Понеділок 3 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 | 60 | 60 | 86 | 42 | 42 | 60 | 0,42 | 0,42 | 0,60 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 2,27 | 2,27 | 3,24 | 11 | 11 | 15 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту |
|  | Вода | 4 | 4 | 6 | 4 | 4 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Олія | 1,75 | 1,75 | 2,5 | 1,75 | 1,75 | 2,5 |  |  |  | 1,75 | 1,75 | 2,5 |  |  |  | 15,7 | 15,7 | 22,5 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **35** | **35** | **50** | **0,4** | **0,4** | **0,6** | **1,8** | **1,8** | **2,6** | **2,3** | **2,3** | **3,2** | **26** | **26** | **37** |  |

**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: 35 г ± 3 %

50 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Пюре з бобових (гороху або сочевиці) з цибулею**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Сочевиця рожева | 44 | 44 | 55 | 44 | 44 | 55 | 9,50 | 9,50 | 11,88 | 0,48 | 0,48 | 0,61 | 21,12 | 21,12 | 26,40 | 138,16 | 138,16 | 172,70 | Двостулкові боби з одним гніздом, сплющені, лінзоподібні; забарвлення від рожевого до червоного. |
|  | або горох лущений | 44 | 44 | 55 | 44 | 44 | 55 | 10,12 | 10,12 | 12,65 | 0,70 | 0,70 | 0,88 | 22,84 | 22,84 | 28,55 | 138,16 | 138,16 | 172,70 | Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,35 | 0,3 | 0,3 | 0,35 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода | 110 | 110 | 137,5 | 110 | 110 | 137,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса пюре із бобових: |  |  |  | 88 | 88 | 110 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,48 | 22,48 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цибуля ріпчаста | 19 | 19 | 24 | 16 | 16 | 20 | 0,22 | 0,22 | 0,28 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,57 | 1,57 | 1,96 | 6,56 | 6,56 | 8,20 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Маса пасерованої цибулі: |  |  |  | 12 | 12 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **125** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **із сочевиці** |  |  |  |  |  |  | **9,73** | **9,73** | **12,16** | **2,98** | **2,98** | **3,60** | **22,69** | **22,69** | **28,36** | **167,20** | **167,20** | **207,87** |  |
|  | **із гороху лущеного** |  |  |  |  |  |  | **10,34** | **10,34** | **12,93** | **3,20** | **3,20** | **3,88** | **24,40** | **24,40** | **30,51** | **167,20** | **167,20** | **207,87** |  |

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – характерний даному виду бобових.

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

**Консистенція** – однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

125 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Какао з молоком**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6  (7) |
|  | Какао - порошок | 4,5 | 4,5 | 5,6 | 4,5 | 4,5 | 5,6 | 1,08 | 1,08 | 1,36 | 0,79 | 0,79 | 0,98 | 1,5 | 1,5 | 1,87 | 17,1 | 17,1 | 21,28 | Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **Л** | Молоко 2,5% | 120 | 120 | 144 | 120 | 120 | 144 | 3,38 | 3,38 | 4,06 | 3 | 3 | 3,6 | 5,68 | 5,68 | 6,81 | 62,4 | 62,4 | 74,88 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Вода | 39 | 39 | 47 | 39 | 39 | 47 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **135** | **135** | **160** | **4,5** | **4,5** | **5,4** | **3,8** | **3,8** | **4,6** | **7,2** | **7,2** | **8,7** | **80** | **80** | **96** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – рідка, концентрована.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 135 г ± 3 %

160 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 90**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р.** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп картопляний з макаронними виробами**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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% | 56,3  60  64,3  69,2  75 | 56,3  60  64,3  69,2  75 | 75  80  85,7  92,3  100 | 45 | 45 | 60 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 7,79 | 7,79 | 10,38 | 36,00 | 36,00 | 48,00 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
| **Г** | Макаронні вироби | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,64 | 0,64 | 0,86 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 4,19 | 4,19 | 5,58 | 20,22 | 20,22 | 26,96 | Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 7,5  8 | 7,5  8 | 10  10,6 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,50 | 0,50 | 0,67 | 2,04 | 2,04 | 2,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 7 | 7 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхнімилусками. |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 1,09 | 1,09 | 1,45 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 9,92 | 9,92 | 13,22 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода або бульйон | 112,5 | 112,5 | 150 | 112,5 | 112,5 | 150 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150** | **150** | **200** | **1,72** | **1,72** | **2,29** | **1,34** | **1,34** | **1,79** | **13,08** | **13,08** | **17,45** | **70,64** | **70,64** | **94,18** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на маслі вершковому (2-3 хв), потім додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С 5-10 хв. У киплячу воду закладають підготовлену нарізану кубиками картоплю та варять за слабкого кипіння до напівготовності (10-15 хв). Потім додають макаронні вироби, пасеровані овочі і продовжують варити за слабкого кипіння до готовності (15-20 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль.

Подають в глибокій тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні краплі жиру; макаронні вироби добре набухлі, злегка втратили форму.

**Колір** – кремовий.

**Смак і запах** – в міру солоний 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)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Організація харчування**  **в дошкільному навчальному**  **закладі, ст 501** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Ікра буряково-морквяна**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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% | 19,4  21 | 19,4  21 | 32  34 | 15,5 | 15,5 | 25,5 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,03 | 0,03 | 0,06 | 1,5 | 1,5 | 1,6 | 7 | 7 | 9,16 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 19,4  21 | 19,4  21 | 32  34 | 15,5 | 15,5 | 25,5 | 0,15 | 0,15 | 0,33 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 1 | 1 | 2,5 | 5,5 | 5,5 | 10 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
|  | Маса очищених варених овочів |  |  |  |  | 30 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 1,5 | 2,5 |  |  |  | 1,5 | 1,50 | 2,5 |  |  |  | 13,5 | 13,5 | 22,5 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **30** | **30** | **50** | **0,4** | **0,4** | **0,58** | **1,57** | **1,57** | **2,62** | **2,5** | **2,5** | **4,1** | **26** | **26** | **42** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлений буряк і моркву відварюють у шкірці за температури 100 °С до готовності (буряк 1,5 год, моркву 25 хв). Відварений буряк і моркву обчищають, нати­рають на крупній тертці. Потім їх тушкують на олії у закритій посудині за температури 100 °С до готовності(10хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – буряк і морква зберегли форму нарізки або частково розварився,.

**Колір** – темно – вишневий.

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

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 30 г ± 3 %

50 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Курка по-італійськи (підлива)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Курятина (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку, охолоджене. Філе грудинки куряче без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
|  | Маса вареного курячого філе: |  |  |  | 36 | 36 | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Томатна паста | 7 | 7 | 9 | 7 | 7 | 9 | 0,34 | 0,34 | 0,43 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,41 | 1,41 | 1,81 | 6,93 | 6,93 | 8,91 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Цибуля ріпчаста | 4 | 4 | 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. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цукор | 0 | 1,5 | 2 | 0 | 1,5 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 2,00 | 0,00 | 5,69 | 7,58 | 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 | 0,13 | 0,13 | 0,18 | 0,13 | 0,13 | 0,18 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода | 58,5 | 58,5 | 78 | 58,5 | 58,5 | 78 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **36/10** | **36/11** | **48/12** | **9,18** | **9,18** | **12,29** | **3,8** | **3,8** | **5** | **1,8** | **3,3** | **4,4** | **78** | **84** | **110** |  |

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 36/10 г ± 3 %

36/11 г ± 3 %

48/12 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Сучасна картотека страв**  **Виддання 2009р**  **Ст. 48** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Каша рисова розсипчаста**

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

**Технологія приготування**

В підсолену воду висипають підготовлену крупу, перемішують і варять до запустіння. Розсипчасту кашу подають з вершковим маслом.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – білий.

**Смак і запах** – властивій рисовій каші з ароматом вершкового масла.

**Консистенція** – розсипчаста.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 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 | 100 | 100 | 150 | 100 | 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 № 323**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт)**  **для питания школьников»**  **Видання 1990 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банан)**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовтий.

