

Рецептура № 304

«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 боярська (із пшона з родзинками)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			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 пшонояна	22	22	25	22	22	25	2,53	2,53	2,88	0,73	0,73	0,83	14,78	14,78	16,80	76,56	76,56	87,00	Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Родзинки	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,03	0,03	0,04	0,00	0,00	0,00	1,04	1,04	1,38	3,93	3,93	5,24	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
МП Л	Молоко 2,5%	72	72	81,5	72	72	81,5	2,03	2,03	2,30	1,80	1,80	2,04	3,41	3,41	3,85	37,44	37,44	42,38	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Цукор	0	5	5,5	0	5	5,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,99	5,49	0,00	18,95	20,85	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція

																				щільна, однорідна.
Я	Яйце куряче	1/5	1/5	1/4	8	8	10	1,02	1,02	1,27	0,92	0,92	1,15	0,06	0,06	0,07	12,56	12,56	15,70	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,27	0,27	0,34	0,27	0,27	0,34	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				95	100	114	5,62	5,62	6,50	4,90	4,90	5,83	19,31	24,30	27,63	143,71	162,66	187,69	

Технологія приготування

Підготовлені крупу варять до готовності в молоці. Готову в'язку кашу охолоджують до 50-60 °С та додають підготовлені родзинки, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль, вершкове масло та збиті яйця. Все ретельно перемішують, викладають в деко та запікають в духовій шафі за температури 160-180 °С (20-30 хв).

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – каша зі шматочками родзинок викладена на тарілку.

Колір – жовтого кольору зі шматочками родзинок.

Смак і запах – в'язкої пшоняної каші з ароматом молока та вершкового масла та родзинок.

Консистенція – пшона – в'язка, родзинок – м'яка, ніжна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 95 г ± 3 %

100 г ± 3 %

114 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 137

«Организации питания детей в
дошкольных учреждениях»,
А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина,
К.С. Ладодо

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Соус із сухофруктів (чорносливу)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Чорнослив	20,5	20,5	23	20,5	20,5	23	0,47	0,47	0,53	0,00	0,00	0,00	12,30	12,30	13,80	49,61	49,61	55,66	Мас властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Цукор	0	2,5	2,5	0	2,5	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	0,00	9,48	9,48	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Крохмаль	3,5	3,5	4	3,5	3,5	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,79	2,79	3,18	11,45	11,45	13,08	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском
	Вода	27	27	30,5	27	27	30,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				42	44	50	0,48	0,48	0,53	0,00	0,00	0,00	15,09	17,59	19,48	61,06	70,54	78,22	

Технологія приготування

Чорнослив перебирають, промивають, заливають холодною водою і залишають на 1,5-2 год. Потім його варять в тій же воді до готовності (15-20 хв), протирають, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років) та розведений у воді крохмаль. Варять до загустіння при постійному помішуванні (3-5 хв). Готовий соус охолоджують.

Подають на м'якій закусочній тарілці при кімнатній температурі (поливають гарнір).

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Колір – від світло – коричневого до темно – коричневого.

Смак і запах – з ароматом сушених слив.

Консистенція – середньої густоти, злегка желеподібна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 42 г ± 3 %

44 г ± 3 %

50 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 бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	64,8 67,5	64,8 67,5	90,6 94,5	54	54	75,5	0,70	0,70	0,98	0,05	0,05	0,08	4,54	4,54	6,34	18,36	18,36	25,67	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Олія	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	3,00	0,00	0,00	0,00	22,48	22,48	26,97	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Вода	12	12	17	12	12	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
ЗП Г	Крупа манна	6	6	8,5	6	6	8,5	0,62	0,62	0,88	0,06	0,06	0,09	4,07	4,07	5,77	19,68	19,68	27,88	Кремове або жовтувате кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається
Г	Борошно пшеничне	4	4	5,5	4	4	5,5	0,41	0,41	0,57	0,04	0,04	0,06	2,76	2,76	3,80	13,36	13,36	18,37	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Маса напівфабрикату:	60	60	84	60	60	84													
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча

																				без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Соус сметанний:																			
МП Л	Сметана 21%	9	9	12,5	9	9	12,5	0,25	0,25	0,35	1,89	1,89	2,63	0,27	0,27	0,38	19,08	19,08	26,50	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
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.
	Вода	27	27	37,5	27	27	37,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса білого соусу:				27	27	37,5													
	Маса соусу:				36	36	50													
	ВИХІД				50/ 36	50/ 36	70/ 50	2,29	2,29	3,19	6,58	6,58	8,38	13,71	13,71	19,04	120,96	120,96	161,23	

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 слабого 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 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – котлети овально – приплюснutoї 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: 50/36 г ± 3 %

70/50 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 323, 324, 325

«Сборник рецептур блюд
(технологических карт) для питания
школьников»

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Фрукти свіжі (слива свіжа або груша або апельсин або кавун)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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)	
	Слива свіжа	69	69	97	62	62	87	0,50	0,50	0,70	0,00	0,00	0,00	6,26	6,26	8,79	26,66	26,66	37,41	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки
	або груша свіжа	69	69	97	62	62	87	0,25	0,25	0,35	0,19	0,19	0,26	6,26	6,26	8,79	26,04	26,04	36,54	Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.
	або апельсин свіжий	93	93	130	62	62	87	0,56	0,56	0,78	0,12	0,12	0,17	5,89	5,89	8,27	24,80	24,80	34,80	Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло-оранжевого до оранжевого.
	ВИХІД				62	62	87	0,50	0,50	0,70	0,00	0,00	0,00	6,26	6,26	8,79	26,66	26,66	37,41	
								0,25	0,25	0,35	0,19	0,19	0,26	6,26	6,26	8,79	26,04	26,04	36,54	
								0,56	0,56	0,78	0,12	0,12	0,17	5,89	5,89	8,27	24,80	24,80	34,80	

Технологія приготування

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

Подають в мілкій закусочній тарілці.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – підготовлені плоди і ягоди викладені на тарілку.

Колір – відповідає кольору стиглих плодів або ягід.

Смак і запах – натуральних плодів або ягід.

Консистенція – соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 62 г ± 3 %

87 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 та сметаною

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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 до 01.09(молода)-20% з 01.09 до 31.10-25% з 01.11 до 31.12-30% з 01.01 до 28.02-35% з 01.03 до 30.08-40%	18 18,7 19,5 20,2 21	18 18,7 19,5 20,2 21	24 25 26 27 28	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'яучі.
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 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	7,2 7,5	7,2 7,5	9,6 10	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'яучі, 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	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	0,25	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.
МП Л	Сметана 21%	6	6	8	6	6	8	0,17	0,17	0,22	1,26	1,26	1,68	0,18	0,18	0,24	12,72	12,72	16,96	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	ВИХІД				150/5	150/5	200/7	1,51	1,51	2,02	3,41	3,41	4,38	8,94	8,94	11,92	71,26	71,26	93,52	

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 слабого кипіння до готовності (20-25 хв). За 5 хв до закінчення приготування додають сіль, сметану. 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, сметана.

Колір – рідкої частини – кремовий; 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: 150/5 г ± 3 %

200/7 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 405

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Каша гречана розсипчаста

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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	36,5	36,5	46	36,5	36,5	46	4,60	4,60	5,80	1,20	1,20	1,52	23,07	23,07	29,07	122,28	122,28	154,10	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	69,5	69,5	87	69,5	69,5	87	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<u>Маса каші:</u>				88	88	110,5													
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	ВИХІД				90	90	113	2,76	2,76	3,46	1,77	1,77	2,22	19,94	19,94	25,01	107,62	107,62	134,93	

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 у м'якій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

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

Колір – світло – коричневий.

Смак і запах – властивий гречаній каші з ароматом вершкового масла.

