба нарізати дрібними кубиками. Моркву натерти на крупній тертці, капусту нарізати дрібно. На половині порції олії та вершковому маслі спасерувати цибулю до м'якості і прозорості. Додати до пательні моркву і тушкувати 3 хвилини. Ввести нашатковану капусту і тушкувати все разом до м'якості капусти протягом 5-7 хвилин, щоб голубці вийшли соковитими і ніжними. З'єднати охолоджений рис, фарш і пасеровані овочі. Ретельно перемішати і сформувати невеликі ліниві голубці у формі довгастих виробів. Деко для запікання змастити соняшниковою оліє і викласти ліниві голубці в один шар дуже близько один до одного. Для заливки з'єднати томатну пасту та сметану. Додати сіль, добре перемішати. Отриманою сумішшю залити ліниві голубці і запекти в духовій шафі за температури 180 °C протягом 45-50 хвилин.

Подають порційно при температурі +65-75 °C.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – Форма нарізання овочів однакова, збережена після приготування.

**Колір** – світло коричневий.

**Смак і запах** – характерний для запеченого кисломолочного сиру, моркви у поєднанні з фруктовим соусом.

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 78 г ± 3 %

97 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 | 108,3 | 108,3 | 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 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | **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, ретельно промивають проточною питною холодною водою, видаляють насіннєві гнізда (яблука), очищають від шкірки (банани). 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 № 932**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Компот із плодів сушених (родзинок)**

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

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – родзинок – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 116 г ± 3 %

140 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 92-93**  **«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

**Пудинг із 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. |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 12 | 12 | 16 | 12 | 12 | 16 | 0,34 | 0,34 | 0,45 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,57 | 0,57 | 0,76 | 6,24 | 6,24 | 8,32 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **Г** | 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. |
| **Я** | Яйце куряче | 6,9 | 6,9 | 9,2 | 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. |
|  | 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 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 70 | 70 | 93,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **10,42** | **10,42** | **13,97** | **4,88** | **4,88** | **6,44** | **3,11** | **3,11** | **4,22** | **98** | **98** | **130** |  |

**Технологія приготування**

Попередньо відварене та охолоджене куряче філе пропускають через м'ясорубку, додають жовтки з яєць, масло вершкове, хліб пшеничний замочений у молоці, сіль, перемішують. 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 температури 70 °С та нарізають на порційні шматки у вигляді квадратної, трикутної або прямокутної форми.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки у вигляді квадратної, трикутної або прямокутної форми, які зберегли форму або злегка деформувались, збоку гарнір.

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Соус сметанний з томатом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
| **МП Л** | Сметана 21% | 5 | 5 | 7 | 5 | 5 | 7 | 0,14 | 0,14 | 0,20 | 1,05 | 1,05 | 1,47 | 0,15 | 0,15 | 0,21 | 10,6 | 10,6 | 14,84 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,29 | 0,29 | 0,36 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 2,64 | 2,64 | 3,31 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,27 | 0,27 | 0,35 | 1,34 | 1,34 | 1,67 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Томатна паста | 0,7 | 0,7 | 1 | 0,7 | 0,7 | 1 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,14 | 0,14 | 0,20 | 0,69 | 0,69 | 0,99 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Сіль йодована | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **5** | **5** | **7** | **0,2** | **0,2** | **0,3** | **1,4** | **1,4** | **1,8** | **0,6** | **0,6** | **0,8** | **15** | **15** | **21** |  |

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло – рожевий.

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 5 г ± 3 %

7 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Каша кукурудзяна розсипчаста**

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

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовтий.

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 90 г ± 3 %

113г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Пюре з гарбуза**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 68,6 | 68,6 | 86 | 48 | 48 | 60 | 0,48 | 0,48 | 0,60 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 2,59 | 2,59 | 3,24 | 12 | 12 | 15,00 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту. |
|  | Вода | 3,2 | 3,2 | 4 | 3,2 | 3,2 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Олія | 1,6 | 1,6 | 2 | 1,6 | 1,6 | 2 | — | — | — | 1,6 | 1,6 | 2,00 | — | — | — | 14,4 | 14,4 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса припущеного гарбуза: |  |  |  | 40 | 40 | 50 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |  |
| **МП,**  **Л** | Молоко 2,5% | 10 | 10 | 12,5 | 10 | 10 | 12,5 | 0,28 | 0,28 | 0,35 | 0,25 | 0,25 | 0,31 | 0,47 | 0,47 | 0,59 | 5,2 | 5,2 | 6,50 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **МП,**  **Л** | Масло вершкове 72% | 0,8 | 0,8 | 1 | 0,8 | 0,8 | 1 | 0,006 | 0,006 | 0,008 | 0,58 | 0,58 | 0,73 | 0,01 | 0,01 | 0,013 | 5,29 | 5,29 | 6,61 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,82 | 0,82 | 1,04 | 4,0 | 4,0 | 5,01 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Вода | 10 | 10 | 12,5 | 10 | 10 | 12,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса молочного соусу: |  |  |  | 20 | 20 | 25 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **75** | **0,9** | **0,9** | **1,1** | **2,5** | **2,5** | **3,1** | **3,9** | **3,9** | **4,9** | **41** | **41** | **51** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлений очищений від шкірки і насіння гарбуз нарізають невеликими шматками і припускають з додаванням підсоленої води за слабкого кипіння до готовності (15-20 хв). Після чого гарбуз протирають, додають молочний соус і кип’ятять 1-2 хв.

Соус молочний: пасероване на вершковому маслі борошно пшеничне розводять гарячим молоком з додаванням води і варять 7-10 хв при слабкому кипінні. Після чого додають сіль, готовий соус проціджують та доводять соус до кипіння.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – протертий гарбуз заправлений молочним соусом, на поверхні нанесено візерунок.

**Колір** – жовто – гарячий.

**Смак і запах** – злегка солоний, ніжний, з ароматом і смаком гарбуза, молока та вершкового масла.

**Консистенція** – пухка, густа, однорідна, без шматочків не протертого гарбуза.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 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 | 91,7 | 91,7 | 125,0 | 55 | 55 | 75 | 0,83 | 0,83 | 1,13 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 11,99 | 11,99 | 16,35 | 49 | 49 | 67 | 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 | 62,5 | 62,5 | 85,2 | 55 | 55 | 75 | 0,22 | 0,22 | 0,30 | 0,22 | 0,22 | 0,30 | 5,72 | 5,72 | 7,80 | 25 | 25 | 34 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | ВИХІД (банани свіжі) |  |  |  | **55** | **55** | **75** | **0,83** | **0,83** | **1,13** | **0,06** | **0,06** | **0,08** | **11,99** | **11,99** | **16,35** | **49** | **49** | **67** |  |
|  | ВИХІД (яблука свіжі) |  |  |  | **55** | **55** | **75** | **0,22** | **0,22** | **0,30** | **0,22** | **0,22** | **0,30** | **5,72** | **5,72** | **7,80** | **25** | **25** | **34** |  |

**Технологія приготування**

Фрукти свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, ретельно промивають проточною питною холодною водою, видаляють насіннєві гнізда (яблука), очищають від шкірки (банани). 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: 55 г ± 3 %

75 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

Середа 4 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 | 22,48 | 22,48 | 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** | **0,60** | **0,60** | **0,80** | **2,56** | **2,56** | **3,08** | **3,24** | **3,24** | **4,32** | **37,48** | **37,48** | **46,97** |  |