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

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 197**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

**Технологічна карта**

**Риба, запечена під молочним соусом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |  |  | 34,4 | 34,4 | 51,6 | Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властиве даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування. |
|  | **Маса риби припущеної** |  |  |  | **33** | **33** | **49** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 8 | 8 | 11 | 6,5 | 6,5 | 9 | 0,08 | 0,08 | 0,1 |  |  |  | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 2,4 | 2,4 | 3,3 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2,2 | 1,5 | 1,5 | 2,2 |  |  |  | 1,5 | 1,5 | 2,2 |  |  |  | 13,5 | 13,5 | 19,8 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти |
|  | **Маса цибулі пасерованої** |  |  |  | **3** | **3** | **4,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сир твердий | 3,1 | 3,1 | 6,2 | 3 | 3 | 6 | 0,69 | 0,69 | 1,38 | 0,87 | 0,87 | 1,74 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,80 | 10,80 | 21,60 | Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний. |
|  | **Соус молочний** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Г** | Борошно пшеничне | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 1,0 | 1,0 | 1,7 | 5,0 | 5,0 | 8,3 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове  72% | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 1,19 | 1,19 | 1,58 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 10,8 | 10,8 | 14,4 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 7,5 | 7,5 | 12,5 | 7,5 | 7,5 | 12,5 | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 3,9 | 3,9 | 6,5 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Вода питна | 7,5 | 7,5 | 12,5 | 7,5 | 7,5 | 12,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса соусу |  |  |  | **15** | **15** | **25** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **33/21** | **33/21** | **49/35** | **7,82** | **7,82** | **12,16** | **4,66** | **4,66** | **7,17** | **1,91** | **1,91** | **3,02** | **81** | **81** | **126** |  |

**Технологія приготування**

Попередньо підготовлене філе риби (зі шкірою без кісток) нарізають на шматки, солять та припускають. Цибулю очищають, миють, нарізають дрібним кубиком та пасерують на 1/2 порції олії. Готують соус молочний: на розтопленому вершковому маслі пасерують борошно до золотавого кольору, поступово перемішуючи додають молоко, воду і варять 7-10 хв за слабкого кипіння. Соус проціджують, додають пасеровану цибулю та доводять до кипіння. На деко змащене олією викладають припущену рибу, заливають соусом молочним та посипають тертим сиром. Запікають при температурі 180 °С протягом 30 хв.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – шматки риби запечені під соусом з рум’яною скоринкою сиру.

**Колір** – світло-коричневий.

**Смак і запах** –приємний, притаманний запеченій рибі.

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 33/21 г ± 3 %

49/35 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 № 236**  **«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

**Котлета морквяна під сметанним соусом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 54  58 | 54  58 | 76  81 | 43 | 43 | 60 | 0,559 | 0,559 | 0,78 |  |  |  | 3,61 | 3,61 | 5,04 | 14,63 | 14,63 | 20,41 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 1 | 1 | 1,4 | 1 | 1 | 1,4 |  |  |  | 1 | 1 | 1,4 |  |  |  | 8,99 | 8,99 | 12,59 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Вода | 10 | 10 | 14 | 10 | 10 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **ЗП Г** | Крупа манна | 5 | 5 | 7 | 5 | 5 | 7 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 3,4 | 3,4 | 4,8 | 16,4 | 16,4 | 23,0 | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається |
| **Г** | Борошно пшеничне | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,1 | 2,1 | 2,8 | 10,0 | 10,0 | 13,4 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | **Маса напівфабрикату:** |  |  |  | **48** | **48** | **67** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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. |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 1,5 | 1,5 | 2,0 |  |  |  | 1,5 | 1,5 | 2,0 |  |  |  | 13,48 | 13,48 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Соус сметанний: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Сметана 21% | 7 | 7 | 10 | 7 | 7 | 10 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 1,5 | 1,5 | 2,1 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 15,3 | 15,3 | 21,2 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,7 | 1,7 | 2,4 | 8,4 | 8,4 | 11,7 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Вода | 22 | 22 | 30 | 22 | 22 | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **Маса соусу:** |  |  |  | **29** | **29** | **40** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **40/29** | **40/29** | **56/40** | **1,8** | **1,8** | **2,6** | **4,1** | **4,1** | **5,6** | **11,0** | **11,0** | **15,3** | **88** | **88** | **120** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену моркву нарізають тонкою соломкою або натирають на терці, потім її припускають з олією в воді (10-15 хв). Перед закінченням припускання всипають тонкою цівкою манну крупу, добре розмішують і варять до готовності (10-15 хв).

Отриману масу охолоджують до 40-50 °С, додають сіль та перемішують, формують котлети по 2 шт на порцію, панірують у борошні та обсмажують з обох боків при температурі 150-160⁰ С протягом 5-7 хв. При видачі поливають соусом.

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). Готовий соус охолоджують та поливають гарнір.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – котлети овально – приплюснутої форми з загостреними кінцями; за паніровані в борошні, рівномірно обсмажені, политі соусом.

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

**Смак і запах** – солодкуватий, з ароматом обсмаженої моркви.

**Консистенція** – скоринки – злегка хрумка; в середині – рихла, без великих шматків моркви і не проварених грудочок манної крупи.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 40/29 г ± 3 %

56/40 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)

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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (яблуко або персик або виноград)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Персик свіжий | 67 | 67 | 89 | 60 | 60 | 80 | 0,54 | 0,54 | 0,72 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 6,24 | 6,24 | 8,32 | 25,8 | 25,8 | 34,4 | Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки |
|  | або яблуко свіже | 68 | 68 | 91 | 60 | 60 | 80 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 6,24 | 6,24 | 8,32 | 27,0 | 27,0 | 36,0 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | або виноград | 63 | 63 | 84 | 60 | 60 | 80 | 0,36 | 0,36 | 0,48 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 9,36 | 9,36 | 12,48 | 39,0 | 39,0 | 52,0 | Грона цілі, зі свіжими,зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **0,54** | **0,54** | **0,72** | **0,06** | **0,06** | **0,08** | **6,24** | **6,24** | **8,32** | **25,8** | **25,8** | **34,4** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,24** | **0,24** | **0,32** | **0,24** | **0,24** | **0,32** | **6,24** | **6,24** | **8,32** | **27,0** | **27,0** | **36,0** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,9** | **0,9** | **1,2** | **0,06** | **0,06** | **0,08** | **13,08** | **13,08** | **17,44** | **53,4** | **53,4** | **71,2** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,36** | **0,36** | **0,48** | **0,12** | **0,12** | **0,16** | **9,36** | **9,36** | **12,48** | **39,0** | **39,0** | **52,0** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

**Технологія приготування**

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

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

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

Подають в мілкій закусочній тарілці за температури 65°С.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – овочів - м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 59 г ± 3 %

78 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Каша пшенична розсипчаста з цибулею**

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

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – характерний пшеничній крупі.

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 101 г ± 3 %

127 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Кисіль молочний**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 150 | 150 | 180 | 150 | 150 | 180 | 4,23 | 4,23 | 5,1 | 3,75 | 3,75 | 4,5 | 7,10 | 7,10 | 8,5 | 78,00 | 78,00 | 93,6 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Цукор |  | 7,5 | 9 |  | 7,5 | 9 |  |  |  |  |  |  |  | 7,49 | 8,99 |  | 28,43 | 34,11 | 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 | 5,25 | 5,25 | 6,3 | 5,25 | 5,25 | 6,3 |  |  |  |  |  |  | 4,2 | 4,2 | 5,0 | 17,2 | 17,2 | 20,6 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **145** | **150** | **180** | **4,2** | **4,2** | **5,1** | **3,8** | **3,8** | **4,5** | **11,3** | **18,8** | **22,5** | **95** | **124** | **148** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 65 °С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – молочно – білий.

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

**Консистенція** – однорідна, еластична.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 145 г ± 3 %

150 г ± 3 %

180 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Капуста тушкована**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Капуста білокачанна | 37,5 | 37,5 | 70 | 34 | 34 | 56 | 0,6 | 0,6 | 1 |  |  |  | 1,71 | 1,71 | 2,8 | 9,2 | 9,2 | 15,2 | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегла солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається. |
|  | Олія рослинна | 1 | 1 | 1,75 | 1 | 1 | 1,75 |  |  |  | 1 | 1 | 1,75 |  |  |  | 8,99 | 8,99 | 15,7 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 1,25  1,3 | 1,25  1,3 | 2,1  2,3 | 1 | 1 | 1,7 | 0,01 | 0,01 | 0,02 |  |  |  | 0,1 | 0,1 | 0,14 | 0,34 | 0,34 | 0,6 | 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. |
|  | Цибуля ріпчаста | 1,8 | 1,8 | 3,0 | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,03 |  |  |  | 0,15 | 0,15 | 0,25 | 0,6 | 0,6 | 1 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Томатна паста | 1 | 1 | 1,75 | 1 | 1 | 1,75 | 0,05 | 0,05 | 0,08 |  |  |  | 0,2 | 0,2 | 0,35 | 1 | 1 | 1,75 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 0,5 | 0,5 | 0,75 | 0,5 | 0,5 | 0,75 | 0,05 | 0,05 | 0,08 |  |  |  | 0,34 | 0,34 | 0,5 | 1,67 | 1,67 | 2,5 | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **30** | **30** | **50** | **0,73** | **0,73** | **1,21** | **1** | **1** | **1,75** | **2,5** | **2,5** | **4,04** | **22** | **22** | **37** |  |

**Технологія приготування**

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – тушкована капуста.