Консистенція – розсипчаста, м'яка, однорідна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

113 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 17, 55

«Сборник рецептур блюд
(технологических карт) для питания
школьников»

Видання 1987 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

«__» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Салат із свіжих томатів

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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)	
	Томати	26	26	—	22	22	—	0,24	0,24	—	0,04	0,04	—	1,01	1,01	—	5,06	5,06	—	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.
	Цибуля ріпчаста	1,5	1,5	—	1	1	—	0,01	0,01	—	0,00	0,00	—	0,10	0,10	—	0,41	0,41	—	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Олія	2,5	2,5	—	2,5	2,5	—	0,00	0,00	—	2,50	2,50	—	0,00	0,00	—	22,48	22,48	—	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,07	0,07	—	0,07	0,07	—			—			—			—			—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				25	25	—	0,26	0,26	—	2,54	2,54	—	1,11	1,11	—	27,95	27,95	—	

Технологія приготування

Томати свіжі миють під проточною водою, видаляють у них місце кріплення плодоніжки, обдають окропом. Підготовлені томати нарізають тонкими скибочками, цибулю кільцями або півкільцями. Томати і цибулю з'єднують, солять, поливають олією та рівномірно перемішують.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – томати свіжі нарізані скибочками, цибуля – кільцями або півкільцями; салат викладений на тарілку, заправлений олією.

Колір – характерний для свіжих томатів у поєднанні з цибулею та олією.

Смак і запах – характерний для свіжих томатів у поєднанні з цибулею та олією.

Консистенція – томати свіжі – пружна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 25 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 52

«Сборник рецептур блюд
(технологических карт) для питания
школьников»

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Помідори 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 бруто			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)	
	Помідори свіжі	—		35	—	30	—		0,33	—	0,06	—		1,38	—		6,90		Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.	
	Помідори солоні	—		33	—	30	—		0,33	—	0,03	—		0,72	—		4,80		Цілі, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно – кислий.	
	ВИХІД				—	30	—		0,33	—	0,06	—		1,38	—		6,90			
							—		0,33	—	0,03	—		0,72	—		4,80			

Технологія приготування

Помідори свіжі миють під проточною водою, видаляють у них місце кріплення плодоніжки, обдають окропом. За потреби нарізають на порції.
Помідори солоні промивають кип'яченою водою та видаляють місце кріплення плодоніжки. За потреби нарізають на порції.
Подають на м'якій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – у помідорів видалене не місце плодоніжки, великі плоди нарізані на порції.

Колір – характерний для солоних (свіжих) плодів.

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

Консистенція – характерний для солоних (свіжих) плодів.

Основні фізичні показники

Маса страви:

30 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Сіль йодована	0,14	0,14	0,21	0,14	0,14	0,21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
Олія	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	22,48	22,48	26,97	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
ВИХІД				47	47	70	9,75	9,75	14,14	1,21	1,21	1,82	23,29	23,29	30,42	85,35	85,35	121,31		

Технологія приготування

Філе риби без шкіри та кісток нарізають на шматки, перемішують з цибулею ріпчастою, зеленню петрушки і пропускають через м'ясорубку. Підготовлену масу солять, ретельно перемішують, вибивають і формують вироби овально - приплюснutoї форми, змочують в яйці, збитому з водою, панірують у сухарях, обсмажують з обох боків при температурі 150-160⁰ С протягом 8-10 хв та доводять до готовності в духовій шафі за температури 220-250 °С (10-15 хв).

Подають у мілкій закусоchnій тарілці при температурі 60-65⁰ С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – шніцель овально – приплюснutoї форми, з тонкою панірувальною скоринкою, рівномірно обсмажений з обох боків.

Колір – скоринки – від золотавого до світло – коричневого, на розрізі – від білого до світло – сірого.

Смак і запах – в міру солоний, приємний, характерний смаженій котлетній масі.

Консистенція – однорідна, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 47 г ± 3 %

70 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

ст. 113

«Питание детей раннего и дошкольного
возраста», В.Г. Кисляковская,
Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич

Видання: 1983 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Компот із свіжих фруктів (яблук або персиків або винограду)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									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.
	Яблуко свіже	68	68	91	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,24	0,24	0,32	6,24	6,24	8,32	27,0	27,0	36,0	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	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.
	Цукор	0	6	8	0	6	8	0	0	0	0	0	0	0	5,99	7,98	0	22,74	30,32	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Вода	90	84	112	90	84	112	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				120	120	160	0,54	0,54	0,72	0,06	0,06	0,08	6,24	12,23	16,3	25,8	48,54	64,72	
								0,24	0,24	0,32	0,24	0,24	0,32	6,24	12,23	16,3	27,0	49,74	66,32	
								0,36	0,36	0,48	0,12	0,12	0,16	9,36	15,35	20,46	39,0	61,74	82,32	

Технологія приготування

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

Подають в чашці при температурі 60-65° 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 № 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 бруто			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%	96	96	120				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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоняна, 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 м'якій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – пухка маса викладена на тарілці.

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)

Технологічна карта
Котлета натуральна з філе курки 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 бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)	
		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)				
	Курятина (філе)	45	45	60	45	45	60	9,28	9,28	12,37	1,34	1,34	1,79	0,05	0,05	0,07	51,40	51,40	68,54	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, 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	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	ВИХІД				48	48	65	10,65	10,65	14,13	3,95	3,95	5,06	4,08	4,08	5,30	96,56	96,56	126,03	

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 °С (10-15 хв).

Для білої паніровки, пшеничний хліб протирають через сито з мількою решіткою, підсушують і просіюють через сито з густою решіткою. Подають на мількій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – котлети овально-приплюснutoї 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)

	моркви:																			
	Зелень петрушки	5	5	7	3,5	3,5	5	0,13	0,13	0,19	0,01	0,01	0,02	0,33	0,33	0,48	1,72	1,72	2,45	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Томатна паста	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,07	0,07	0,10	0,00	0,00	0,00	0,30	0,30	0,40	1,49	1,49	1,98	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	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.
	Цибуля зелена	4,5	4,5	6	3,5	3,5	5	0,05	0,05	0,07	0,00	0,00	0,00	0,15	0,15	0,22	0,67	0,67	0,95	Листя свіжі, чисті, здорові, невянуть, без пожовтіння.
	Горошок овочевий заморожений	2,5	2,5	3,5	2,5	2,5	3,5	0,13	0,13	0,18	0,01	0,01	0,01	0,35	0,35	0,48	1,83	1,83	2,56	Зерна цілі, без домішок оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково-зеленого; консистенція м'яка.
	Сіль йодована	0,06	0,06	0,1	0,06	0,06	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса фаршу:				17	17	22,5													
МП Л	Сир твердий	1	1	1,5	1	1	1,5	0,23	0,23	0,35	0,29	0,29	0,44	0,00	0,00	0,00	3,60	3,60	5,40	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до білого-жовтого; смак та запах виражений, сирний.
	Маса напівфабрикату:				50	50	67													
	Маса запечених кабачків:				45	45	60													
	Соус сметанний з томатом:				17	17	22													
МП Л	Сметана 21%	4,5	4,5	6	4,5	4,5	6	0,13	0,13	0,17	0,95	0,95	1,26	0,14	0,14	0,18	9,54	9,54	12,72	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисло-молочний; без сторонніх присмаків і запахів.
Г	Борошно пшеничне	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,15	0,15	0,21	0,02	0,02	0,02	1,04	1,04	1,38	5,01	5,01	6,68	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Вода	13	13	17	13	13	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.

	Маса білого соусу:				13	13	17													
	Томатна паста	1	1	1,5	1	1	1,5	0,05	0,05	0,07	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	0,30	0,99	0,99	1,49	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	ВИХІД				45/17	45/17	60/22	1,36	1,36	1,88	3,39	3,39	4,40	5,85	5,85	7,85	57,20	57,20	75,63	

Технологія приготування

Підготовлені кабачки, очищені від шкірки та насіння, нарізають на кружечки 3-5 см в залежності від діаметра кабачків, відварюють у воді за слабого кипіння до напівготовності (5 хв), охолоджують і фарширують. Нафаршировані кабачки кладуть на змащений олією лист, посипають твердим сиром та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (15-20 хв). За 5 хв до завершення приготування додають сіль, соус сметанний з томатом.