**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.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 50 г ± 3 %

66 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 291**  **«Збірник рецептур страв**  **Української кухні»**  **Видання 1992 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Кури з яблуками в сметані**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку,  охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
|  | Сіль йодована | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | 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 смаженої курятини: |  |  |  | 31 | 31 | 41 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Яблука свіжі | 21,5 | 21,5 | 30 | 18 | 18 | 25 | 0,07 | 0,07 | 0,10 | 0,07 | 0,07 | 0,10 | 1,87 | 1,87 | 2,60 | 8,10 | 8,10 | 11,25 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 8,8  9,3 | 8,8  9,3 | 12,5  13,3 | 7 | 7 | 10 | 0,09 | 0,09 | 0,13 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,59 | 0,59 | 0,84 | 2,38 | 2,38 | 3,40 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,17 | 0,17 | 0,22 | 1,26 | 1,26 | 1,68 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 12,72 | 12,72 | 16,96 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Сіль йодована | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода | 20 | 27 | 27 | 20 | 27 | 27 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса тушкованої курятини: |  |  |  | 30 | 30 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса тушкованих яблук з морквою у соусі: |  |  |  | 30 | 30 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **30/30** | **30/30** | **40/40** | **9,1** | **9,1** | **12,3** | **4,1** | **4,1** | **5,8** | **2,7** | **2,7** | **3,9** | **84** | **84** | **115** |  |

**Технологія приготування**

Філе курятини нарізають на кубики або брусочки по 2-3 на порцію солять і злегка обсмажують.

Яблука обчищають від шкірки і видаляють насіннєве гніздо, моркву нарізають часточками.

В киплячу воду закладають обсмажене м’ясо, нарізану моркву і тушкують 20-30 хв до готовності. За 10-15 хв до кінця тушкування додають яблука, сметану і заправляють сіллю.

При подачі шматочки м’яса, разом з яблуками та соусом, викладають на тарілку, поряд викладають гарнір.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**– м'ясо, яблука та морква зберегли форму нарізки, не розварені.

**Колір** – поверхні – яблук та моркви – натуральний, м’яса – білий.

**Смак і запах** – у міру солоний зі смаком м’яса та присмаком яблук.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 30/30 г ± 3 %

40/40 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Полента (каша кукурудзяна запечена)**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65°С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло – жовтий.

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

**Консистенція** – пружна, злегка еластична.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 90 г ± 3 %

110г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Кисіль вишневий**

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

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло – червоний.

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 142 г ± 3 %

150 г ± 3 %

185 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 1, 105**  **«Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств**  **громадського харчування»**  **Видання 2000 р.** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Борщ по – бахмацьки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Буряк  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 13,8  14,7 | 13,8  14,7 | 18,1  19,3 | 11 | 11 | 14,5 | 0,17 | 0,17 | 0,22 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 1,10 | 1,10 | 1,45 | 4,62 | 4,62 | 6,09 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Капуста білокачанна | 19,4 | 19,4 | 26,3 | 15,5 | 15,5 | 21 | 0,28 | 0,28 | 0,38 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,88 | 0,88 | 1,20 | 4,19 | 4,19 | 5,67 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | або капуста квашена |  |  | 30 |  |  | 21 |  |  | 0,38 |  |  | 0,00 |  |  | 0,67 |  |  | 3,99 | Рівномірно нашаткована; соковита, пружна, хрустка, кисло-солонуватого смаку, без гіркоти; колір – світло-солом'яний з прожовтуватим відтінком. |
|  | 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% | 30  32  34,3  36,9  40 | 30  32  34,3  36,9  40 | 40  42,7  45,7  49,2  53,3 | 24 | 24 | 32 | 0,48 | 0,48 | 0,64 | 0,10 | 0,10 | 0,13 | 4,15 | 4,15 | 5,54 | 19,20 | 19,20 | 25,60 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Квасоля | 5 | 5 | 6,5 | 5 | 5 | 6,5 | 1,05 | 1,05 | 1,37 | 0,10 | 0,10 | 0,13 | 2,53 | 2,53 | 3,28 | 14,60 | 14,60 | 18,98 | Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 4,4  4,7 | 4,4  4,7 | 6,3  6,7 | 3,5 | 3,5 | 5 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,29 | 0,29 | 0,42 | 1,19 | 1,19 | 1,70 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 5,4 | 5,4 | 6,6 | 4,5 | 4,5 | 5,5 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,44 | 0,44 | 0,54 | 1,85 | 1,85 | 2,26 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Томатна паста | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,14 | 0,14 | 0,19 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 2,97 | 2,97 | 3,96 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Лимонна кислота | 0,05 | 0,05 | 0,08 | 0,05 | 0,05 | 0,08 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді. |
|  | Сухофрукти (чорнослив) | 7,5 | 7,5 | 10 | 7,5 | 7,5 | 10 | 0,17 | 0,17 | 0,23 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 4,50 | 6,00 | 18,15 | 18,15 | 24,20 | Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | Вода або бульйон | 105 | 105 | 140 | 105 | 105 | 140 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Олія | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 3,00 | 4,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,97 | 26,97 | 35,96 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Зелень петрушки | 1,4 | 1,4 | 1,8 | 1 | 1 | 1,3 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,04 | 0,04 | 0,07 | 0,19 | 0,19 | 0,29 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | 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% | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,17 | 0,17 | 0,22 | 1,26 | 1,26 | 1,68 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 12,72 | 12,72 | 16,96 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/6** | **150/6** | **200/8** | **2,6** | **2,6** | **3,4** | **4,5** | **4,5** | **6,0** | **14,7** | **14,7** | **19,5** | **107** | **107** | **142** |  |
|  | **з капустою квашеною** |  |  |  |  |  |  |  |  | **3,4** |  |  | **6,0** |  |  | **19,0** |  |  | **140,0** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлений буряк відварюють у шкірці у воді за температури 100 °С до готовності (1,5 год). Потім його очищають від шкірки, нарізають соломкою. У киплячу воду (105/140 г) закладають підготовлену нарізану шматочками картоплю, нашатковану капусту і варять за слабкого кипіння до напівготовності (10-15 хв). Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії 2-3 хв, додають до неї підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С протягом 5-10 хв. У киплячу воду з картоплею кладуть відварений буряк, підготовлену та відварену до напівготовності квасолю, сухофрукти (замочені, промиті й нарізані), пасеровані овочі й томатну пасту та варять далі за слабкого кипіння до готовності (10-15 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль, лимонну кислоту, сметану і підготовлену зелень.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65⁰С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – малиново-червоний.

**Смак і запах** – кисло-солодкий, з присмаком сухофруктів та квасолі.

**Консистенція** – овочів – м’яка, середньої густини.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/6 г ± 3 %

200/8 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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) |
| **Р** | Риба морожена "Хек тихоокеанський" (випотрошений без голови) | 54 | 54 | 81 | 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 | 9 | 6 | 6 | 9 | 0,65 | 0,65 | 0,93 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 4,14 | 4,14 | 6,21 | 20,04 | 20,04 | 30,6 | 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 | 1,7 | 1,7 | 2,5 | 1,7 | 1,7 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,7 | 1,7 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,28 | 15,28 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **46** | **46** | **69** | **9,2** | **9,2** | **13,5** | **4,3** | **4,3** | **6,2** | **4,7** | **4,7** | **7,0** | **94** | **94** | **139** |  |

**Технологія приготування**

Попередньо підготовлене філе риби (зі шкірою без кісток) 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 цибулі.