**Колір** – від жовтого до помаранчевого.

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

**Консистенція** – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 30 г ± 3 %

50 г ± 3 %

**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 |  |  | 51 |  |  | 36 |  |  | 0,65 |  |  |  |  |  | 1,2 |  |  | 6,8 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста |  |  | 6,5 |  |  | 5,5 |  |  | 0,08 |  |  |  |  |  | 0,5 |  |  | 2,26 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія |  |  | 1,5 |  |  | 1,5 |  |  |  |  |  | 1,5 |  |  |  |  |  | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Цукор |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  |  |  | **45** |  |  | **0,7** |  |  | **1,5** |  |  | **3,7** |  |  | **30** |  |

**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: 45 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст.379**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп польовий із 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) |
|  | Картоплядо01.09 (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. |
|  | Цибуля ріпчаста | 9 | 9 | 11,5 | 7,5 | 7,5 | 9,5 | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,74 | 0,74 | 0,93 | 3,08 | 3,08 | 3,90 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 9,5  10 | 9,5  10 | 12  12,7 | 7,5 | 7,5 | 9,5 | 0,10 | 0,10 | 0,12 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,63 | 0,63 | 0,80 | 2,55 | 2,55 | 3,23 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **ЗП** | Крупа пшоняна | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,69 | 0,69 | 0,92 | 0,20 | 0,20 | 0,26 | 4,03 | 4,03 | 5,38 | 20,88 | 20,88 | 27,84 | Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
| **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 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода або бульйон | 127,5 | 127,5 | 170 | 127,5 | 127,5 | 170 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 4 | 4 | 5,3 | 4 | 4 | 5,3 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,84 | 0,84 | 1,05 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 8,48 | 8,48 | 11,23 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/4** | **150/4** | **200/5** | **1,62** | **1,62** | **2,14** | **2,62** | **2,62** | **3,30** | **10,73** | **10,73** | **14,21** | **72** | **72** | **95** |  |

**Технологія приготування**

У киплячу воду (127,5/170 г) закладають підготовлену нарізану шматочками картоплю та ва­рять за слабкого кипіння 10-15 хв. Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на маслі вершковому 2-3 хв, після чого додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 150-160 °С протягом 5-10 хв. До картоплі додають пасеровані овочі та підготовлене пшоно і продовжують варити за слабкого кипіння до готовності (30-35 хв). За 5 хв до завершення приготування додають сіль, сметану.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65⁰С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – на поверхні краплі жиру, сметана; овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, крупа злегка розварилась.

**Колір** – рідкої частини – кремовий, характерний овочам та крупі.

**Смак і запах** – пасерованих овочів та крупи пшоняної, в міру солоний.

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

200/5г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Макарони відварені з овочами**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Макаронні вироби | 28 | 28 | 36,5 | 28 | 28 | 36,5 | 3,0 | 3,0 | 3,91 | 0,31 | 0,31 | 0,40 | 19,54 | 19,54 | 25,48 | 94,36 | 94,36 | 123,01 | Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний. |
|  | Вода для приготування макаронних виробів | 168 | 168 | 219 | 168 | 168 | 219 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса макаронних виробів відварних: |  |  |  | 80 | 80 | 104 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 10  10,6 | 10  10,6 | 13  14 | 8 | 8 | 10,5 | 0,1 | 0,1 | 0,14 | 0,008 | 0,008 | 0,011 | 0,67 | 0,67 | 0,88 | 2,72 | 2,72 | 3,57 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Зелень петрушки | 4 | 4 | 6 | 3 | 3 | 4,5 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0 | 0 | 0 | 0,13 | 0,13 | 0,2 | 0,57 | 0,57 | 0,86 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Цибуля ріпчаста | 8,3 | 8,3 | 10,7 | 7 | 7 | 9 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0 | 0 | 0 | 0,69 | 0,69 | 0,88 | 2,87 | 2,87 | 3,69 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Томатна паста | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,12 | 0,12 | 0,14 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 2,48 | 2,48 | 2,97 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Олія | 3 | 3 | 3,5 | 3 | 3 | 3,5 | 0 | 0 | 0 | 2,0 | 2,0 | 2,5 | 0 | 0 | 0 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса готових овочів: |  |  |  | 20 | 20 | 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **130** | **3,36** | **3,36** | **4,38** | **2,318** | **2,318** | **2,911** | **21,53** | **21,53** | **28,04** | **121** | **121** | **157** |  |

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

130 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 249**  **«Сборник рецептур блюд для питания школьников»**  **Видання 1987 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Биточки (особливі)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 яловичини (великими шматками) | 30 | 30 | 40 | 30 | 30 | 40 | 6,09 | 6,09 | 8,12 | 0,78 | 0,78 | 1,04 |  |  |  | 31,5 | 31,5 | 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. |
|  | М’ясо свинини (великими шматками) | 15 | 15 | 20 | 15 | 15 | 20 | 2,25 | 2,25 | 3 | 4,08 | 4,08 | 5,44 |  |  |  | 45,75 | 45,75 | 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. |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 8 | 8 | 11 | 8 | 8 | 11 | 0,7 | 0,7 | 0,96 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 3,2 | 3,2 | 4,4 | 16,72 | 16,72 | 22,99 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Вода | 10 | 10 | 14 | 10 | 10 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **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 панірувальним сухарям. |
|  | **Маса напівфабрикату** |  |  |  | **68** | **68** | **93** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 |  |  |  | 1,50 | 1,50 | 2,00 |  |  |  | 13,49 | 13,49 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **55** | **55** | **75** | **9,7** | **9,7** | **13,0** | **6,6** | **6,6** | **8,8** | **7,4** | **7,4** | **10,0** | **128** | **128** | **171** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене м’ясо пропускають через м’ясорубку разом з хлібом пшеничним (попередньо замоченим у молоці) та додають сіль. Добре перемішують, формують вироби у вигляді округло-приплюснутої форми товщиною 2,0 – 2,5 см, обвалюють їх в сухарях після чого обсмажують з обох боків при температурі 150–160 °С протягом 5–7 хв. Доводять биточки до готовності в духовій шафі при температурі 220–250 ºС 15–20 хв.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вироби округло-приплюснутої форми, зберегли форму або частково деформовані.

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

**Смак і запах** – характерний для запеченого м’яса.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 55 г ± 3 %

75 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Компот із свіжих фруктів (яблук або апельсинів або слив)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
|  | Апельсини свіжі | 67 | 67 | 89 | 60 | 60 | 80 | 0,54 | 0,54 | 0,72 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 5,7 | 5,7 | 7,6 | 24,0 | 24,0 | 32,0 | Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого. |
|  | або яблука свіжі | 68 | 68 | 91 | 60 | 60 | 80 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 6,24 | 6,24 | 8,32 | 27,0 | 27,0 | 36,0 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | або сливи свіжі | 63 | 63 | 84 | 60 | 60 | 80 | 0,48 | 0,48 | 0,64 | 0 | 0 | 0 | 6,06 | 6,06 | 8,08 | 25,8 | 25,8 | 34,4 | Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі; без пошкоджень шкірки. |
|  | Цукор | 0 | 6 | 8 | 0 | 6 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,0 | 8,0 | 0 | 22,74 | 30,32 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | **90** | **84** | **112** | **90** | **84** | **112** | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **120** | **120** | **160** | **0,54** | **0,54** | **0,72** | **0,12** | **0,12** | **0,16** | **5,7** | **11,7** | **15,6** | **24,0** | **46,74** | **62,32** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,24** | **0,24** | **0,32** | **0,24** | **0,24** | **0,32** | **6,24** | **12,24** | **16,32** | **27,0** | **49,74** | **66,32** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,48** | **0,48** | **0,64** | **0** | **0** | **0** | **6,06** | **12,06** | **16,08** | **25,8** | **48,54** | **64,72** |  |

**Технологія приготування**

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

Або виноград перебирають, миють; або персики перебирають, миють, розрізають наполовину, видаляють кісточку. Підготовлені виноград або персики закладають в гарячий сироп та доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 60-65º С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – характерний даному виду плодів.