Фарш: Підготовлену моркву нарізають мілкими кубиками або соломкою і пасерують. Окремо пасерують цибулю ріпчасту, нарізану півкільцями. Потім додають пасеровану томатну пасту, мілко нарізану і злегка пасеровану зелену цибулю, зелень петрушки, зелений горошок, сіль. Все перемішують та прогрівають.

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 слабого кипіння 7-10 хв. Потім додають сметану та ще кип'ятять 5-7 хв. Готовий соус проціджують і доводять до кипіння (1-2 хв).

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – кабачки нарізані кільцями з овочевим фаршем, политі соусом.

Колір – оболонки кабачків – світло зелений; фаршу – світло – коричневий у поєднанні з соусом.

Смак і запах – характерний тушкованим овочам у поєднанні з соусом.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 45-17 г ± 3 %

60/22 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

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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	2	2	2,5	2	2	2,5	0,48	0,48	0,61	0,35	0,35	0,44	0,67	0,67	0,84	7,60	7,60	9,50	Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів.
МП Л	Молоко 2,5%	75	75	90	75	75	90	2,12	2,12	2,54	1,88	1,88	2,25	3,55	3,55	4,26	39,00	39,00	46,80	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Вода	90	90	108	90	90	108	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150	150	180	2,60	2,60	3,14	2,23	2,23	2,69	4,22	4,22	5,09	46,60	46,60	56,30	

Технологія приготування

Какао – порошок змішують з невеликою кількістю окропу (100 мл), 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 °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: 150 г ± 3 %

180г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 310

«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 кукурудзяна з сиром твердим

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			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	21,5	21,5	29	21,5	21,5	29	1,78	1,78	2,41	0,26	0,26	0,35	15,57	15,57	21,00	72,46	72,46	97,73	Подрібнені частинки ядра кукурудзи різної форми; колір жовтий; смак і запах характерні кукурудзяній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх присмаків та запахів.
	Вода	58	58	77,5	58	58	77,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,23	0,23	0,3	0,23	0,23	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса каші:				70	70	100													
МП Л	Сир твердий	10	10	12,5	10	10	12,5	2,30	2,30	2,88	2,90	2,90	3,63	0,00	0,00	0,00	36,00	36,00	45,00	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний.
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				87	87	115	4,23	4,23	5,30	4,63	4,63	5,79	16,68	16,68	21,03	126,73	126,73	159,26	
--	--------------	--	--	--	-----------	-----------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	--

Технологія приготування

Кукурудзяну крупу промивають в теплій воді. Промиту крупу варять в підсоленій воді протягом 25-30 хв, періодично помішуючи. За 2-3 хв до закінчення приготування додають масло вершкове та натертий на терці твердий сир.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зерна крупи частково розварені, не розділяються, каша викладена гіркою, зберігає форму.

Колір – від світло – жовтого до жовтого.

Смак і запах – характерний для кукурудзяної каші у поєднанні твердого сиру. Не допускається запаху пригорілої каші.

Консистенція – в'язка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 87 г ± 3 %

115 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

ст. 92-93

«Питание детей раннего и дошкольного
возраста», В.Г. Кисляковская,
Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич

Видання: 1983 р

Технологічна карта
Пудинг із курятини

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			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)	
	Курятина (філе)	45	45	60	45	45	60	9,28	9,28	12,37	1,34	1,34	1,79	0,05	0,05	0,07	51,40	51,40	68,54	Вищого гатунку, охолоджене. Філе грудинки куряче без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна.
МП Л	Молоко 2,5%	12	12	16	12	12	16	0,34	0,34	0,45	0,30	0,30	0,40	0,57	0,57	0,76	6,24	6,24	8,32	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Г	Хліб пшеничний подовий	6	6	8	6	6	8	0,52	0,52	0,70	0,09	0,09	0,12	2,40	2,40	3,20	12,54	12,54	16,72	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
Я	Яйце куряче	13,5	13,5	18	6	6	8	0,76	0,76	1,02	0,69	0,69	0,92	0,04	0,04	0,06	9,42	9,42	12,56	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,18	0,18	0,24	0,18	0,18	0,24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і

																				ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				70	70	93,5													
	ВИХІД				60	60	80	10,90	10,90	14,53	4,42	4,42	5,73	3,06	3,06	4,08	97,58	97,58	128,61	

Технологія приготування

Попередньо відварене та охолоджене куряче філе пропускають через м'ясорубку, додають жовтки з яєць, масло вершкове, хліб пшеничний замочений у молоці, сіль, перемішують. Додають збиті яєчні білки і знову перемішують. Готову масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5-3 см і запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (15-20 хв). охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порційні шматки у вигляді квадратної, трикутної або прямокутної форми.

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

Характеристика готової страви

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

Колір – від кремового до світло – сірого.

Смак і запах – характерні курячому м'ясу.

Консистенція – пишна, ніжна, однорідна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 207

«Питание детей»,
М.И. Снигур, З.Т. Корешкова

Видання 1988 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Ікра овочева збірна

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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)	
	Кабачки свіжі	32	32	43	29	29	39	0,17	0,17	0,23	0,09	0,09	0,12	1,51	1,51	2,03	6,67	6,67	8,97	Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	11,4 12	11,4 12	15,6 16,2	9,5	9,5	13	0,12	0,12	0,17	0,01	0,01	0,01	0,80	0,80	1,09	3,23	3,23	4,42	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	4	4	6	4	4	5,5	0,06	0,06	0,08	0,00	0,00	0,00	0,39	0,39	0,54	1,64	1,64	2,26	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Помідори свіжі	20	20	27	17	17	23	0,19	0,19	0,25	0,03	0,03	0,05	0,78	0,78	1,06	3,91	3,91	5,29	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.
	Перець солодкий	2,5	2,5	3	2	2	2,5	0,03	0,03	0,03	0,00	0,00	0,00	0,13	0,13	0,17	0,52	0,52	0,65	Плоди типові за формою і забарвленням для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плідоніжкою.
	Зелень петрушки	4	4	5,5	3	3	4	0,11	0,11	0,15	0,01	0,01	0,02	0,29	0,29	0,38	1,47	1,47	1,96	Листя свіже, чисте, не загубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.

	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	0,13	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.
	ВИХІД				45	45	60	0,68	0,68	0,91	2,14	2,14	2,69	3,90	3,90	5,26	35,42	35,42	46,02	

Технологія приготування

Підготовлену цибулю ріпчасту нарізають кубиками і тушкують з олією під кришкою до напівготовності (2-3 хв). Потім додають очищені від шкірки та нарізані дольками кабачки, солодкий перець, помідори, сіль і продовжують тушкувати до готовності (25-30 хв). За 5 хв до готовності додають підготовлену подрібнену зелень.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму або частково розварились.

Колір – характерний даному виду овочів.

Смак і запах – характерний тушкованим овочам.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 45 г ± 3 %

60 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 яблучний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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 яблучний	110	110	180	110	110	180	0,44	0,44	0,72	0,00	0,00	0,00	11,33	11,33	18,54	46,20	46,20	75,60	Смак і запах – натуральні, добре виражені, властиві даному сорту плодів; колір характерний кольору плодів, з якого виготовлений.
	ВИХІД				110	110	180	0,44	0,44	0,72	0,00	0,00	0,00	11,33	11,33	18,54	46,20	46,20	75,60	

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 даному виду яблук, з якого виготовлений сік.