**Консистенція** – соковита, рихла.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 46 г ± 3 %

69 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 746**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша рисова або перлова, або з пластівців вівсяних «Геркулес» в’язка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Крупа рисова | 18 | 18 | 22 | 18 | 18 | 22 | 1,26 | 1,26 | 1,54 | 0,18 | 0,18 | 0,22 | 12,92 | 12,92 | 15,80 | 59 | 59 | 73 | Однорідні за розміром цілі зерна крупи білого кольору без сторонніх домішок і запаху(прілі, плісняви) |
| **ЗП,Г** | Крупа перлова | 18 | 18 | 22 | 18 | 18 | 22 | 1,67 | 1,67 | 2,05 | 0,20 | 0,20 | 0,24 | 12,15 | 12,15 | 14,90 | 58 | 58 | 70 | Однорідні цілі зерна крупи біло-кремового кольору без сторонніх домішок і запаху(прілі, плісняви) |
| **ЗП,Г** | Пластівці вівсяні «Геркулес» | 18 | 18 | 22 | 15 | 18 | 22 | 1,98 | 1,98 | 2,42 | 1,12 | 1,12 | 1,36 | 9,25 | 9,25 | 11,31 | 55 | 55 | 67 | Сплющене вівсяне зерно кремового кольору без сторонніх домішок і запаху(прілі, плісняви) |
|  | Вода | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 80 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Прозора рідина без смаку та запаху |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Блискучі кристали, однорідні за величиною, розчин солі прозорий, без осаду |
|  | **Маса каші** |  |  |  | **80** | **80** | **100** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП,Л** | Масло вершкове | 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 | Масло однорідної масткої консистенції з молочним присмаком. Колір від білого до жовтуватого. |
|  | **ВИХІД (каша рисова)** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **1,28** | **1,28** | **1,56** | **1,63** | **1,63** | **2,03** | **12,9** | **12,9** | **15,8** | **72** | **72** | **89** |  |
|  | **ВИХІД (каша перлова)** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **1,69** | **1,69** | **2,07** | **1,65** | **1,65** | **2,05** | **12,2** | **12,2** | **14,9** | **71** | **71** | **87** |  |
|  | **ВИХІД (каша з вівсяних пластівців «Геркулес» в’язка)** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **2,0** | **2,0** | **2,44** | **2,57** | **2,57** | **3,17** | **9,28** | **9,28** | **11,34** | **68** | **68** | **83** |  |

**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** – в’язка, м’яка, однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

**СКЛАВ: 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% | 43,8  46,7 | 43,8  46,7 | 53,8  57,3 | 35 | 35 | 43 | 0,46 | 0,46 | 0,56 | 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 | 2,6 | 2,6 | 3,1 | 2 | 2 | 2,4 | 0,13 | 0,13 | 0,16 |  |  |  | 0,09 | 0,09 | 0,11 | 0,92 | 0,92 | 1,1 | Плоди білого кольору з кремовим відтінком. Без пошкоджень. |
|  | Цукор |  | 1 | 1,2 |  | 1 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1,2 |  | 3,79 | 4,55 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Олія рослинна | 2 | 2 | 2,4 | 2 | 2 | 2,4 |  |  |  | 2 | 2 | 2,4 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 21,57 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **39** | **40** | **48** | **0,6** | **0,6** | **0,72** | **2,0** | **2,0** | **2,5** | **3,1** | **4,1** | **4,5** | **31** | **35** | **42** |  |

**Технологія приготування**

Натерту моркву та часник змішують, додають цукор (крім вікової категорій дітей від 1 до 3 років) 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: 39 г ± 3 %

40 г ± 3 %

48 г ± 3 %

**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 | 91,7 | 91,7 | 125,0 | 55 | 55 | 75 | 0,83 | 0,83 | 1,13 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 11,99 | 11,99 | 16,35 | 49 | 49 | 67 | 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 | 62,5 | 62,5 | 85,2 | 55 | 55 | 75 | 0,22 | 0,22 | 0,30 | 0,22 | 0,22 | 0,30 | 5,72 | 5,72 | 7,80 | 25 | 25 | 34 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | ВИХІД (банани свіжі) |  |  |  | **55** | **55** | **75** | **0,83** | **0,83** | **1,13** | **0,06** | **0,06** | **0,08** | **11,99** | **11,99** | **16,35** | **49** | **49** | **67** |  |
|  | ВИХІД (яблука свіжі) |  |  |  | **55** | **55** | **75** | **0,22** | **0,22** | **0,30** | **0,22** | **0,22** | **0,30** | **5,72** | **5,72** | **7,80** | **25** | **25** | **34** |  |

**Технологія приготування**

Фрукти свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, ретельно промивають проточною питною холодною водою, видаляють насіннєві гнізда (яблука), очищають від шкірки (банани). 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: 55 г ± 3 %

75 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 306**  **«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

**Каша в'язка пшенична 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) |
| **ЗП Г** | Крупа пшенична «Артек» | 22,5 | 22,5 | 28 | 22,5 | 22,5 | 28 | 2,48 | 2,48 | 3,08 | 0,27 | 0,27 | 0,34 | 15,44 | 15,44 | 19,21 | 75,38 | 75,38 | 93,8 | Подрібнені зерна пшениці округлої форми, шліфовані, звільнені від зародку, плодових та зерняткових оболонок, жовтуватого кольору. Смак та запах властиві пшеничній крупі, без стороннього запаху. Не заражена шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 23,1  24,7 | 23,1  24,7 | 28,8  30,7 | 18,5 | 18,5 | 23 | 0,24 | 0,24 | 0,30 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,55 | 1,55 | 1,93 | 6,29 | 6,29 | 7,82 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Вода | 34,5 | 34,5 | 43 | 34,5 | 34,5 | 43 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 34,5 | 34,5 | 43 | 34,5 | 34,5 | 43 | 0,97 | 0,97 | 1,21 | 0,86 | 0,86 | 1,08 | 1,63 | 1,63 | 2,03 | 17,94 | 17,94 | 22,36 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Цукор | 0 | 4 | 5 | 0 | 4 | 5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,99 | 4,99 | 0,00 | 15,16 | 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. |
|  | 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** |  |  |  | **96** | **100** | **125** | **3,7** | **3,7** | **4,6** | **2,6** | **2,6** | **3,3** | **18,7** | **22,6** | **28,2** | **113** | **128** | **159** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену, очищену сиру моркву мілко шаткують, пасерують з вершковим маслом, кладуть в киплячу воду з додаванням молока, додають сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), засипають підготовлену крупу та варять кашу до готовності.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи добре розварені, не розділяються, рівномірно перемішана з морквою.