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

**Консистенція** – плодів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 120 г ± 3 %

160 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Пюре морквяне або бурякове**

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

**Технологія приготування**

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

Буряк варять, очищують від шкірки.

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

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – протерта однорідна маса.

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

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

**Консистенція** –однорідна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 27 г ± 3 %

28 г ± 3 %

36 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Нагетси з м’яса курки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку, охолоджене. Філе грудинки куряче без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий | 11 | 11 | 15 | 11 | 11 | 15 | 0,96 | 0,96 | 1,31 | 0,17 | 0,17 | 0,23 | 4,40 | 4,40 | 6,00 | 22,99 | 22,99 | 31,35 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Маса фаршу: |  |  |  | 56 | 56 | 75 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Г** | Борошно пшеничне | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 0,57 | 0,57 | 0,77 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 3,80 | 3,80 | 5,18 | 18,37 | 18,37 | 25,05 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **Я** | Яйця | 1/9 | 1/9 | 1/7 | 4,44 | 4,44 | 5,71 | 0,56 | 0,56 | 0,73 | 0,51 | 0,51 | 0,66 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 6,97 | 6,97 | 8,96 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 0,60 | 0,60 | 0,82 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 3,83 | 3,83 | 5,22 | 18,76 | 18,76 | 25,58 | Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **56** | **56** | **75** | **11,49** | **11,49** | **15,43** | **4,62** | **4,62** | **6,08** | **12,16** | **12,16** | **16,64** | **138** | **138** | **183** |  |

**Технологія приготування**

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 56 г ± 3 %

75 г ± 3 %

**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** | **99** | **99** | **120** |  |

**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 %

110 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банан)**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовтий.

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

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Середа 3 тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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** | **28,5** | **28,5** | **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: 50г ± 3 %

70г ± 3 %

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 № 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** | або 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** | або 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)

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

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

Технологічна карта

**Борщ з квасолею і картоплею зі сметаною**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Буряк  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 30  32 | 30  32 | 40  42,7 | 24 | 24 | 32 | 0,36 | 0,36 | 0,48 | 0,024 | 0,024 | 0,032 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 10,1 | 10,1 | 13,44 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 18,8  20  21,4  23,1  25,0 | 18,8  20  21,4  23,1  25,0 | 25,0  26,7  28,6  30,8  33,3 | 15 | 15 | 20 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 2,59 | 2,59 | 3,46 | 12 | 12 | 16 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Квасоля | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 1,26 | 1,26 | 1,68 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 3,03 | 3,03 | 4,04 | 17,52 | 17,52 | 23,36 | Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 7,5  8 | 7,5  8 | 10  10,7 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,5 | 0,5 | 0,67 | 2,04 | 2,04 | 2,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 7,1 | 7,1 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0 | 0 | 0 | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Томатна паста | 2,25 | 2,25 | 3 | 2,25 | 2,25 | 3 | 0,1 | 0,1 | 0,14 |  |  |  | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 2,23 | 2,23 | 2,97 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,7 | 2 | 2 | 2,7 |  |  |  | 2 | 2 | 2,7 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 24,3 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Часник свіжий | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 0,04 | 0,04 | 0,05 |  |  |  | 0,028 | 0,028 | 0,037 | 0,27 | 0,27 | 0,37 | Плоди білого кольору з кремовим відтінком. Без пошкоджень. |
|  | Цукор |  | 0,9 | 1,2 |  | 0,9 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |  | 0,9 | 1,2 |  | 3,4 | 4,55 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 4 | 4 | 5 | 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 | 11,23 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода або бульйон | 120 | 120 | 160 | 120 | 120 | 160 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/4** | **150/4** | **200/5** | **2,3** | **2,3** | **3,1** | **3,1** | **3,1** | **4,0** | **9,7** | **10,6** | **14,1** | **73** | **76** | **102** |  |

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

200/5 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Каша вівсяна в’язка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **ЗП Г** | Крупа вівсяна | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 2,20 | 2,20 | 2,75 | 1,22 | 1,22 | 1,53 | 10,50 | 10,50 | 13,13 | 60,60 | 60,60 | 75,75 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Вода | 64 | 64 | 80,5 | 64 | 64 | 80,5 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 80 | 80 | 100,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **2,22** | **2,22** | **2,77** | **2,67** | **2,67** | **3,34** | **10,53** | **10,53** | **13,16** | **74** | **74** | **92** |  |

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло-сірий.

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

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 248**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Шніцель 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 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Свинина | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 6,75 | 6,75 | 9,00 | 12,24 | 12,24 | 16,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 137,25 | 137,25 | 183,00 | М’ясна м’якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з’єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м’яса. |
|  | Хліб пшеничний  подовий | 11 | 11 | 14 | 11 | 11 | 14 | 0,96 | 0,96 | 1,22 | 0,17 | 0,17 | 0,21 | 4,40 | 4,40 | 5,60 | 22,99 | 22,99 | 29,26 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Вода | 14,5 | 14,5 | 19,5 | 14,5 | 14,5 | 19,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 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 панірувальним сухарям. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 74 | 74 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **81** | **8,36** | **8,36** | **11,09** | **14,49** | **14,49** | **19,15** | **8,58** | **8,58** | **11,17** | **199** | **199** | **262** |  |

**Технологія приготування**

Нарізане на шматки м'ясо свинини подрібнюють на м'ясорубці, з’єднують з хлібом попередньо замоченим у воді, додають сіль та перемішують, після чого повторно пропускають через м'ясорубку. Отриману котлетну масу ретельно перемішують і вибивають. З готової котлетної маси виробляють напівфабрикати плоско-овальної форми товщиною 1 см, обвалюють їх в сухарях після чого смажать з обох боків при температурі 150–160 °С протягом 5–7 хв. Доводять шніцеля до готовності в духовій шафі при температурі 220–250 ºС 15–20 хв.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – вироби, які зберегли форму або злегка деформовані; збоку гарнір.

**Колір** – від світло – коричневого до коричневого, на розрізі – сірий. сухарях.

**Консистенція** – однорідна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

81 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (мандарини)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 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 | 76 | 76 | 101 | 60 | 60 | 80 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 5 | 5 | 7 | 23 | 23 | 31 | Ягоди та фрукти по формі і забарвленню характерні даному сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без пошкоджень шкірочки фрукту та ягід |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **0,5** | **0,5** | **0,6** | **0,1** | **0,1** | **0,2** | **5** | **5** | **7** | **23** | **23** | **31** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовтий.

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

**Консистенція** – соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 № 307**  **«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 гарбузова**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 94 | 94 | 120 | 66 | 66 | 84 | 0,66 | 0,66 | 0,84 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 3,56 | 3,56 | 4,54 | 16,50 | 16,50 | 21,00 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту |
| **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. |
| **ЗП Г** | Крупа манна | 8,5 | 8,5 | 11 | 8,5 | 8,5 | 11 | 0,88 | 0,88 | 1,13 | 0,09 | 0,09 | 0,11 | 5,77 | 5,77 | 7,47 | 27,88 | 27,88 | 36,08 | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається |
|  | Вода | 19 | 17 | 22 | 19 | 17 | 22 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,2 | 0,2 | 0,25 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Цукор | 0 | 3 | 3,5 | 0 | 3 | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,99 | 3,49 | 0,00 | 11,37 | 13,27 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **70** | **70** | **90** | **1,55** | **1,55** | **1,99** | **1,60** | **1,60** | **2,01** | **9,36** | **12,36** | **15,53** | **58** | **69** | **87** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлений та очищений гарбуз пропускають через овочерізку або мілко нарізають кубиками. Припускають з додаванням невеликої кількості рідини та вершкового масла (15-20 хв). Потім тонкою цівкою всипають манну крупу, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль та варять до готовності (15-20 хв).

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовтогарячий.