Консистенція – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 110 г ± 3 %

180 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 118

«Сборник рецептов 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
Борщ чернігівський

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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%	16,8 17,5	16,8 17,5	22,2 23,1	14	14	18,5	0,21	0,21	0,28	0,014	0,014	0,019	1,4	1,4	1,85	5,88	5,88	7,77	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Капуста білокачанна	18,5	18,5	25	15	15	20	0,27	0,27	0,36	0,015	0,015	0,02	0,855	0,855	1,14	4,05	4,05	5,4	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 18,7 19,5 20,2 21	18 18,7 19,5 20,2 21	24 25 26 27 28	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.
	Кабачки свіжі	10	10	13,5	9	9	12	0,05	0,05	0,07	0,03	0,03	0,04	0,47	0,47	0,62	2,07	2,07	2,76	Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням.
	Яблука свіжі	7	7	9	6	6	8	0,02	0,02	0,03	0,02	0,02	0,03	0,62	0,62	0,83	2,70	2,70	3,60	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без

	(кислих сортів)																			пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	Квасоля	3	3	4	3	3	4	0,63	0,63	0,84	0,06	0,06	0,08	1,52	1,52	2,02	8,76	8,76	11,68	Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості.
	Морква з 01.09до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	7,2 7,5	7,2 7,5	9,6 10	6	6	8	0,08	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.
	Зелень петрушки	3,5	3,5	4,5	2,5	2,5	3,5	0,09	0,09	0,13	0,01	0,01	0,01	0,24	0,24	0,33	1,23	1,23	1,72	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	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.
	Помідори свіжі	13,5	13,5	18	11,5	11,5	15,5	0,13	0,13	0,17	0,02	0,02	0,03	0,53	0,53	0,71	2,65	2,65	3,57	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плодоніжки.
	Томатна паста	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,07	0,07	0,10	0,00	0,00	0,00	0,30	0,30	0,40	1,49	1,49	1,98	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	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.
	Лимонна кислота	0,006	0,006	0,008	0,006	0,006	0,008	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має присмний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Вода	110	110	147	110	110	147	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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.
	ВИХІД				150	150	200	1,94	1,94	2,59	2,24	2,24	2,82	9,62	9,62	12,83	63,30	63,30	82,95	

Технологія приготування

Підготовлений буряк шинкують, додають лимонну кислоту, олію, томатну пасту і тушкують до готовності з невеликою кількістю води (15-20 хв).

В киплячу воду закладають картоплю, нарізану дольками, доводять до кипіння. Після чого кладуть нашатковану свіжу капусту і ще варять протягом 10-15 хв. Потім додають очищені кабачки нарізані дольками, яблука без шкірки і насіннєвого гнізда нарізані дольками, тушкований буряк, попередньо зварену квасолю, нашатковані пасеровані овочі і варять до готовності (20-25 хв). За 5-10 хв до закінчення приготування кладуть свіжі помідори нарізані дольками, сіль, підготовлену зелень.

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

Характеристика готової страви

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

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

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

Консистенція – овочів – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150/6 г ± 3 %

200/8 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Пюре з бобових (гороху або сочевиці) з вершковим маслом

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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	44	44	50,5	44	44	50,5	9,50	9,50	10,91	0,48	0,48	0,56	21,12	21,12	24,24	138,16	138,16	158,57	Двостулкові боби з одним гніздом, сплюснені, лінзоподібні; забарвлення від рожевого до червоного.
	Або горох лущений	44	44	50,5	44	44	50,5	10,12	10,12	11,62	0,70	0,70	0,81	22,84	22,84	26,21	138,16	138,16	158,57	Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками.
	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	110	110	126,5	110	110	126,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса пюре із бобових:				88	88	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 із сочевиці				90	90	103	9,52	9,52	10,93	1,93	1,93	2,37	21,15	21,15	24,27	151,38	151,38	175,10	

ВИХІД із гороху лущеного								10,14	10,14	11,64	2,15	2,15	2,62	22,86	22,86	26,24	151,38	151,38	175,10	
---	--	--	--	--	--	--	--	--------------	--------------	--------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	--

Технологія приготування

Сочевицю або горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки і промивають в холодній воді. Перед варінням бобові заливають холодною водою на 2-3 год. Потім додають сіль та 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 маслом вершковим 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: 90 г ± 3 %

103 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

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	11,17	11,17	14,93	7,11	7,11	9,33	1,85	2,35	3,46	118,29	120,19	160,26	

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 насінневе гніздо, нарізають тонкими скибочками, викладають у сотейник та бланшують з додаванням цукру (крім вікової категорії від 1-3 років) 1-2 хв.

Подають на м'якій закусоchnій 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 № 929

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Компот із апельсинів

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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	55,5	55,5	67	37	37	45	0,33	0,33	0,41	0,07	0,07	0,09	3,52	3,52	4,28	14,80	14,80	18,00	Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого.
	Цукор	—	7,5	9	—	7,5	9	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,49	8,98	0,00	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.
	Цедра апельсинів	4	4	4,5	4	4	4,5													
	Вода	107	107	130	107	107	130	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				140	148	180	0,33	0,33	0,41	0,07	0,07	0,09	3,52	11,00	13,26	14,80	43,23	52,11	

Технологія приготування

Апельсини миють, очищують від шкірки, нарізають тоненькими кільцями (дольками), кладуть в каструлю заливають теплим сиропом (окропом), доводять до кипіння та дають настоятись.

Для приготування сиропу в гарячій воді розводять цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), додають цедру, попередньо очищену від білої м'якоти, нарізану тонкою соломкою, доводять до кипіння та проварюють 10-12 хв і проціджують.

Подають у чашці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – в сиропі (окропі) дольки апельсин.

Колір – світло – оранжевий.

Смак і запах – кисло-солодкий.

Консистенція – апельсин – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 140 г ± 3 %

180 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

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				149	152	203	4,86	4,86	6,5	4,69	4,69	5,81	29,03	31,52	41,74	178,29	187,76	245,37	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

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

Колір – жовто – оранжевий.

Смак і запах – солодкий, характерний рисовій в'язкій молочної каші у поєднанні з гарбузом.

Консистенція – в'язка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 149 г ± 3 %

152 г ± 3 %

203 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 354

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»

В.Т. Лапшина

Видання 2004 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Вареники ліниві з фруктовим соусом (малиновим або вишневим або абрикосовим)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
МП Л	Сир кисломолочний 9%	50	50	63	50	50	63	8,35	8,35	10,52	4,50	4,50	5,67	1,00	1,00	1,26	79,50	79,50	100,17	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.
Г	Борошно пшеничне	7	7	9	7	7	9	0,72	0,72	0,93	0,08	0,08	0,10	4,83	4,83	6,21	23,38	23,38	30,06	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
Я	Яйце куряче	1/11	1/11	1/9	3,64	3,64	4,44	0,46	0,46	0,56	0,42	0,42	0,51	0,03	0,03	0,03	5,71	5,71	6,97	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Цукор	0	3,5	4	0	3,5	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,49	3,99	0,00	13,27	15,16	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Сіль йодована	0,09	0,09	0,12	0,09	0,09	0,12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоняна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				58	61	77													
	Сіль йодована для варки	0,09	0,09	0,12	0,09	0,09	0,12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоняна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду;

																					розчинність у рідині повна.	
	Маса варених вареників:				62	65	82															
	Соус фруктовий:																					
	Вишня морожена	51	51	69	51	51	69	0,41	0,41	0,55	0,00	0,00	0,00	5,51	5,51	7,45	24,48	24,48	33,12		Плоди чисті, цілі, здорові, без кісточки, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.	
	Або малина морожена	51	51	69	51	51	69	0,20	0,20	0,28	0,15	0,15	0,21	5,15	5,15	6,97	21,42	21,42	28,98		Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.	
	Або абрикоси морожені	51	51	69	51	51	69	0,46	0,46	0,62	0,05	0,05	0,07	5,00	5,00	6,76	20,91	20,91	28,29		Половинки плодів з видаленою кісточкою; за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду.	
	Цукор	—	2	2,5		2	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,50	0,00	7,58	9,48		Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.	
	Маса готового соусу:				40	42	57															
	ВИХІД				62/40	65/42	82/57	10,60	10,60	13,46	5,20	5,20	6,56	21,51	27,00	35,17	175,40	196,25	252,23			

Технологія приготування

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

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

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

Характеристика готової страви

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

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

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

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

Основні фізичні показники

Маса страви: 62/51 г ± 3 %

65/51 г ± 3 %

82/69 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологія приготування

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

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

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

Подають у чашках при температурі 65 °С.