**Колір** – світло – сірий з жовтуватими включеннями.

**Смак і запах** – властивий пшеничній крупі з пасерованою морквою, з ароматом молока та вершкового масла.

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 96 г ± 3 %

100 г ± 3 %

125 г ± 3 %

**СКЛАВ: 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**  **Л** | Сир кисломолочний 9% | 49,6 | 49,6 | 58 | 49,4 | 49,4 | 57,7 | 8,2 | 8,2 | 9,63 | 4,45 | 4,45 | 5,19 | 0,98 | 0,98 | 1,15 | 78,55 | 78,55 | 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% | 18,1  19,3 | 18,1  19,3 | 20,9  22,3 | 14,5 | 14,5 | 16,7 | 0,19 | 0,19 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 1,22 | 1,22 | 1,4 | 4,93 | 4,93 | 5,68 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 7,1 | 7,1 | 8,4 | 7,1 | 7,1 | 8,4 | 0,73 | 0,73 | 0,87 | 0,08 | 0,08 | 0,09 | 4,9 | 4,9 | 5,8 | 23,7 | 23,7 | 28,1 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Цукор | 0 | 3,6 | 4,2 | 0 | 3,6 | 4,2 |  |  |  |  |  |  |  | 3,59 | 4,19 |  | 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 | 0,06 | 0,06 | 0,07 | 12,56 | 12,56 | 14,6 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,24 | 0,15 | 0,15 | 0,24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Олія | 2,7 | 2,7 | 3,6 | 2,7 | 2,7 | 3,6 |  |  |  | 2,7 | 2,7 | 3,6 |  |  |  | 24,27 | 24,27 | 32,36 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **65** | **68** | **80** | **10,1** | **10,1** | **11,9** | **8,1** | **8,1** | **10,0** | **7,2** | **10,8** | **12,6** | **144** | **158** | **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 2/3 порції олії, нагрітою до 150-160 °С, упродовж 5-10 хв. Обсмажені сирники викладають на лист змащений 1/3 порції олії 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** – скоринки – 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: 65 г ± 3 %

68 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Соус сметанний** (на молоці)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 15 | 15 | 26 | 15 | 15 | 26 | 0,4 | 0,4 | 0,73 | 0,4 | 0,4 | 0,65 | 0,7 | 0,7 | 1,23 | 7,8 | 7,8 | 13,52 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Крохмаль | 2,3 | 2,3 | 4 | 2,3 | 2,3 | 4 | — | — | — | — | — | — | 1,83 | 1,83 | 3,18 | 7,52 | 7,52 | 13,08 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | Сіль йодована | 0,05 | 0,05 | 0,2 | 0,05 | 0,05 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Соус молочний: | 15,5 | 15,5 | 26 | 15,5 | 15,5 | 26,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 4,9 | 4,9 | 8,5 | 4,9 | 4,9 | 8,5 | 0,1 | 0,1 | 0,24 | 1,0 | 1,0 | 1,79 | 0,2 | 0,2 | 0,26 | 10,4 | 10,4 | 18,02 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **20** | **20** | **35** | **0,5** | **0,5** | **1,0** | **1,4** | **1,4** | **2,4** | **2,7** | **2,7** | **4,7** | **26** | **26** | **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: 20 г ± 3 %

35 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Сік виноградний**

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

**Технологія приготування**

Сік промислового виробництва розливають у чашки безпосередньо перед видачею.

Подають в чашці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – рідка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 120 г ± 3 %

180 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

Четвер 4 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 412**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша рисова 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) |
| **ЗП** | Крупа рисова | 31,5 | 31,5 | 42 | 31,5 | 31,5 | 42 | 2,21 | 2,21 | 2,94 | 0,32 | 0,32 | 0,42 | 22,62 | 22,62 | 30,16 | 103,95 | 103,95 | 138,60 | Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Гарбуз | 75 | 75 | 101 | 52,5 | 52,5 | 70,5 | 0,53 | 0,53 | 0,71 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 2,84 | 2,84 | 3,81 | 13,13 | 13,13 | 17,63 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 75 | 75 | 100,5 | 75 | 75 | 100,5 | 2,12 | 2,12 | 2,83 | 1,88 | 1,88 | 2,51 | 3,55 | 3,55 | 4,75 | 39,00 | 39,00 | 52,26 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Цукор | 0 | 2,5 | 3,3 | 0 | 2,5 | 3,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 3,29 | 0,00 | 9,48 | 12,5 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Сіль йодована | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 0,45 | 0,45 | 0,6 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 147 | 150 | 200,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове 72% | 1,9 | 1,9 | 2,5 | 1,9 | 1,9 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,37 | 1,37 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 12,55 | 12,55 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **149** | **152** | **203** | **4,9** | **4,9** | **6,5** | **3,6** | **3,6** | **4,8** | **29,0** | **31,5** | **42,0** | **169** | **178** | **238** |  |

**Технологія приготування**

Гарбуз очищують від шкірки, видаляють насіння та насіннєву м’якоть, нарізають мілкими кубиками, закладають в кипляче молоко, додають сіль, цукор і доводять до кипіння. Потім засипають підготовлену крупу та варять кашу до готовності за слабкого кипіння (20-25 хв). За 5 хв до закінчення приготування додають вершкове масло.

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовто – оранжевий.

**Смак і запах** – солодкий, характерний рисовій в’язкій молочній каші у поєднанні з гарбузом.

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 149 г ± 3 %

152 г ± 3 %

203 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 354**  **«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

**Вареники ліниві**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | Сир кисломолочний 9% | 50 | 50 | 63 | 50 | 50 | 63 | 8,35 | 8,35 | 10,52 | 4,50 | 4,50 | 5,67 | 1,00 | 1,00 | 1,26 | 79,50 | 79,50 | 100,17 | Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 7 | 7 | 9 | 7 | 7 | 9 | 0,72 | 0,72 | 0,93 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 4,83 | 4,83 | 6,21 | 23,38 | 23,38 | 30,06 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/11 | 1/11 | 1/9 | 3,64 | 3,64 | 4,44 | 0,46 | 0,46 | 0,56 | 0,42 | 0,42 | 0,51 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 5,71 | 5,71 | 6,97 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Цукор | 0 | 3,5 | 4 | 0 | 3,5 | 4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,49 | 3,99 | 0,00 | 13,27 | 15,16 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Сіль йодована | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 58 | 61 | 77 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована для варки | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **62** | **65** | **82** | **9,5** | **9,5** | **12,0** | **5,0** | **5,0** | **6,3** | **5,9** | **9,4** | **11,5** | **109** | **122** | **152** |  |

**Технологія приготування**

У протертий сир додають 2/3 просіяного борошна, підготовлені яйця, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль і ретельно перемішують до однорідної маси. Отриману масу викладають на стіл, посипаний рештою борошна, розкачують у пласт завтовшки 1 см. Розкатане тісто нарізають на ромбики завширшки 2-2,5 см. Підготовлені вареники відварюють у підсоленій воді за помірного кипіння до готовності (4-5 хв). Вареники подають з фруктовим соусом.

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

Подають на мілкій закусочній тарілці за температури 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вареники зберегли або злегка втратили форму, политі соусом.