**Смак і запах** – характерний в’язкій манній каші у поєднанні з гарбузом.

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 70 г ± 3 %

90 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 364**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», В.Т. Лапшина**  **Видання 2004 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП Л** | Сир кисломолочний 9% | 67 | 67 | 84 | 67 | 67 | 84 | 11,19 | 11,19 | 14 | 6,03 | 6,03 | 7,56 | 1,34 | 1,34 | 1,68 | 106,53 | 106,53 | 133,56 | Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 15 | 1,24 | 1,24 | 1,55 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 8,28 | 8,28 | 10,35 | 40,08 | 40,08 | 50,10 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Цукор | 0 | 5 | 6,5 | 0 | 5 | 6,5 |  |  |  |  |  |  |  | 4,99 | 6,49 |  | 18,95 | 24,64 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,35 | 0,25 | 0,25 | 0,35 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/6 | 1/6 | 1/5 | 6,67 | 6,67 | 8 | 0,85 | 0,85 | 1,02 | 0,77 | 0,77 | 0,92 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 10,47 | 10,47 | 12,56 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Чорнослив | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 0,46 | 0,46 | 0,58 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,0 | 12,0 | 15,0 | 48,4 | 48,4 | 60,5 | Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. |
|  | або курага | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 1,04 | 1,04 | 1,30 |  |  |  | 11,64 | 11,64 | 14,55 | 46,80 | 46,80 | 58,50 | Половинки плодів з видаленою кісточкою правильної овальної форми. Смак та запах натуральні, характерні сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне для паніровки | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,31 | 0,31 | 0,41 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 2,07 | 2,07 | 2,76 | 10,02 | 10,02 | 13,36 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 108 | 113 | 142 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 |  |  |  | 2,00 | 2,00 | 2,50 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **90** | **95** | **120** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **з чорносливом** |  |  |  |  |  |  | **14,1** | **14,1** | **17,6** | **9,0** | **9,0** | **11,2** | **23,7** | **28,7** | **36,3** | **233** | **252** | **317** |  |
|  | **з курагою** |  |  |  |  |  |  | **14,6** | **14,6** | **18,3** | **9,0** | **9,0** | **11,2** | **23,4** | **28,4** | **35,9** | **232** | **251** | **315** |  |

**Технологія приготування**

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

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

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

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 90 г ± 3 %

95 г ± 3 %

120 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Соус сметанний** (на молоці)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 26 | 26 | 41 | 26 | 26 | 41 | 0,73 | 0,73 | 1,16 | 0,65 | 0,65 | 1,03 | 1,23 | 1,23 | 1,94 | 13,52 | 13,52 | 21,32 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
|  | Крохмаль | 4 | 4 | 5,5 | 4 | 4 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,18 | 3,18 | 4,38 | 13,08 | 13,08 | 17,99 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Соус молочний: | 26 | 26 | 34 | 26 | 26 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП**  **Л** | Сметана 21% | 8,5 | 8,5 | 14 | 8,5 | 8,5 | 14 | 0,24 | 0,24 | 0,39 | 1,79 | 1,79 | 2,94 | 0,26 | 0,26 | 0,42 | 18,02 | 18,02 | 29,68 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **35** | **35** | **48** | **0,98** | **0,98** | **1,55** | **2,44** | **2,44** | **3,97** | **4,67** | **4,67** | **6,74** | **45** | **45** | **69** |  |

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – білий, кремово-білий.

**Смак і запах** – молочний з кислинкою

**Консистенція** – однорідна, кремоподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 35 г ± 3 %

48 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | | **Маса нетто** | | | | **Білки** | | | | **Жири** | | | | **Вуглеводи** | | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Яблука свіжі | 38 | 38 | 51 | 30 | | 30 | 40 | 0,12 | | 0,12 | 0,16 | 0,12 | | 0,12 | 0,16 | 3,6 | | 3,6 | 4,7 | 16 | | 16 | 21 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **30** | | **30** | **40** | **0,12** | | **0,12** | **0,16** | **0,12** | | **0,12** | **0,16** | **3,6** | | **3,6** | **4,7** | **16** | | **16** | **21** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – характерний даному сорту.

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

**Консистенція** – соковита.

**Фізичні показники**

Маса страви: 30 г ± 3 %

40 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

Четвер 3 тиждень

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

Технологічна карта

**Морква тушкована в сметані**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 55  58,6 | 55  58,6 | 72,5  77,3 | 44 | 44 | 58 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 3,7 | 3,7 | 4,9 | 15 | 15 | 20 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 1,1 | 1,1 | 1,5 | 1,1 | 1,1 | 1,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 4 | 4 | 5 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 3,7 | 3,7 | 4,8 | 3,7 | 3,7 | 4,8 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 8 | 8 | 10 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Цукор | 0 | 1,9 | 2,6 | 0 | 1,9 | 2,6 |  |  |  |  |  |  |  | 1,9 | 2,5 |  | 7 | 10 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Олія | 1,8 | 1,8 | 2,6 | 1,8 | 1,8 | 2,6 |  |  |  | 1,8 | 1,8 | 2,6 |  |  |  | 16 | 16 | 23 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,15 | 0,15 | 0,18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **45** | **47** | **63** | **0,8** | **0,8** | **1,0** | **2,6** | **2,6** | **3,6** | **4,5** | **6,4** | **8,6** | **43** | **50** | **67** |  |

**Технологія приготування**

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

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

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 45 г ± 3 %

47 г ± 3 %

63 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Гуляш з м’яса курки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку, охолоджене. Філе грудинки куряче без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
|  | Цибуля ріпчаста | 9,5 | 9,5 | 13 | 8 | 8 | 11 | 0,11 | 0,11 | 0,15 |  |  |  | 0,78 | 0,78 | 1,08 | 3,28 | 3,28 | 4,51 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 10  10,7 | 10  10,7 | 13,8  14,7 | 8 | 8 | 11 | 0,10 | 0,10 | 0,14 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,67 | 0,67 | 0,92 | 2,72 | 2,72 | 3,74 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,31 | 0,31 | 0,41 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 2,07 | 2,07 | 2,76 | 10,02 | 10,02 | 13,36 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 |  |  |  | 2,00 | 2,00 | 2,50 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Вода | 26 | 26 | 35 | 26 | 26 | 35 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |  |
|  | Томатна паста | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 0,10 | 0,10 | 0,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 0,60 | 1,98 | 1,98 | 2,97 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **32/18** | **32/18** | **43/24** | **9,4** | **9,4** | **12,6** | **3,8** | **3,8** | **5,1** | **4,0** | **4,0** | **5,6** | **88** | **88** | **117** |  |

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 32/18 г ± 3 %

43/24 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% | 60  64 | 60  64 | 85  91 | 48 | 48 | 68 | 0,74 | 0,74 | 1,05 | 0,01 | 0,01 | 0,19 | 4,73 | 4,73 | 6,7 | 21,63 | 21,63 | 30,64 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | **Маса вареного очищеного буряка:** |  |  |  | **47** | **47** | **67** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 1,4 | 1,4 | 2 | 1,4 | 1,4 | 2 |  |  |  | 1,4 | 1,4 | 2 |  |  |  | 12,58 | 12,58 | 17,98 | 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** |  |  |  | **48** | **48** | **69** | **0,74** | **0,74** | **1,08** | **1,41** | **1,41** | **2,19** | **4,73** | **4,73** | **6,7** | **34** | **34** | **49** |  |

**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: 48 г ± 3 %

69 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Суп овочевий зі сметаною**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Картоплядо01.09(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. |
|  | Капуста білокачанна | 15 | 15 | 20 | 12 | 12 | 16 | 0,22 | 0,22 | 0,29 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,68 | 0,68 | 0,91 | 3,24 | 3,24 | 4,32 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 7 | 7 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 |  |  |  | 0,59 | 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  10,6 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,50 | 0,50 | 0,67 | 2,04 | 2,04 | 2,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 |  |  |  | 2,00 | 2,00 | 2,50 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Горошок зелений морожений | 4,5 | 4,5 | 6 | 4,5 | 4,5 | 6 | 0,23 | 0,23 | 0,30 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,62 | 0,62 | 0,83 | 3,29 | 3,29 | 4,38 | Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 4 | 4 | 5,3 | 4 | 4 | 5,3 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,84 | 0,84 | 1,05 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 8,48 | 8,48 | 11,23 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Вода або бульйон | 112,5 | 112,5 | 150 | 112,5 | 112,5 | 150 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150/4** | **150/4** | **200/5** | **1,32** | **1,32** | **1,74** | **2,99** | **2,99** | **3,74** | **7,71** | **7,71** | **10,27** | **62** | **62** | **80** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають в глибокій тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – кремовий.