Характеристика готової страви

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

Колір – характерний даному виду трав.

Смак і запах – приємний з присмаком і ароматом трав.

Консистенція – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

180 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 405

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Каша ячна 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 бруutto			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 ячна	29,5	29,5	35,5	29,5	29,5	35,5	2,95	2,95	3,55	0,38	0,38	0,46	19,97	19,97	24,03	95,58	95,58	115,02	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	70,5	70,5	84,5	70,5	70,5	84,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<u>Маса каші:</u>				88	88	105,5													
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	ВИХІД				90	90	108	2,97	2,97	3,57	1,83	1,83	2,27	20,00	20,00	24,07	108,80	108,80	131,55	

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 м'якій закусочній тарілці при температурі 60-65⁰ С.

Характеристика готової страви

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

Колір – світло – коричневий.

Смак і запах – властивий ячній каші з ароматом вершкового масла.

Консистенція – розсипчаста, м'яка, однорідна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

108 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 бруutto			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)	
	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 риби, 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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, 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 сметанный з томатом:																				
МП	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, 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 слабого 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 °С.

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 № 16, 17

«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
Салат із свіжих огірків або солоних огірків 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 бруто			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	51,5	51,5	79	49	49	75	0,39	0,39	0,60	0,05	0,05	0,08	1,62	1,62	2,48	6,86	6,86	10,50	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку.
	Заправка для салату:				6	6	9													
	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.
	Лимонна кислота	0,14	0,14	0,17	0,14	0,14	0,17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має присмний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Цукор	0	0,5	0,5	0	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	0,00	1,90	1,90	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	0,14	0,14	0,17	0,14	0,14	0,17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода кип'ячена	4	4	5	4	4	5,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.

Або огірки солоні			70			63			0,50			0,06			1,45			8,19	Цілі, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно – кислий.
Цибуля ріпчаста			14			12			0,17			0,00			1,18			4,92	Цибулини визрілі, здорові, щільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
Олія			2			2			0,00			2,00			0,00			17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
ВИХІД					54	54	82	0,4	0,4	0,6	2,0	2,0	2,6	1,6	2,1	3,0	25	27	35
						76			0,7			2,1			2,6			31	

Технологія приготування

Свіжі огірки миють під проточною водою, зачищають краї, обдають окропом. Підготовлені огірки нарізають кружальцями, заправляють заправкою для салатів та обережно перемішують.

Заправку для салатів готують змішуючи олію, воду та лимонну кислоту з додаванням цукру (крім вікової категорії від 1-3 років) та солі.

Цибулю ріпчасту обчищають, миють під проточною водою, обдають окропом, дрібно нарізають. Солоні огірки промивають кип'яченою водою, зачищають краї, ополіскують кип'яченою водою, нарізають шматочками, з'єднують із нарізаною цибулею ріпчастою. Перед видачею заправляють олією та обережно перемішують.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – нарізані огірки викладені на тарілку і заправлені заправкою для салату або олією.

Колір – характерний для свіжих (солоних огірків) у поєднанні з олією.

Смак і запах – характерний для свіжих (солоних огірків) у поєднанні з олією.

Консистенція – огірків – пружна, хрумка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 54 г ± 3 %

82 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 323, 324, 325

«Сборник рецептур блюд
(технологических карт) для питания
школьников»

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Фрукти свіжі (слива свіжа або груша або апельсин або кавун)

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

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 %

80г ± 3 %

СКЛАВ: 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 бруто			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)	
	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%	54 56,3 58,5 60,7 63	54 56,3 58,5 60,7 63	72 75 78 81 84	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'яучі.
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%	7,2 7,5	7,2 7,5	9,6 10	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'яучі, 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.

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	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 слабого кипіння до напівготовності (10-15 хв). Потім додають макаронні вироби, пасеровані овочі і продовжують варити за слабого кипіння до готовності (15-20 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні краплі жиру; макаронні вироби добре набухли, 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)

Рецептура № 702

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Рагу із курятини

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			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)	
	Курятини (філе)	45	45	60	45	45	60	9,28	9,28	12,37	1,34	1,34	1,79	0,05	0,05	0,07	51,40	51,40	68,54	Вищого гатунку, 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	1	1	1,5	1	1	1,5	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	1,50	0,00	0,00	0,00	8,99	8,99	13,49	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Вода	40	40	54	40	40	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса смаженої курятини:				31	31	41,5													
	Картопля до01.09(молода)-20% з 01.09до31.10-25% з 01.11до31.12-30%	79,2 82,5 85,8	79,2 82,5 85,8	105,6 110 114,4	66	66	88	1,32	1,32	1,76	0,26	0,26	0,35	11,42	11,42	15,22	52,80	52,80	70,40	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.

	з 01.01 до 28.02-35%	89,1	89,1	18,81																	
	з 01.03 до 30.08-40%	92,4	92,4	3,2																	
	Морква з 01.09 до 31.12-20%	17,4	17,4	23,4	14,5	14,5	19,5	0,19	0,19	0,25	0,01	0,01	0,02	1,22	1,22	1,64	4,93	4,93	6,63	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.	
	з 01.01 до 31.08-25%	18,1	18,1	24,4																	
	Цибуля ріпчаста	10	10	13	8,5	8,5	11	0,12	0,12	0,15	0,00	0,00	0,00	0,83	0,83	1,08	3,49	3,49	4,51	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.	
	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.	
	Соус томатний:				10	10	13														
	Вода	8	8	9,5	8	8	9,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.	
	Томатна паста	2,5	2,5	3,5	2,5	2,5	3,5	0,12	0,12	0,17	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	0,70	2,48	2,48	3,47	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.	
Г	Борошно пшеничне	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,15	0,15	0,21	0,02	0,02	0,02	1,04	1,04	1,38	5,01	5,01	6,68	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.	
	Маса гарніру з соусом:				103	103	138														
	Сіль йодована	0,44	0,44	0,53	0,44	0,44	0,53	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.	
	ВИХІД				32/102	32/102	43/136	11,18	11,18	14,91	5,13	5,13	6,68	15,06	15,06	20,09	151,57	151,57	200,68		

Технологія приготування

Підготовлене філе курки, нарізане на порційні шматки обсмажують з обох боків до утворення золотистої скоринки (3-5 хв), заливають гарячою водою в кількості 20-30 % від маси набору продуктів і тушкують 30-40 хв. Потім додають пасеровані, нарізані кубиками картоплю, моркву, цибулю ріпчасту, соус томатний та тушкують до готовності (15-20 хв).

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

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

Видають рагу разом із соусом.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – нарізане куряче філе в соусі з овочами; овочі зберегли форму або частково розварились.

Колір – м'яса – світло – сірий, овочів – характерних їхньому виду.

Смак і запах – тушкованого курячого м'яса у поєднанні з тушкованими овочами.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 134 г ± 3 %

179 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 145

«Организации питания детей в
дошкольных учреждениях»,
А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина,
К.С. Ладодо

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Салат з зеленого горошку 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 бруто			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	72	72	82	72	72	82	3,60	3,60	4,10	0,14	0,14	0,16	9,94	9,94	11,32	52,56	52,56	59,86	Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м'яка.
	Горошок зелений відварений:				62	62	70,5													
	Цибуля ріпчаста	17,5	17,5	20	14,5	14,5	16,5	0,20	0,20	0,23	0,00	0,00	0,00	1,42	1,42	1,62	5,95	5,95	6,77	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Олія	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0,00	0,00	0,00	1,50	1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	13,49	13,49	13,49	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,18	0,18	0,24	0,18	0,18	0,24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				77	77	88	3,80	3,80	4,33	1,64	1,64	1,66	11,36	11,36	12,93	71,99	71,99	80,11	

Технологія приготування

Зелений горошок розморожують, промивають кип'яченою водою та проварюють у воді до готовності (10-15 хв), зливають воду та охолоджують. Цибулю ріпчасту очищають, миють під проточною водою, обдають окропом, нарізають кубиками, додають до горошку зеленого. Перед видачею солять, заправляють олією та обережно перемішують.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – горошок разом із цибулею ріпчастою викладений на тарілку, заправлений олією.