**Колір** – вареників – кремовий, характерний для даного виду ягід або фруктів.

**Смак і запах** – характерний для вареного тіста у поєднанні з кисломолочним сиром та соусом.

**Консистенція** – вареників – м’яка, пружна; соусу – однорідна, в міру густа.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 62 г ± 3 %

65 г ± 3 %

82 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Соус сметанний** (на молоці)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 15 | 15 | 26 | 15 | 15 | 26 | 0,4 | 0,4 | 0,73 | 0,4 | 0,4 | 0,65 | 0,7 | 0,7 | 1,23 | 7,8 | 7,8 | 13,52 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Крохмаль | 2,3 | 2,3 | 4 | 2,3 | 2,3 | 4 | — | — | — | — | — | — | 1,83 | 1,83 | 3,18 | 7,52 | 7,52 | 13,08 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | Сіль йодована | 0,05 | 0,05 | 0,2 | 0,05 | 0,05 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Соус молочний: | 15,5 | 15,5 | 26 | 15,5 | 15,5 | 26,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 4,9 | 4,9 | 8,5 | 4,9 | 4,9 | 8,5 | 0,1 | 0,1 | 0,24 | 1,0 | 1,0 | 1,79 | 0,2 | 0,2 | 0,26 | 10,4 | 10,4 | 18,02 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **20** | **20** | **35** | **0,5** | **0,5** | **1,0** | **1,4** | **1,4** | **2,4** | **2,7** | **2,7** | **4,7** | **26** | **26** | **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: 20 г ± 3 %

35 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 | 133,3 | 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 | 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 і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | 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** | **6,24** | **6,24** | **8,32** | **27,0** | **27,0** | **36,0** |  |

**Технологія приготування**

Фрукти свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, ретельно промивають проточною питною холодною водою, видаляють насіннєві гнізда (яблука), очищають від шкірки (банани). 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 234**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп з макаронними виробами та картоплею**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 7,5 | 7,5 | 10 | 7,5 | 7,5 | 10 | 0,8 | 0,8 | 1,07 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 5,24 | 5,24 | 6,98 | 25,2 | 25,2 | 33,7 | Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний.. |
|  | 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. |
|  | 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  46  50 | 37,5  40  42  46  50 | 50  53  57  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. |
|  | Олія | 1,9 | 1,9 | 2,5 | 1,9 | 1,9 | 2,5 | — | — | — | 1,9 | 1,9 | 2,5 | — | — | — | 17,1 | 17,1 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | 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. |
|  | Вода або бульйон | 150 | 150 | 200 | 150 | 150 | 200 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150** | **150** | **200** | **1,6** | **1,6** | **2,1** | **2,1** | **2,1** | **2,8** | **11,5** | **11,5** | **15,4** | **71** | **71** | **94** |  |

**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 нарізану кубиками картоплю, варять за слабого кипіння 20–25 хв, додають підготовлені макаронні вироби та пасеровані овочі і варять за слабого кипіння до готовності. За 5 хв до завершення приготування додають сіль.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**  – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, макаронні вироби не переварені.

**Колір** – овочів – натуральний.

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

**Консистенція** – овочів і макаронних виробів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Каша гречана в'язка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Крупа гречана | 22 | 22 | 27,5 | 22 | 22 | 27,5 | 2,77 | 2,77 | 3,47 | 0,73 | 0,73 | 0,91 | 13,90 | 13,90 | 17,38 | 73,70 | 73,70 | 92,13 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Вода | 70,5 | 70,5 | 88,5 | 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** | **2,79** | **2,79** | **3,49** | **2,2** | **2,2** | **2,7** | **13,9** | **13,9** | **17,4** | **87** | **87** | **109** |  |

**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 при температурі 60-65⁰С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло-сірий.

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

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 90 г ± 3 %

113г ± 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 | 69 | 69 | 96 | 50 | 50 | 70 | 0,7 | 0,7 | 1 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 3 | 3 | 5 | 15 | 15 | 20 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | 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 рослинна | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 |  |  |  | 1,5 | 1,5 | 2 |  |  |  | 13,5 | 13,5 | 18 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **50** | **50** | **70** | **0,7** | **0,7** | **1** | **1,58** | **1,58** | **2,1** | **3** | **3** | **5** | **29** | **29** | **38** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену капусту дрібно нашаткувати. Заправити олією та сіллю.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі виклавши гіркою.

**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: 50 г ± 3 %

70 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 55**  **«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

**Болоньєзе (зі свинини)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Свинина | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 6,75 | 6,75 | 9,00 | 12,24 | 12,24 | 16,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 137,25 | 137,25 | 183,00 | М’ясна м’якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з’єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м’яса. |
|  | 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. |
|  | 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 | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,99 | 0,99 | 1,49 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 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. |
|  | Цукор | 0 | 2 | 2,5 | 0 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 7,58 | 9,48 |  |
|  | Відвар овочевий: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 2,4  2,5 | 2,4  2,5 | 3  3,1 | 2 | 2 | 2,5 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,17 | 0,17 | 0,21 | 0,68 | 0,68 | 0,85 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1 | 1 | 1 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,41 | 0,41 | 0,41 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Вода | 44 | 44 | 59 | 44 | 44 | 59 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса овочевого відвару: |  |  |  | 30 | 30 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **65** | **65** | **87** | **6,95** | **6,95** | **9,27** | **14,24** | **14,24** | **18,82** | **1,25** | **3,25** | **4,18** | **161** | **168** | **222** |  |

**Технологія приготування**

М'ясо свинини пропускають через м’ясорубку. Підготовлену цибулю ріпчасту нарізають кубиками, підготовлену моркву шаткують. М'ясо, моркву та цибулю ріпчасту пасерують на сковороді в олії розігрітій до 150-160 °С протягом 5-7 хв. До м’яса з пасерованими овочами додають овочевий відвар, томатну пасту, сіль. Тушкують на середньому вогні при температурі 100 °С до готовності (10-15 хв).

Овочевий відвар: попередньо підготовлені овочі (моркву та цибулю) нарізають великими шматками, закладають у киплячу воду та варять впродовж 30 хвилин, виймають цибулю та моркву. Моркву протерають та додають до процідженого бульйону, доводять до кипіння.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – м’ясний фарш з овочами та соусом.

**Колір** – м'яса – світло – коричневий, соус червоний.

**Смак і запах** – характерні для тушкованого м'яса, з ароматом соусу, в міру гострий.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 65 г ± 3 %

87 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 | 83,3 | 83,3 | 141,7 | 50 | 50 | 85 | 0,75 | 0,75 | 1,3 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 10,9 | 10,9 | 18,5 | 45,5 | 45,5 | 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 | 56,8 | 56,8 | 96,6 | 50 | 50 | 85 | 0,2 | 0,2 | 0,34 | 0,2 | 0,2 | 0,34 | 5,2 | 5,2 | 10 | 22,5 | 22,5 | 45 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | ВИХІД (банани свіжі) |  |  |  | **50** | **50** | **85** | **0,75** | **0,75** | **1,3** | **0,05** | **0,05** | **0,1** | **10,9** | **10,9** | **18,5** | **45,5** | **45,5** | **76** |  |
|  | ВИХІД (яблука свіжі) |  |  |  | **50** | **50** | **85** | **0,2** | **0,2** | **0,34** | **0,2** | **0,2** | **0,34** | **5,2** | **5,2** | **10** | **22,5** | **22,5** | **45** |  |

**Технологія приготування**

Фрукти свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, ретельно промивають проточною питною холодною водою, видаляють насіннєві гнізда (яблука), за потреби очищають від шкірки (банани). 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: 50 г ± 3 %