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

**Консистенція** – овочів – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

200/5 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура № 721**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р.** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Котлета натуральна з м’яса курки (філе) панірована в сухарях**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | М’ясо курки (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку, охолоджене. Філе грудинки куряче без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
| **Г** | Хліб пшеничний  подовий | 10 | 10 | 13 | 10 | 10 | 13 | 0,87 | 0,87 | 1,13 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 4,00 | 4,00 | 5,20 | 20,90 | 20,90 | 27,17 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/10 | 1/10 | 1/8 | 4 | 4 | 5 | 0,51 | 0,51 | 0,64 | 0,46 | 0,46 | 0,58 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 6,28 | 6,28 | 7,85 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Сіль йодована | 0,1 | 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: |  |  |  | 55 | 55 | 74 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 |  |  |  | 2,00 | 2,00 | 2,50 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **48** | **48** | **65** | **10,2** | **10,2** | **13,6** | **4,4** | **4,4** | **5,8** | **4,1** | **4,1** | **5,4** | **97** | **97** | **127** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлене філе курки нарізають на порції, надають форму котлети, злегка відбиваючи. Підготовлений напівфабрикат солять, змочують в збитих яйцях і панірують в білій паніровці. Готовий напівфабрикат викладають на розігріту з олією до 150-160 °С сковороду і злегка обсмажують з обох боків до утворення рум’яної скоринки (5-7 хв) та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 200-220 ⁰С (10-15 хв).

Для білої паніровки, пшеничний хліб протирають через сито з мілкою решіткою, підсушують і просіюють через сито з густою решіткою.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – котлети овально-приплюснутої форм, рівномірно запаніровані, без тріщин та надривів.

**Колір** – поверхні рівномірно рум’яний, на розрізі - білий.

**Смак і запах** – в міру солоний зі смаком свіжого смаженого м’яса та присмаком смаженого хліба.

**Консистенція** – скоринки – хрумка, м’яса – пружна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 48 г ± 3 %

65 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)

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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (сливи свіжі або груші або апельсини)**

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

**Технологія приготування**

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

Підготовлені плоди і ягоди подають на мілкій тарілці.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 51**  **«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

**Товчанка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 до 01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 75,6  80,7  86,4  93  101 | 75,6  80,7  86,4  93  101 | 92,5  98,7  105,7  113,8  123,3 | 60,5 | 60,5 | 74 | 1,21 | 1,21 | 1,48 | 0,24 | 0,24 | 0,3 | 10,47 | 10,47 | 12,8 | 48,4 | 48,4 | 59,2 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Маса вареної картоплі: |  |  |  | 59 | 59 | 73 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Квасоля | 9,5 | 9,5 | 11,7 | 9,5 | 9,5 | 11,7 | 2,00 | 2,00 | 2,47 | 0,19 | 0,19 | 0,24 | 4,80 | 4,80 | 5,96 | 27,7 | 27,7 | 34,5 | Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | Вода для варки квасолі | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 30 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса вареної квасолі: |  |  |  | 20 | 20 | 24,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Горох лущений | 9,5 | 9,5 | 11,7 | 9,5 | 9,5 | 11,7 | 2,19 | 2,19 | 2,69 | 0,15 | 0,15 | 0,19 | 4,93 | 4,93 | 6,1 | 29,8 | 29,8 | 36,7 | Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. |
|  | Вода для варки гороху | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 30 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса вареного гороху: |  |  |  | 20 | 20 | 24,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цибуля ріпчаста | 30 | 30 | 42 | 25 | 25 | 31 | 0,35 | 0,35 | 0,43 |  |  |  | 2,45 | 2,45 | 3,03 | 10,3 | 10,3 | 12,7 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 |  |  |  | 2,50 | 2,50 | 3 |  |  |  | 22,5 | 22,5 | 26,97 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса пасерованої цибулі: |  |  |  | 12,5 | 12,5 | 15,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сіль йодована | 0,37 | 0,37 | 0,45 | 0,37 | 0,37 | 0,45 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **114** | **114** | **140** | **5,8** | **5,8** | **7,1** | **3,1** | **3,1** | **3,7** | **22,7** | **22,7** | **27,9** | **139** | **139** | **170** |  |

**Технологія приготування**

Горох та квасолю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки і промивають в холодній воді. Перед варінням бобові заливають холодною водою на 2-3 год і варять окремо в закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні (1-1,5 год). Після того, як бобові стануть м’якими, варіння припиняють, залишають їх на 15-20 хв у відварі, який потім зливають. Відварені гарячі бобові протирають. Підготовлену цибулю ріпчасту нарізають дрібними кубиками та пасерують на олії за температури 150-160 °С 5-7 хв.

Підготовлену картоплю нарізають на кубики та відварюють до готовності (25-30 хв) та перетирають на пюре.

Всі інгредієнти солять та ретельно перемішують.

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

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – однорідна маса, з частками пасерованої цибулі.

**Колір** – властивий використаним компонентам.

**Смак і запах** – властивий використаним компонентам.

**Консистенція** – пюреподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 114 г ± 3 %

140 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Суфле яєчне**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **Я** | Яйця курячі | 3/4 | 3/4 | 3/4 | 32 | 32 | 32 | 4,1 | 4,1 | 4,1 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 50,2 | 50,2 | 50,2 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **МП**  **Л** | Молоко 2,5% | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 16,6 | 16,6 | 16,6 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **МП**  **Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 1,4 | 1,4 | 1,4 |  |  |  | 13,2 | 13,2 | 13,2 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Сіль йодована | 0,16 | 0,16 | 0,16 | 0,16 | 0,16 | 0,16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 4,4 | 4,4 | 4,4 | 4,4 | 4,4 | 4,4 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 14,7 | 14,7 | 14,7 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **60** | **5,4** | **5,4** | **5,4** | **6,1** | **6,1** | **6,1** | **4,8** | **4,8** | **4,8** | **95** | **95** | **95** |  |

**Технологія приготування**

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

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

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

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

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

Технологічна карта

**Компот із плодів сушених (кураги)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Курага | 17,5 | 17,5 | 20 | 17,5 | 17,5 | 20 | 0,91 | 0,91 | 1,04 |  |  |  | 10,19 | 10,19 | 11,64 | 40,95 | 40,95 | 46,80 | Половинки плодів з видаленою кісточкою правильної овальної форми. Смак та запах натуральні, характерні сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків та запахів. |
|  | Маса вареної кураги: |  |  |  | 32,5 | 32,5 | 37 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Цукор | 0 | 7 | 8 | 0 | 7 | 8 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |  |  |  | 0,00 | 6,99 | 7,98 | 0,00 | 26,53 | 30,32 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Кислота лимонна | 0,14 | 0,14 | 0,16 | 0,14 | 0,14 | 0,16 | — | — | — |  |  |  | — | — | — | — | — | — | Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді. |
|  | Вода | 145 | 138 | 158 | 145 | 138 | 158 | — | — | — |  |  |  | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **140** | **140** | **160** | **0,91** | **0,91** | **1,04** |  |  |  | **10,19** | **17,17** | **19,62** | **41** | **68** | **77** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають в чашці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовто – оранжевий.

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

**Консистенція** – кураги – м’яка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 140 г ± 3 %

160 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банани)**

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

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовтий.

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

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

П’ятниця 3 тиждень

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

Технологічна карта

**Каша перлова в’язка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
| **ЗП Г** | Крупа перлова | 18 | 18 | 22,5 | 18 | 18 | 22,5 | 1,67 | 1,67 | 2,09 | 0,20 | 0,20 | 0,25 | 12,15 | 12,15 | 15,19 | 57,60 | 57,60 | 72,00 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | Вода |  |  |  | 65,5 | 65,5 | 82 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса каші: |  |  |  | 80 | 80 | 100,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Масло вершкове 72% | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **82** | **82** | **103** | **1,69** | **1,69** | **2,11** | **1,65** | **1,65** | **2,06** | **12,18** | **12,18** | **15,22** | **71** | **71** | **89** |  |

**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 65 ⁰С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – світло-сірий.