Колір – світло – зелений.

Смак і запах – в міру посолений, характерний для зеленого горошку у поєднанні цибулі ріпчастої та олії.

Консистенція – горошку – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 77 г ± 3 %

88 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 113

«Питание детей раннего и дошкольного
возраста», В.Г. Кисляковская, Л.П.

Васильева, Т.Б. Гурвич

Видання: 1983 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Компот із свіжих фруктів (яблук або персиків або винограду)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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	—	75	102	—	67	92	—	0,60	0,83	—	0,07	0,09	—	6,97	9,57	—	28,81	39,56	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі; без пошкоджень шкірки.
	Яблуко свіже	—	76	105	—	67	92	—	0,27	0,37	—	0,27	0,37	—	6,97	9,57	—	30,15	41,40	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	Виноград	—	70	96	—	67	92	—	0,40	0,55	—	0,13	0,18	—	10,45	14,35	—	43,55	59,80	Грона цілі, зі свіжими, зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами.
	Цукор	—	6	8	—	6	8	—	0,00	0,00	—	0,00	0,00	—	5,99	7,98	—	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	—	94	128	—	94	128	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				—	134	182	—	0,60	0,83	—	0,07	0,09	—	12,96	17,55	—	51,55	69,88	
								—	0,27	0,37	—	0,27	0,37	—	12,96	17,55	—	52,89	71,72	
								—	0,40	0,55	—	0,13	0,18	—	16,44	22,34	—	66,29	90,12	

Технологія приготування

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

Подають в чашці при температурі 60-65°C.

Характеристика готової страви

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

Колір – характерний даному виду плодів.

Смак і запах – солодкий, з ароматом використаних плодів.

Консистенція – плодів – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 134 г ± 3 %

182 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

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 бруто			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	112	—	—	67	—	—	1,01	—	—	0,07	—	—	14,61	—	—	59,63	—	—	Банани мають бути солодкими на смак, свіжими, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні плямки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки.
	ВИХІД				67	—	—	1,01	—	—	0,07	—	—	14,61	—	—	59,63	—	—	

Технологія приготування

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

Підготовлені плоди і ягоди подають на тарілці.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – підготовлені банани викладені на тарілку.

Колір – жовтий

Смак і запах – натуральних свіжих бананів.

Консистенція – соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 67 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

напівфабрикату:																				
Олія	2	2	3	2	2	3	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	3,00	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	26,97	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
Соус із сухофруктів:				44	44	62														
Яблука сушені	15	15	21	15	15	21	0,33	0,33	0,46	0,00	0,00	0,00	7,65	7,65	10,71	29,85	29,85	41,79	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.	
Крохмаль	3	3	4,5	3	3	4,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,39	2,39	3,58	9,81	9,81	14,72	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском	
Вода	32	32	45	32	32	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
ВИХІД				58/44	60/44	88/62	2,92	2,92	4,27	2,83	2,83	4,20	24,21	26,70	38,70	132,90	142,38	207,55		

Технологія приготування

Підготовлену пшоняну крупу варять у воді 20–30 хв, охолоджують до 60–70 °С, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років) і перемішують. Підготовлену масу розділяють на порції, надаючи виробам круглу форму, панірують у сухарях і обсмажують з обох боків в олії на розігрітій до 150–160 °С сковороді (10 хв).

При видачі поливають соусом.

Соус: сухофрукти промивають, заливають холодною водою на 1-1,5 год. Потім варять до готовності (15-20 хв), протирають, додають розведений у воді крохмаль. Варять до загустіння при постійному помішуванні (3-5 хв). Готовий соус охолоджують. Поливають биточки.

Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – биточки кругло – плескатої форми, политі соусом.

Колір – від золотавого до світло – коричневого, на розрізі – характерний для даного виду крупи.

Смак і запах – властивий вареній каші.

Консистенція – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 58/44 г ± 3 %

60/44 г ± 3 %

88/62 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 350, 353

«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
Яєчний рулет з фаршем

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
Я	Яйце куряче	1шт	1шт	1шт	40	40	40	5,08	5,08	5,08	4,60	4,60	4,60	0,28	0,28	0,28	62,80	62,80	62,80	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
МП Л	Молоко 2,5%	25	25	25	25	25	25	0,71	0,71	0,71	0,63	0,63	0,63	1,18	1,18	1,18	13,00	13,00	13,00	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Г	Борошно пшеничне	10	10	10	10	10	10	1,03	1,03	1,03	0,11	0,11	0,11	6,90	6,90	6,90	33,40	33,40	33,40	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
МП Л	Масло вершкове 72%	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0,01	0,01	0,01	1,09	1,09	1,09	0,02	0,02	0,02	9,92	9,92	9,92	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Маса запеченої суміші:				75	75	75													
	Маса фаршу:				25	25	25													
ЗП	Крупа рисова	7	7	7	7	7	7	0,49	0,49	0,49	0,07	0,07	0,07	5,03	5,03	5,03	23,10	23,10	23,10	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вода для рису:	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса готового				19,5	19,5	19,5													

	рису:																			
	Цибуля зелена	2,5	2,5	2,5	2	2	2	0,03	0,03	0,03	0,00	0,00	0,00	0,09	0,09	0,09	0,38	0,38	0,38	Листя свіжі, чисті, здорові, нев'янучі, без пожовтіння.
Я	Яйце куряче	1/13	1/13	1/13	3,08	3,08	3,08	0,39	0,39	0,39	0,35	0,35	0,35	0,02	0,02	0,02	4,84	4,84	4,84	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, м'яка, цілісна.
	Олія	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0,00	0,00	0,00	1,50	1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	13,49	13,49	13,49	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Зелень петрушки	1	1	1	0,5	0,5	0,5	0,02	0,02	0,02	0,00	0,00	0,00	0,05	0,05	0,05	0,25	0,25	0,25	Листя свіже, чисте, не загубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				100	100	100	7,75	7,75	7,75	8,35	8,35	8,35	13,57	13,57	13,57	161,16	161,16	161,16	

Технологія приготування

Яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою. Підготовлені яйця розділяють на білки і жовтки. Жовтки збивають, додають молоко та борошно, потім обережно в масу вводять збиті білки. Яєчно – молочну суміш виливають на змащений маслом вершковим лист тонким шаром (1-1,5 см) та випікають в духовій шафі за температури 180-200 °С до готовності (10-15 хв). На готовий яєчний пласт кладуть фарш і завертають рулетом, викладають стиком у низ та доводять до готовності в духовій шафі за температури 180-200 °С протягом 3-5 хв.

Фарш: Підготовлений рис закладають в підсолону киплячу воду і варять за слабого кипіння (15-20 хв).

Готовий рис з'єднують з м'якою нарізаними звареним в кругу яйцями, злегка пасерованою м'якою нарізаною зеленою цибулею, додають нарізану зелень петрушки, сіль. Охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порції.

Подають в м'якій закусочній при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – шматок рулету у формі поперечної скибочки батона, на розрізі однорідна маса з рису, пасерованої цибулі та яєць.

Колір – світло – жовтий, на розрізі – від кремового до світло – жовтого.