85 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% | 75  80 | 75  80 | 100  106,7 | 60 | 60 | 80 | 0,96 | 0,96 | 1,28 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 5,7 | 5,7 | 7,6 | 27,12 | 27,12 | 36,16 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | **Маса вареного очищеного буряка:** |  |  |  | 58,8 | 58,8 | 78,4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,7 | 1,7 | 2,1 | 1,7 | 1,7 | 2,1 |  |  |  | 1,7 | 1,7 | 2,1 |  |  |  | 15,3 | 15,3 | 18,9 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **0,96** | **0,96** | **1,28** | **1,82** | **1,82** | **2,26** | **5,7** | **5,7** | **7,6** | **42** | **42** | **55** |  |

**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: 60 г ± 3 %

80 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

**Макароні 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 | 31 | 31 | 39 | 31 | 31 | 39 | 3,32 | 3,32 | 4,17 | 0,34 | 0,34 | 0,43 | 21,64 | 21,64 | 27,22 | 104,5 | 104,5 | 131,4 | Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний. |
|  | Вода | 186 | 186 | 234 | 186 | 186 | 234 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса відварених макаронних виробів: |  |  |  | 88 | 88 | 110 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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** |  |  |  | **88/2** | **88/2** | **110/2,5** | **3,3** | **3,3** | **4,2** | **1,8** | **1,8** | **2,2** | **21,7** | **21,7** | **27,3** | **118** | **118** | **148** |  |

**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: 88/2 г ± 3 %

110/2,5 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 211**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фіш боли в томатному 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) |
|  | Риба морожена "Хек тихоокеанський" (випотрошений без голови) | 53 | 53 | 79 | 40 | 40 | 60 | 6,64 | 6,64 | 9,96 | 0,88 | 0,88 | 1,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,40 | 34,40 | 51,60 | Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властиве даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/10 | 1/10 | 1/6 | 4 | 4 | 6,66 | 0,51 | 0,51 | 0,85 | 0,46 | 0,46 | 0,77 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 6,28 | 6,28 | 10,46 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **ЗП** | Крупа рисова | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,38 | 0,38 | 0,50 | 0,10 | 0,10 | 0,13 | 1,90 | 1,90 | 2,53 | 10,05 | 10,05 | 13,40 | Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Вода для приготування рисової крупи: | 6,5 | 6,5 | 9 | 6,5 | 6,5 | 9 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса відвареного рису: |  |  |  | 8,5 | 8,5 | 12,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 10 | 10 | 15 | 8,5 | 8,5 | 12,5 | 0,12 | 0,12 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,83 | 0,83 | 1,23 | 3,49 | 3,49 | 5,13 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Сіль йодована | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,1 | 0,1 | 0,15 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 61 | 61 | 91 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,50 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 4,50 | 8,99 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса готової тюфтельки: |  |  |  | 41 | 41 | 62 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соус томатний: |  |  |  | 27,5 | 27,5 | 41,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Г** | Борошно пшеничне | 3 | 3 | 4,5 | 3 | 3 | 4,5 | 0,31 | 0,31 | 0,46 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 2,07 | 2,07 | 3,11 | 10,02 | 10,02 | 15,03 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Томатна паста | 2,5 | 2,5 | 4 | 2,5 | 2,5 | 4 | 0,12 | 0,12 | 0,19 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,50 | 0,80 | 2,48 | 2,48 | 3,96 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Вода |  |  |  | 27,5 | 27,5 | 41,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,05 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | 0,05 | 0,01 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода (10% до соусу для втрат при запіканні) | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **41/27** | **41/27** | **62/41** | **8,07** | **8,07** | **12,14** | **1,97** | **1,97** | **3,27** | **5,33** | **5,33** | **7,71** | **71** | **71** | **109** |  |

**Технологія приготування**

Філе риби без шкіри і кісток разом з цибулею двічі пропускають через м’ясорубку. В отриману масу додають сіль, збиті яйця і ретельно збиваючи вимішують. В отриману масу додають відварений рис, добре вимішують і формують кульки. Вироби панірують в борошні, та злегка обсмажують з обох боків до утворення рум’яної скоринки на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 єС. Викладають на деко, заливають соусом та тушкують в духовій шафі до готовності (15-20 хв). Вироби видають разом із соусом, в якому вони тушкувались.

Соус томатний: Томатну пасту пасерують 5-10 хв, з’єднують з білим соусом і варять 25-30 хв. В кінці приготування додають сіль, Готовий соус проціджують.

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 75 °С разом з гарніром.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вироби круглої форми або злегка деформовані, в соусі

**Колір** – поверхні – світло – коричневий, на розрізі – від світло – сірого до сірого.

**Смак і запах** – характерний тушкованому виробу із рибної котлетної маси.

**Консистенція** – соковита, рихла.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 41/27 г ± 3 %

62/41 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 358**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Кефір**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП Л** | Кефір 2,5% | 93 | 93 | 114 | 90 | 90 | 110 | 2,70 | 2,70 | 3,3 | 2,25 | 2,25 | 2,75 | 3,15 | 3,15 | 3,85 | 53,1 | 53,1 | 64,9 | Консистенція однорідна, сметано подібна, з порушеним згустком; смак та запах кисломолочний. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **90** | **90** | **110** | **2,70** | **2,70** | **3,3** | **2,25** | **2,25** | **2,75** | **3,15** | **3,15** | **3,85** | **53** | **53** | **65** |  |

**Технологія приготування**

Кефір розливають у чашки безпосередньо перед видачею.

Подають у чашці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** –білий.

**Смак і запах** – кисломолочний.

**Консистенція** – однорідна, сметаноподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 90 г ± 3 %

110 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

П’ятниця 4 тиждень

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

Технологічна карта

**Овочі припущені в сметанному соусі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 18,8  20 | 18,8  20 | 34,8  36 | 15 | 15 | 29 | 0,19 | 0,19 | 0,38 | 0,015 | 0,015 | 0,03 | 1,26 | 1,26 | 2,44 | 5,1 | 5,1 | 9,86 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Гарбуз | 15,7 | 15,7 | 30 | 11 | 11 | 21 | 0,1 | 0,1 | 0,21 | 0,0 | 0,0 | 0,02 | 0,6 | 0,6 | 1,13 | 2,8 | 2,8 | 5,25 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту |
|  | або кабачки свіжі | 17,9 | 17,9 | 24 | 12 | 12 | 22 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,0 | 0,0 | 0,07 | 0,6 | 0,6 | 1,14 | 2,8 | 2,8 | 5,06 | Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м’якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням. |
|  | Горошок зелений морожений | 6 | 6 | 11,5 | 6 | 6 | 11,5 | 0,3 | 0,3 | 0,58 | 0,0 | 0,0 | 0,02 | 0,8 | 0,8 | 1,59 | 4,4 | 4,4 | 8,40 | Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м’яка. |
|  | Капуста цвітна | 19,3 | 19,3 | 36 | 10 | 10 | 19 | 0,3 | 0,3 | 0,48 | 0,0 | 0,0 | 0,06 | 0,5 | 0,5 | 1,03 | 3,0 | 3,0 | 5,70 | Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень. |
|  | Сіль йодована | 0,17 | 0,17 | 0,35 | 0,17 | 0,17 | 0,35 |  |  | — |  |  | — |  |  | — |  |  | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове 72% | 1,4 | 1,4 | 2,5 | 1,4 | 1,4 | 2,5 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 1,10 | 1,10 | 1,81 | 0,01 | 0,01 | 0,03 | 10,10 | 10,10 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Маса припущених овочів: |  |  |  | 38 | 38 | 75 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соус сметанний: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сметана | 11 | 11 | 22 | 11 | 11 | 22 | 0,3 | 0,3 | 0,62 | 2,3 | 2,3 | 4,62 | 0,3 | 0,3 | 0,66 | 23,3 | 23,3 | 46,64 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 1,0 | 1,0 | 2 | 1,0 | 1,0 | 2 | 0,11 | 0,11 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,68 | 0,68 | 1,38 | 3,31 | 3,31 | 6,68 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Вода | 13 | 13 | 22 | 13 | 13 | 22 |  |  | — |  |  | — |  |  | — |  |  | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса білого соусу: |  |  |  | 21 | 21 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вихід страви з гарбузом:** |  |  |  | **59** | **59** | **113** | **1,3** | **1,3** | **2,48** | **3,4** | **3,4** | **6,58** | **4,2** | **4,2** | **8,26** | **52** | **52** | **99** |  |
|  | **Вихід страви з кабачками свіжими:** |  |  |  | **59** | **59** | **113** | **1,3** | **1,3** | **2,40** | **3,4** | **3,4** | **6,63** | **4,2** | **4,2** | **8,27** | **52** | **52** | **99** |  |