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

**Консистенція** – в’язка.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |
| --- | --- |
| **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  з 01.09 до 31.12-20%  з 01.01 до 31.08-25% | 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)

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

Технологічна карта

**Соус сметанний** (на молоці)

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

**Технологія приготування**

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

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – білий, кремово-білий.

**Смак і запах** – молочний з кислинкою

**Консистенція** – однорідна, кремоподібна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 35 г ± 3 %

48 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 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 № 52**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р** | **ст. 466**  **Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»**  **Видання 2014р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Огірки свіжі або солоні**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6  (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Огірки свіжі | — | — | 33 | — | — | 31 | — | — | 0,25 | — | — | 0,03 | — | — | 0,71 | — | — | 4,03 | Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку. |
|  | Огірки солоні | — | — | 34,5 | — | — | 31 | — | — | 0,47 | — | — | 0,03 | — | — | 3,10 | — | — | 13,02 | Цілі, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м’якоть щільна, смак солоно – кислий. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  |  |  | **31** | — | — | **0,25** | — | — | **0,03** | — | — | **0,71** | — | — | **4,03** |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **31** | — | — | **0,47** | — | — | **0,03** | — | — | **3,10** | — | — | **13,02** |  |

**Технологія приготування**

Огірки свіжі миють під проточною водою, видаляють у них краї, обдають окропом та нарізають порційними шматочками.

Огірки солоні промивають кип’яченою водою, зачищають краї та нарізають порційними шматочками.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – у огірків зачищені краї, нарізані на порції.

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

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

**Консистенція** – хрумка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 31 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% | 6,25  6,7 | 6,25  6,7 | 8,75  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 № 76**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт)**  **для питания школьников»**  **Видання 1990 р** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Суп селянський з перловою 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) |
|  | Капуста білокачанна | 22,5 | 22,5 | 30 | 18 | 18 | 24 | 0,324 | 0,324 | 0,432 | 0,018 | 0,018 | 0,024 | 1,026 | 1,026 | 1,368 | 4,86 | 4,86 | 6,48 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Картопля  до01.09(молода)-20%  з 01.09до31.10-25%  з 01.11до31.12-30%  з 01.01до28.02-35%  з 01.03до30.08-40% | 18,7  20  21,4  23  25 | 18,7  20  21,4  23  25 | 25  26,7  28,6  30,7  33,3 | 15 | 15 | 20 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 2,60 | 2,60 | 3,46 | 12,00 | 12,00 | 16,00 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
| **ЗП** | Крупа перлова | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 0,56 | 0,56 | 0,74 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 4,05 | 4,05 | 5,40 | 19,20 | 19,20 | 25,60 | Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків. |
|  | 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 | 7 | 7 | 9,5 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 |  |  |  | 2,00 | 2,00 | 2,50 |  |  |  | 17,98 | 17,98 | 22,48 | 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 | 127,5 | 127,5 | 160 | 127,5 | 127,5 | 160 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **150** | **150** | **200** | **1,3** | **1,3** | **1,8** | **2,2** | **2,2** | **2,7** | **8,8** | **8,8** | **11,7** | **59** | **59** | **77** |  |

**Технологія приготування**

Підготовленні натерту на терці моркву та дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії за температури 100 °С протягом 5-10хв. У киплячу воду (127,5/160 г) закладають підготовлену крупу, підготовлені та нарізані шматочками капусту білокачанну й картоплю. Доводять усе до кипіння (1-2 хв). Потім додають пасеровані овочі і варять за слабкого кипіння до готовності (20-25 хв). За 5 хв до закінчення приготування додають сіль.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65⁰ С.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – рідкої частини – прозорий; овочів і крупи – натуральний.

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

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

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 394**  **«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

**Тюфтелька рибна в сметанно-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. |
| **Г** | Хліб пшеничний  подовий | 8,5 | 8,5 | 13 | 8,5 | 8,5 | 13 | 0,74 | 0,74 | 1,13 | 0,13 | 0,13 | 0,20 | 3,40 | 3,40 | 5,20 | 17,77 | 17,77 | 27,17 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Вода | 12 | 12 | 18 | 12 | 12 | 18 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Цибуля ріпчаста | 10 | 10 | 15 | 8,5 | 8,5 | 13 | 0,12 | 0,12 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,83 | 0,83 | 1,27 | 3,49 | 3,49 | 5,33 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 5 | 5 | 7,5 | 5 | 5 | 7,5 | 0,52 | 0,52 | 0,77 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 3,45 | 3,45 | 5,18 | 16,70 | 16,70 | 25,05 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Сіль йодована | 0,18 | 0,18 | 0,27 | 0,18 | 0,18 | 0,27 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 71 | 71 | 106,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Маса тушкованої тюфтельки: |  |  |  | 60 | 60 | 90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соус сметанний з томатом: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Сметана 21% | 15 | 15 | 22,5 | 15 | 15 | 22,5 | 0,42 | 0,42 | 0,63 | 3,15 | 3,15 | 4,73 | 0,45 | 0,45 | 0,68 | 31,80 | 31,80 | 47,70 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 0,15 | 0,15 | 0,26 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 1,04 | 1,04 | 1,73 | 5,01 | 5,01 | 8,35 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Вода | 15 | 15 | 22,5 | 15 | 15 | 22,5 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса білого соусу: |  |  |  | 15 | 15 | 22,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Томатна паста | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 0,07 | 0,07 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,30 | 0,50 | 1,49 | 1,49 | 2,48 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Сіль йодована | 0,09 | 0,09 | 0,13 | 0,09 | 0,09 | 0,13 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса соусу: |  |  |  | 30 | 30 | 45 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60/30** | **60/30** | **90/45** | **8,66** | **8,66** | **13,05** | **6,23** | **6,23** | **8,85** | **9,47** | **9,47** | **14,55** | **128,63** | **128,63** | **190,15** |  |

**Технологія приготування**

Філе без шкіри і кісток нарізають на шматки і разом з цибулею ріпчастою, розмоченим в воді хлібом пшеничним пропускають двічі через м’ясорубку. В отриману масу додають сіль, добре вимішують і формують кульки, панірують в борошні та обсмажують в олії на розігрітій до 150-160 °С сковороді протягом 2-3 хв. Обсмажені вироби викладають в деко, заливають соусом та тушкують в духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (10-15 хв).

При видачі тюфтельки видають з соусом в якому вони тушкувались.

Соус: Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температу­ри 110-120 °С до світло-жовтого кольору. Потім 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. Потім додають сметану, сіль та ще кип'ятять 5-7 хв. Готовий соус проціджують і доводять до кипіння (1-2 хв).

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

**Характеристика готової страви**

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

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

**Смак і запах** – характерний тушкованому виробу із котлетної рибної маси, з ароматом цибулі та соусу.

**Консистенція** – соковита, рихла.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60/30 г ± 3 %

90/45 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. 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 № 323**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання 1990 р.** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банани)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Банани свіжі | 75 | 75 | 133,3 | 45 | 45 | 80 | 0,7 | 0,7 | 1,2 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 9,81 | 9,81 | 17,4 | 39,8 | 39,8 | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **45** | **45** | **80** | **0,7** | **0,7** | **1,2** | **0,05** | **0,05** | **0,1** | **9,81** | **9,81** | **17,4** | **40** | **40** | **71** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – жовтий.