Смак і запах – в міру посолений, характерний свіжоприготовленому омлету у поєднанні з рисовою кашею та пасерованою цибулею.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 67/50 г ± 3 %

70/50 г ± 3 %

88/62 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

ст. 148

«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
Морква припущена з родзинками

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	69 72	69 72	101,4 105,5	57,5	57,5	84,5	0,75	0,75	1,10	0,06	0,06	0,08	4,83	4,83	7,10	19,55	19,55	28,73	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Маса припущеної моркви:				53	53	78													
МП Л	Масло вершкове 72%	1	1	1,5	1	1	1,5	0,01	0,01	0,01	0,73	0,73	1,09	0,01	0,01	0,02	6,61	6,61	9,92	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Родзинки	3	3	4	3	3	4	0,05	0,05	0,07	0,00	0,00	0,00	2,07	2,07	2,76	7,86	7,86	10,48	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Цукор	0	1	1,5	0	1	1,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,50	0,00	3,79	5,69	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.

	Сіль йодована	0,18	0,18	0,26	0,18	0,18	0,26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	2	2	3	2	2	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				57	58	85	0,81	0,81	1,18	0,78	0,78	1,17	6,92	7,91	11,38	34,02	37,81	54,81	

Технологія приготування

Моркву нарізають соломкою, складають в каструлю, додають масло вершкове, сіль, підготовлені родзинки, заливають водою та тушкують під кришкою до готовності (10-15 хв).

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – морква нарізана соломкою, рівномірно розмішана з родзинками.

Колір – властивий моркві та родзинкам.

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

Консистенція – моркви – щільна, соковита; родзинок – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 57 г ± 3 %

58 г ± 3 %

85 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Молоко кип'ячене

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			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%	106	106	170	100	100	160	2,82	2,82	4,51	2,5	2,5	4,0	4,73	4,73	7,57	52,0	52,0	83,20	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	ВИХІД				100	100	160	2,82	2,82	4,51	2,5	2,5	4,0	4,73	4,73	7,57	52,0	52,0	83,20	

Технологія приготування

Молоко перед видачею кип'ятять (5-7 хв) у посудині, призначеній лише для цього.
Подають у чашках при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

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

Колір – білий з кремовим відтінком.

Смак і запах – кип'яченого молока, приємний.

Консистенція – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

160 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 406

«Сборник рецептов 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 бруто			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»	32,5	32,5	41	32,5	32,5	41	3,58	3,58	4,51	0,39	0,39	0,49	22,30	22,30	28,13	108,88	108,88	137,35	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	58	58	72	58	58	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:				80	80	100,5													
	Цибуля ріпчаста	14,5	14,5	18	12	12	15	0,17	0,17	0,21	0,00	0,00	0,00	1,18	1,18	1,47	4,92	4,92	6,15	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.
	Маса пасерованої цибулі ріпчастої:	8	8	10	8	8	10													

	ВИХІД				90	90	113	3,74	3,74	4,72	2,39	2,39	2,99	23,47	23,47	29,60	131,78	131,78	165,98	
--	--------------	--	--	--	-----------	-----------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	--

Технологія приготування

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння (10-15 хв). Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності (1 год). Підготовлену цибулю ріпчасту нарізають на невеликі кубики та пасерують в олії на розігрітій до 150-160 °С сковороді протягом 2-3 хв. Перед видачею кашу змішують з пасерованою цибулею.

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

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: 90 г ± 3 %

113 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
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 бруто			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	9,28	9,28	12,37	1,34	1,34	1,79	0,05	0,05	0,07	51,40	51,40	68,54	Вищого гатунку, 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, щільні, 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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, 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	36/10	48/12	9,65	9,65	12,86	3,34	3,34	4,29	1,75	3,25	4,26	77,54	83,23	109,14	

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 закусоchній 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: 45 г ± 3 %

60 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Пудинг із цвітної 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 цвітна	86	86	117	45	45	61	1,13	1,13	1,53	0,14	0,14	0,18	2,43	2,43	3,29	13,50	13,50	18,30	Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень.
МП Л	Молоко 2,5%	20,5	20,5	28	20,5	20,5	28	0,58	0,58	0,79	0,51	0,51	0,70	0,97	0,97	1,32	10,66	10,66	14,56	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Г	Борошно пшеничне	2	2	3	2	2	3	0,21	0,21	0,31	0,02	0,02	0,03	1,38	1,38	2,07	6,68	6,68	10,02	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
Я	Яйце куряче	1/8	1/8	1/6	5	5	6,66	0,64	0,64	0,85	0,58	0,58	0,77	0,04	0,04	0,05	7,85	7,85	10,46	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
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	0,18	0,18	0,25	0,18	0,18	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				61	61	83	2,56	2,56	3,49	2,69	2,69	3,49	4,84	4,84	6,77	51,91	51,91	69,86	

Технологія приготування

Цвітну капусту очищують від листя, замочують в воді на 25 хв, потім промивають, варять у підсоленій воді за температури 100 °С протягом 15-20 хв. Після закінчення варіння цвітну капусту виймають, злегка віджимають, розрізають на шматки і розкладають на лист змащений маслом вершковим.

З борошна, молока та масла вершкового готують соус (борошно пасерують на маслі вершковому до світло-жовтого кольору і поступово розводять кип'яченим молоком). В готовий соус додають жовток і добре вимішують, злегка охолоджують, змішують зі збитими білками. Готовою сумішшю заливають капусту та запікають в духовій шафі за температури 200-220 °С до золотистого кольору (15-20 хв). Готову страву охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порційні шматки у вигляді квадрата, трикутника або прямокутника. Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С.

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, характерний для запеченої цвітної капусти у поєднанні з молочним соусом.

Консистенція – ніжна, пишна, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 61 г ± 3 %

83 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 бруто			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	10	10	10	10	10	10	0,23	0,23	0,23	0,00	0,00	0,00	5,51	5,51	5,51	20,10	20,10	20,10	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Цукор	—	5	5	—	5	5	—	—	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,99	4,99	0,00	18,95	18,95	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Вода	105	100	100	105	100	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				105	100	100	0,23	0,23	0,23	0,00	0,00	0,00	5,51	10,50	10,50	20,10	39,05	39,05			

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 °С.

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 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

	Яловичина	13	13	20	13	13	20	2,64	2,64	4,06	0,34	0,34	0,52	0,00	0,00	0,00	13,65	13,65	21,00	М'ясна м'якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з'єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м'яса.
	Цибуля ріпчаста	1,5	1,5	2,5	1	1	2	0,01	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,10	0,10	0,20	0,41	0,41	0,82	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Вода	1	1	2	1	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
Я	Яйце куряче	1/45	1/45	1/29	0,89	0,89	1,38	0,11	0,11	0,18	0,10	0,10	0,16	0,01	0,01	0,01	1,40	1,40	2,17	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Маса напівфабрикату:				15	15	23													
	Маса готової фрикадельки:				11	11	17													
	ВИХІД				150/11	150/11	200/17	8,15	8,15	11,45	2,71	2,71	4,04	13,01	13,01	17,41	114,53	114,53	159,08	

Технологія приготування

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

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

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

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

Характеристика готової страви

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

Колір – рідкої частини – кремовий, фрикадельок – світло-сірий.

Смак і запах – пасерованих овочів та вареної сочевиці.