**Технологія приготування**

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

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

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

Подають в мілкій закусочній тарілці за температури 65 °С.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – овочів - м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 59 г ± 3 %

113 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Паличка куряча**

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

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 45 г ± 3 %

60 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Картопля запечена скибочками (з вареної)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Картопля | 110 | 110 | 121 | 110 | 110 | 121 | 2,2 | 2,2 | 2,4 | 0,44 | 0,44 | 0,48 | 19,03 | 19,03 | 20,9 | 88 | 88 | 96,7 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Маса відвареної очищеної картоплі: |  |  |  | 103 | 103 | 113 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,8 | 1,8 | 2 | 1,8 | 1,8 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,80 | 1,80 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 16,2 | 16,2 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **85** | **85** | **94** | **2,2** | **2,2** | **2,4** | **2,24** | **2,24** | **2,5** | **19,0** | **19,0** | **20,9** | **104** | **104** | **115** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 85 г ± 3 %

94 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Компот із суміші сухофруктів**

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

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – фруктів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

150 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Салат з білокачанної капусти**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 50 г ± 3 %

70 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Салат з квашеної капусти**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 55 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 243**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп із сочевиці**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 24 | 24 | 32 | 24 | 24 | 32 | 5,18 | 5,18 | 6,91 | 0,26 | 0,26 | 0,35 | 11,52 | 11,52 | 15,36 | 75,36 | 75,36 | 100,48 | Двостулкові боби з одним гніздом, сплющені, лінзоподібні; забарвлення від рожевого до червоного. |
|  | 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. |
|  | Цибуля ріпчаста | 10,7 | 10,7 | 14,3 | 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. |
|  | Олія | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода або бульйон | 120 | 120 | 160 | 120 | 120 | 160 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150** | **150** | **200** | **5,4** | **5,4** | **7,2** | **2,3** | **2,3** | **3,4** | **12,9** | **12,9** | **17,2** | **99** | **99** | **135** |  |

**Технологія приготування**

Сочевицю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки і промивають в холодній воді. Перед варінням сочевицю заливають холодною водою на 2-3 год. Підготовлену цибулю ріпчасту нарізають на невеликі кубики та пасерують в олії на розігрітій до 150-160 °С сковороді протягом 2-3 хв, додають підготовлену нашатковану моркву та пасерують 5-7 хв.

В киплячу підсолену воду кладуть підготовлену сочевицю і варять до готовності (1-1,5 год). За 15-20 хв до завершення приготування додають пасеровані овочі.

Подають на глибокій тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – овочі і сочевиця зберегли форму або частково розварились; на поверхні краплі жиру.

**Колір** – рідкої частини – кремовий.

**Смак і запах** – пасерованих овочів та вареної сочевиці.

**Консистенція** – овочів та сочевиці – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**М’ясо курки в сметані**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 30/9 г ± 3 %

40/12 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 411**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша кукурудзяна в’язка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **ЗП** | Крупа кукурудзяна | 22,8 | 22,8 | 28,5 | 22,8 | 22,8 | 28,5 | 1,9 | 1,9 | 2,4 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 16,5 | 16,5 | 20,6 | 77 | 77 | 96 | Подрібнені частинки ядра кукурудзи різної форми; колір жовтий; смак і запах характерні кукурудзяній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх присмаків та запахів. |
|  | Вода |  |  |  | 62 | 62 | 77 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **102** | **1,9** | **1,9** | **2,4** | **1,8** | **1,8** | **2,1** | **16,5** | **16,5** | **20,6** | **90** | **90** | **113** |  |

**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** – в’язка, м’яка, однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

102 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Кисіль вишневий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Вишня морожена | 50 | 50 | 62 | 50 | 50 | 62 | 0,40 | 0,40 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 5,40 | 6,70 | 36,00 | 36,00 | 44,64 | Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами. |
|  | Цукор | 0 | 7,5 | 9,5 | 0 | 7,5 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,49 | 9,48 | 0,00 | 28,43 | 36,01 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | 128 | 128 | 144 | 97,5 | 97,5 | 117 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Крохмаль | 8 | 8 | 10 | 8 | 8 | 10 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,37 | 6,37 | 7,96 | 26,16 | 26,16 | 32,70 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **142** | **150** | **185** | **0,41** | **0,41** | **0,51** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **11,77** | **19,25** | **24,14** | **62,16** | **90,59** | **113,35** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло – червоний.

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 142 г ± 3 %

150 г ± 3 %

185 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 305**  **«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

**Каша «Янтарна» (із пшона 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) |
| **ЗП** | Крупа пшоняна | 20,5 | 20,5 | 25,5 | 20,5 | 20,5 | 25,5 | 2,36 | 2,36 | 2,93 | 0,68 | 0,68 | 0,84 | 13,78 | 13,78 | 17,14 | 71,34 | 71,34 | 88,74 | Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 61,5 | 61,5 | 76,5 | 61,5 | 61,5 | 76,5 | 1,73 | 1,73 | 2,16 | 1,54 | 1,54 | 1,91 | 2,91 | 2,91 | 3,62 | 31,98 | 31,98 | 39,78 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 80 | 80 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сироп: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цукор | 0 | 2,5 | 3 | 0 | 2,5 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 2,99 | 0,00 | 9,48 | 11,37 | 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 |  |  |  | 14,5 | 12 | 15,5 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса сиропу (води): |  |  |  | 14,5 | 14,5 | 18,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Яблука свіжі | 18 | 18 | 22,5 | 15 | 15 | 19 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 1,56 | 1,56 | 1,98 | 6,75 | 6,75 | 8,55 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Маса припущених яблук: |  |  |  | 11 | 13,5 | 13,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса припущених яблук з сиропом: |  |  |  | 23 | 23 | 28,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,84 | 0,84 | 1,05 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 8,48 | 8,48 | 10,60 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 108 | 108 | 135 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **125** | **4,28** | **4,28** | **5,33** | **4,56** | **4,56** | **5,69** | **18,39** | **20,89** | **25,91** | **131,77** | **141,25** | **175,57** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену крупу засипають в кипляче молоко, варять до готовності при температурі 100 ºС, протягом 15–20 хв. Свіжі яблука очищають від шкірки, видаляють насіннєві гнізда, нарізають кубиками, заливають сиропом або водою (для вікової категорії від 1-3 років), та припускають. В готову в’язку кашу додають припущені яблука, розтоплене вершкове масло, сметану. Отриману масу ретельно перемішують, викладають на змащений вершковим маслом лист 2,5-3 см та доводять до готовності в духовій шафі за температури 160-180 °С (10-15 хв).