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

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 45 г ± 3 %

80 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 677**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 2009 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Кнелі із курятини з рисом в сметанно-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) |
|  | Курятина (філе) | 45 | 45 | 60 | 45 | 45 | 60 | 8,8 | 8,8 | 11,8 | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 52,2 | 52,2 | 69,6 | Вищого ґатунку,  охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна. |
| **ЗП** | Крупа рисова | 4,5 | 4,5 | 6 | 4,5 | 4,5 | 6 | 0,32 | 0,32 | 0,42 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 3,23 | 3,23 | 4,31 | 14,85 | 14,85 | 19,80 | Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів. |
|  | Вода | 15 | 15 | 20,5 | 15 | 15 | 20,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса в'язкої рисової каші |  |  |  | 18 | 18 | 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Молоко | 5 | 5 | 6,5 | 5 | 5 | 6,5 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 0,13 | 0,13 | 0,16 | 0,24 | 0,24 | 0,31 | 2,60 | 2,60 | 3,38 | 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. |
|  | Сіль йодована | 0,14 | 0,14 | 0,19 | 0,14 | 0,14 | 0,19 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 63 | 63 | 84 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соус сметанно-томатний: |  |  |  | 32 | 32 | 56 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Сметана 21% | 8 | 8 | 14 | 8 | 8 | 14 | 0,22 | 0,22 | 0,39 | 1,68 | 1,68 | 2,94 | 0,24 | 0,24 | 0,42 | 16,96 | 16,96 | 29,68 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **Г** | Борошно пшеничне | 2,5 | 2,5 | 4,5 | 2,5 | 2,5 | 4,5 | 0,26 | 0,26 | 0,46 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 1,73 | 1,73 | 3,11 | 8,35 | 8,35 | 15,03 | Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий. |
|  | Вода | 21 | 21 | 40,5 | 24 | 24 | 42 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Маса білого соусу: |  |  |  | 24 | 24 | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Томатна паста | 2,5 | 2,5 | 4,5 | 2,5 | 2,5 | 4,5 | 0,12 | 0,12 | 0,22 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,50 | 0,90 | 2,48 | 2,48 | 4,46 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Сіль йодована | 0,05 | 0,05 | 0,08 | 0,05 | 0,05 | 0,08 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **47/32** | **47/32** | **63/56** | **9,9** | **9,9** | **13,5** | **5,1** | **5,1** | **7,5** | **6,1** | **6,1** | **9,3** | **111** | **111** | **158** |  |

**Технологія приготування**

Куряче філе двічі пропускають через м’ясорубку. Варять в’язку рисову кашу за температури 100 °С до готовності та охолоджують. Фарш змішують з холодною рисовою в’язкою кашею, додають сіль, молоко, масло вершкове, ретельно перемішують і збивають до отримання однорідної маси. Із підготовленої маси виробляють кнелі, викладають на деко та запікають в духовій шафі при температурі 220-250 °С (15-20 хв). Після чого заливають кнелі сметанно – томатним соусом та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 180-200 °С (5-8 хв).

Соус: Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температу­ри 110-120 °С до світло-жовтого кольору. Потім 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. Потім додають сметану, 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 60-65ºС разом з основною стравою.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – кнелі у вигляді кульок, без глибоких тріщин, з м’якою скоринкою, просочені соусом; збоку гарнір.

**Колір** – кнелі – світло – сірий з вкрапленнями рису; соусу – світло – червоний.

**Смак і запах** – характерний для тушкованого курячого м’яса, рису з ароматом соусу.

**Консистенція** –кнелі – в міру щільна з рівномірно росподіленим рисом.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 47/32 г ± 3 %

63/56 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 386**  **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**  **Видання 1982 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Запіканка овочева**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Горошок зелений морожений | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 15 | 0,7 | 0,7 | 0,75 | 0,026 | 0,026 | 0,03 | 1,8 | 1,8 | 2,1 | 9,49 | 9,49 | 10,95 | Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м’яка. |
|  | 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% | 56,25  60,0  64,3  69,2  75,0 | 56,25  60,0  64,3  69,2  75,0 | 62,5  66,7  71,4  76,9  83,3 | 45 | 45 | 50 | 0,9 | 0,9 | 1 | 0,18 | 0,18 | 0,2 | 7,78 | 7,78 | 8,65 | 36 | 36 | 40 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі. |
|  | Капуста білокачанна | 19,5 | 19,5 | 21,9 | 15,6 | 15,6 | 17,5 | 0,28 | 0,28 | 0,32 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,9 | 0,9 | 1 | 4,2 | 4,2 | 4,73 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Морква  з 01.09 до31.12-20%  з 01.01до31.08-25% | 16,3  17,3 | 16,3  17,3 | 18,8  20,0 | 13 | 13 | 15 | 0,17 | 0,17 | 0,2 | 0,014 | 0,014 | 0,015 | 1,1 | 1,1 | 1,26 | 4,44 | 4,44 | 5,1 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. |
|  | Цибуля ріпчаста | 5,4 | 5,4 | 6,0 | 4,5 | 4,5 | 5 | 0,6 | 0,6 | 0,07 |  |  |  | 0,43 | 0,43 | 0,49 | 1,85 | 1,85 | 2,05 | Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
|  | Олія | 2,2 | 2,2 | 2,5 | 2,2 | 2,2 | 2,5 |  |  |  | 2,2 | 2,2 | 2,5 |  |  |  | 19,78 | 19,78 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/10 | 1/10 | 1/9 | 4,5 | 4,5 | 5 | 0,56 | 0,56 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,58 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 7,1 | 7,1 | 7,85 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
| **ЗП Г** | Крупа манна | 4,5 | 4,5 | 5 | 4,5 | 4,5 | 5 | 0,45 | 0,45 | 0,5 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 3,1 | 3,1 | 3,39 | 14,76 | 14,76 | 16,4 | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається |
|  | Вода |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 4,5 | 4,5 | 5 | 4,5 | 4,5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 0,55 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 3,13 | 3,13 | 3,48 | 15,3 | 15,3 | 17,05 | Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям. |
| **МП Л** | Сметана 21% | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,53 | 0,53 | 0,64 | 0,08 | 0,08 | 0,09 | 5,3 | 5,3 | 6,36 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів. |
| **МП Л** | Сир твердий | 2,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 0,58 | 0,58 | 0,69 | 0,73 | 0,73 | 0,87 |  |  |  | 9 | 9 | 10,8 | Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний. |
|  | Сіль йодована | 0,24 | 0,24 | 0,3 | 0,24 | 0,24 | 0,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 100 | 100 | 125 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **95** | **95** | **105** | **4,8** | **4,8** | **4,8** | **4,4** | **4,4** | **5,2** | **18,4** | **18,4** | **20,5** | **127** | **127** | **144** |  |

**Технологія приготування**

Нарізані соломкою, припущені окремо моркву і капусту з'єднують з пасерованою цибулею ріпчастою, нарізаною півкільцями, додають окріп, всипають тоненькою цівкою манну крупу, і проварюють до загустіння. Підготовлену картоплю відварюють цілою за температури 100 °С у шкірці до готовності (30 хв), чистять та протирають. Овочеву масу змішують з протертою вареною картоплею, зеленим горошком, охолоджують до 40-50 °С, додають підготовлені яйця. Отриману масу викладають рівним шаром завтовшки 2,5-3 см на змащений олією лист. Поверхню виробу розрівнюють, змащують сметаною, посипають сухарями змішаними з натертим твердим сиром і запікають в духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (15-20 хв). Готову запіканку охолоджують та нарізають на порції.

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

**Характеристика готової страви**

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

**Колір** – поверхні – рум’яний.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний запеченим овочам у поєднанні зі сметаною та твердим сиром.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 95 г ± 3 %

105 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)

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

Технологічна карта

**Яйце варене**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 0,75 шт | 0,75  шт | 0,75  шт | 30 | 30 | 30 | 3,81 | 3,81 | 3,81 | 3,45 | 3,45 | 3,45 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 47,1 | 47,1 | 47,1 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **30** | **30** | **30** | **3,81** | **3,81** | **3,81** | **3,45** | **3,45** | **3,45** | **0,21** | **0,21** | **0,21** | **47** | **47** | **47** |  |

**Технологія приготування**

Яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою. Підготовлені яйця занурюють в киплячу підсолену воду і варять за температури 100 °С 8-10 хв з моменту закипання. Для полегшення очистки від шкаралупи яйця зразу ж після варки занурюють в холодну воду.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – яйця овальної форми, білого або кремового кольору.

**Колір** – білка – молочно – білий, жовтка – жовтий.

**Смак і запах** – свіжих варених яєць.

**Консистенція** – білка – щільна, пружна; жовтка – щільна.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 30 г (3/4 шт) ± 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 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 0,50 | 0,40 | 0,40 |  |  |  | 6,8 | 6,8 | 6,8 | 45,4 | 45,4 | 45,4 | Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами. |
|  | Цукор | 0 | 7,5 | 7,5 | 0 | 9 | 9 |  |  |  |  |  |  |  | 8,9 | 8,9 | 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 | 162 | 162 | 162 | 124 | 124 | 124 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Крохмаль | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  | 7,96 | 7,96 | 7,96 | 32,7 | 32,7 | 32,7 | Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском |
|  | **Вихід страви:** |  |  |  | **170** | **180** | **180** | **0,5** | **0,41** | **0,41** | **0** | **0** | **0** | **14,8** | **23,7** | **23,7** | **78** | **107** | **107** |  |

**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: 170 г ± 3 %

180 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)