Для приготування сиропу цукор розводять в гарячій воді, проварюють 10-12 хв і проціджують.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 ºС викладаючи гіркою та поливаючи фруктовим соусом.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – каша зі шматочками яблук викладена на тарілку гіркою.

**Колір** – жовтого кольору зі шматочками яблук відповідного сорту.

**Смак і запах** – в’язкої пшоняної каші з ароматом молока, вершкового масла та припущених яблук.

**Консистенція** – пшона – в’язка, яблук – м’яка, ніжна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

125 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **стор. 110**  **Методичний посібник «Організація**  **харчування дітей у дошкільних**  **навчальних закладах»**  **Київ «Шкільний світ» Україна 2010** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Морквяники з яблуками**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Найменування сировини** | **Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів** | | | | | | | | | **Енергетича цінність** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| 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) |
|  | Морква свіжа | 75 | 75 | 100 | 60 | 60 | 80 | 0,8 | 0,8 | 1,0 |  |  |  | 5,04 | 5,04 | 6,73 | 20,4 | 20,4 | 27,3 | Плоди, по формі і забарвленню характерні даному сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без пошкоджень шкірочки плоду |
| 80 | 80 | 107 |
|  | Вода | 6 | 6 | 9 | 6 | 6 | 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок |
|  | Яблука | 30 | 30 | 44 | 26 | 26 | 39 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 2,70 | 2,70 | 4,06 | 11,7 | 11,7 | 17,6 | Плоди, по формі і забарвленню характерні даному сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без пошкоджень шкірочки плоду |
| **Г, ЗП** | Крупа манна | 8 | 8 | 12 | 8 | 8 | 12 | 0,8 | 0,8 | 1,2 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 5,43 | 5,43 | 8,15 | 26,2 | 26,2 | 39,4 | Колір, аромат, характерні крупі манній, відсутній пліснявий, кислий, гіркий та інші сторонні аромати |
|  | Цукор-пісок |  | 2,5 | 3,5 |  | 2,5 | 3,5 |  |  |  |  |  |  |  | 2,5 | 3,5 |  | 9,48 | 13,3 | Солодкий, без сторонніх присмаків і ароматів; сипучий без грудочок; білий з блиском; розчинність у рідині повна |
| **Г, ЗП** | Борошно | 5,5 | 5,5 | 8,5 | 5,5 | 5,5 | 8,5 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 4,03 | 4,03 | 6,22 | 18,2 | 18,2 | 28,1 | Має характерний смак та аромат, без сторонніх присмаків та запахів; біла, сипуча, без грудочок |
|  | Олія рослинна | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 |  |  |  | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,0 | 18,0 | 27,0 | Має характерний смак та аромат, без сторонніх присмаків та запахів |
|  | Сіль | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; розчинність у рідині повна. |
|  | Ванільний цукор | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,08 | 0,08 | 0,1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Кристали білого кольору, сухі без сторонніх включень, легко розчинні у воді. Смак солодкий з гірчинкою. Аромат ванільний, добре виражений. |
|  | Маса готової страви: |  |  |  | **75** | **78** | **117** | **2,3** | **2,3** | **3,3** | **2,3** | **2,3** | **3,4** | **17,2** | **19,7** | **28,7** | **95** | **104** | **153** |  |

**Технологія приготування:**

Помиті яблука очищають від шкірочки, видаляють насіннєву камеру та припускають у невеликій кількості води.

Помиту моркву відварюють та очищають. Відварену моркву та припущені яблука протирають, додають сіль та цукор і прогрівають у каструлі з товстим дном (3-5хв), додають підготовлену манну крупу і варять до напівготовності при температурі 100 0С, протягом 10 – 15 хв. Після чого охолоджують та заправляють ванільним цукром. Формують вироби округлої прилюснутої форми завтовшки 1,5-2 см, панірують у борошні та злегка обсмажують з обох боків на сковороді з олією, нагрітою до температури 150-1600С упродовж 5-10 хв. Обсмажені котлети викладають на змащений олією лист та доводять до готовності в духовій шафі за температури 220-250 0С (3-5хв). Морквяники можна подавати з прокип’яченим маслом вершковим або соусом.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд -** фома морквяників округла, обсмажена з боків.

**Колір -** помаранчевий з золотавою скоринкою.

**Консистенція -** м’яка, ніжна.

**Запах та смак -**  кислувато-солодкий з присмаком моркви та яблук.

Маса страви: 75 г ± 3 %

78 г ± 3 %

117 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Соус фруктовий (малиновий або 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 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 0,32 | 0,32 | 0,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,32 | 4,32 | 4,32 | 20,8 | 20,8 | 20,8 | Плоди чисті, цілі, здорові, без будь яких пошкоджень шкідниками і хворобами. |
|  | Або Малина морожена | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 0,36 | 0,36 | 0,36 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 4,16 | 4,16 | 4,16 | 17,2 | 17,2 | 17,2 | Ягоди чисті, спілі, без будь яких пошкоджень шкідниками і хворобами. |
|  | Цукор | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 0,00 | 7,6 | 7,6 |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **32** | **34** | **34** | **0,32** | **0,32** | **0,32** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **4,3** | **6,32** | **6,32** | **21** | **28** | **28** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,36** | **0,36** | **0,36** | **0,04** | **0,04** | **0,04** | **4,2** | **6,16** | **6,16** | **17** | **25** | **25** |  |

**Технологія приготування**

Малину або вишні, або абрикоси протирають з цукром (крім вікової категорії від 1-3 років). Після чого варять 15–20 хв. Готовий соус охолоджують.

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – ягід – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 32 г ± 3 %

34 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% | 117 | 117 | 135 | 118 | 118 | 135 | 3,3 | 3,3 | 3,81 | 2,9 | 2,9 | 3,38 | 5,5 | 5,5 | 6,39 | 60,84 | 60,84 | 70,2 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Цукор |  | 4,3 | 5 |  | 4,3 | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 4,29 | 4,99 |  | 16,3 | 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 | 3,9 | 3,9 | 4,5 | 3,9 | 3,9 | 4,5 | 0,94 | 0,94 | 1,1 | 0,68 | 0,68 | 0,79 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 14,82 | 14,82 | 17,1 | Порошок дрібного помелу, з  приємним ароматом какао, без  грудочок, сторонніх домішок та  запаху. |
|  | Крохмаль картопляний | 9,8 | 9,8 | 11,25 | 9,8 | 9,8 | 11,25 | 0,009 | 0,009 | 0,001 |  |  |  | 7,8 | 7,8 | 8,96 | 32,0 | 32,0 | 36,79 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **125** | **130** | **150** | **4,2** | **4,2** | **4,9** | **3,6** | **3,6** | **4,2** | **14,6** | **18,9** | **21,8** | **108** | **124** | **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: 125 г ± 3 %

130 г ± 3 %

150 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)