Консистенція – овочів та сочевиці – м'яка; фрикадельок – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150/11 г ± 3 %

200/17 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 479

«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
Макаронник з м'ясом

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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)	
	Яловичина	32	32	40	32	32	40	6,50	6,50	8,12	0,83	0,83	1,04	0,00	0,00	0,00	33,60	33,60	42,00	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.
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.
	Маса готових м'ясопродуктів:				20	20	25													
	Макаронні вироби	28,5	28,5	36	28,5	28,5	36	3,05	3,05	3,85	0,31	0,31	0,40	19,89	19,89	25,13	96,05	96,05	121,32	Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний.
	Вода	200	200	250	200	200	250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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.
	Маса готових макаронних виробів:				81	81	102													
	Цибуля ріпчаста	8,5	8,5	11	7	7	9	0,10	0,10	0,13	0,00	0,00	0,00	0,69	0,69	0,88	2,87	2,87	3,69	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Олія	1	1	1,5	1	1	1,5	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	1,50	0,00	0,00	0,00	8,99	8,99	13,49	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Маса пасерованої цибулі:	4	4	5	4	4	5													
Я	Яйце куряче	1/12	1/12	1/10	3,33	3,33	4	0,42	0,42	0,51	0,38	0,38	0,46	0,02	0,02	0,03	5,23	5,23	6,28	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
МП Л	Масло вершкове 72%	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,36	0,36	0,36	0,01	0,01	0,01	3,31	3,31	3,31	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
Г	Сухарі панірувальні	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,27	0,27	0,33	0,04	0,04	0,05	1,74	1,74	2,09	8,53	8,53	10,23	Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям.
	Сіль йодована	0,05	0,05	0,07	0,05	0,05	0,07	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				80	80	139													
	ВИХІД				94	94	118	10,35	10,35	12,95	4,01	4,01	5,25	22,37	22,37	28,16	168,48	168,48	213,53	

Технологія приготування

Макаронні вироби варять у підсоленій воді, охолоджують до 70 °С і заправляють підготовленими збитими яйцями. М'ясо обсмажують на маслі вершковому та тушкують, потім м'ясо пропускають через м'ясорубку, додають пасеровану цибулю та добре вимішують. Суміш макаронних виробів з яйцями ділять на дві частини. Одну частину викладуть на лист посипаний сухарями, розрівнюють, зверху кладуть фарш, а на нього другу частину суміші варених макаронних виробів з яйцями. Після розрівнювання виріб збризкують вершковим маслом та запікають в духовій шафі при температурі 200-220 °С до готовності (30–40 хв). При видачі макаронник нарізають по одному шматочку на порцію.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – макаронник нарізаний рівними шматками.

Колір – скоринки – рум'яно-золотава, на розрізі: оболонки – світло-кремовий; фаршу – світло-сірий.

Смак і запах – характерний запеченим макаронним виробам у поєднанні зі тушкованим м'ясом.

Консистенція – оболонки – м'яка але пружна; фаршу – м'яка, ніжна, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 94 г ± 3 %

118 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 204

«Питание детей»,
М.И. Снигур, З.Т. Корешкова

Видання 1988 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Буряк тушкований з чорносливом

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)	
		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)										
	Буряк з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	36 37,5	36 37,5	48 50	30	30	40	0,45	0,45	0,60	0,03	0,03	0,04	3,00	3,00	4,00	12,60	12,60	16,80	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	7,5	7,5	10,5	6,5	6,5	9	0,09	0,09	0,13	0,00	0,00	0,00	0,64	0,64	0,88	2,67	2,67	3,69	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Чорнослив	5,5	5,5	7,5	5,5	5,5	7,5	0,13	0,13	0,17	0,00	0,00	0,00	3,30	3,30	4,50	13,31	13,31	18,15	Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Вода	7	7	9,5	7	7	9,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Цукор	0	1	1,5	0	1	1,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,50	0,00	3,79	5,69	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Лимонна кислота	0,005	0,005	0,007	0,005	0,005	0,007	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді.

	Олія	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,00	0,00	0,00	1,50	1,50	2,00	0,00	0,00	0,00	13,49	13,49	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,14	0,1	0,1	0,14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				34	35	47	0,67	0,67	0,90	1,53	1,53	2,04	6,94	7,94	10,88	42,06	45,85	62,31	

Технологія приготування

Підготовлену цибулю ріпчасту дрібно нарізають та пасерують в олії на розігрітій до 150-160 °С сковороді протягом 2-3 хв. Пасеровану цибулю, натертий на крупній тертці сирий буряк складають у каструлю, збризкують розведеною лимонною кислотою, додають воду і тушкують, помішуючи, на повільному вогні до напівготовності (10-15). Потім додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль, підготовлений чорнослив і продовжують тушкувати до готовності (7-10 хв).

Подають на м'якій закуской тарілці при температурі 60-65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – буряк зберіг форму нарізки або частково розварився, з пасерованою цибулею.

Колір – темно-вишневий.

Смак і запах – характерний для тушкованого буряка у поєднанні з пасерованою цибулею ріпчастою.

Консистенція – капусти – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 34 г ± 3 %

35 г ± 3 %

47 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 323, 324, 325

«Сборник рецептур блюд
(технологических карт) для питания
школьников»

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Фрукти свіжі (слива свіжа або груша або апельсин або кавун)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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)	
	Слива свіжа	67	67	89	60	60	80	0,48	0,48	0,64	0	0	0	6,06	6,06	8,08	25,8	25,80	34,4	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки
	або груша свіжа	67	67	89	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,18	0,18	0,24	6,06	6,06	8,08	25,2	25,20	33,6	Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.
	або апельсин свіжий	89	89	119	60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	5,7	5,7	7,6	24,0	24,0	32,0	Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого.
	або кавун	67	67	89	60	60	80	0,39	0,39	0,52	0,1	0,1	0,14	4,0	4,0	5,0	17,0	17,0	23,0	Плоди свіжі, чисті, зрілі, цілі, здорові; колір відповідає даному сорту; м'якоть соковита.
	ВИХІД				60	60	80	0,48	0,48	0,64	0	0	0	6,06	6,06	8,08	25,8	25,80	34,4	
								0,24	0,24	0,32	0,18	0,18	0,24	6,06	6,06	8,08	25,2	25,20	33,6	
								0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	5,7	5,7	7,6	24,0	24	32,0	
								0,39	0,39	0,52	0,10	0,10	0,14	4,0	4,0	5,0	17,0	17,0	23,0	

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)

Технологічна карта
 Пудинг сирно-морквяний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини			
		Маса брутто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)				
		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%	84	84	105	84	84	105	14,03	14,03	17,54	7,56	7,56	9,45	1,68	1,68	2,10	133,56	133,56	166,95	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.			
ЗП Г	Крупа манна	10	10	12,5	10	10	12,5	1,03	1,03	1,29	0,10	0,10	0,13	6,79	6,79	8,49	32,80	32,80	41,00	Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається			
	Цукор	0	7	9	0	7	9	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,99	8,98	0,00	26,53	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.			
Я	Яйце куряче	1/8	1/8	1/6	5	5	6,66	0,64	0,64	0,85	0,58	0,58	0,77	0,04	0,04	0,05	7,85	7,85	10,46	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.			
МП Л	Молоко 2,5%	25	25	31,5	25	25	31,5	0,71	0,71	0,89	0,63	0,63	0,79	1,18	1,18	1,49	13,00	13,00	16,38	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.			

	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	31,2 32,5	31,2 32,5	39 40,5	26	26	32,5	0,34	0,34	0,42	0,03	0,03	0,03	2,18	2,18	2,73	8,84	8,84	11,05	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Сіль йодована	0,42	0,42	0,52	0,42	0,42	0,52	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				128	135	169	16,75	16,75	21,00	10,34	10,34	12,97	11,90	18,88	23,87	209,27	235,80	296,47	

Технологія приготування

Підготовлену моркву шинкують і тушкують з молоком і маслом вершковим у закритій посудині за температури 100 °С до готовності (20 хв). Потім змішують із протертим сиром кисломолочним, підготовленими жовтками, цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), попередньо підготовленою крупою манною. Масу добре вимішують, додають збиті білки, сіль, обережно перемішують і викладають на змащений маслом вершковим лист шаром завтовшки 2,5-3 см та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (20 хв). Охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порції. Пудинг подають з соусом.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – пудинг нарізаний рівними шматками, поверхня гладенька, без грубих тріщин, политий соусом.

Колір – скоринки – золотавий, на розрізі – оранжевий.

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

Консистенція – овочів і крупи – м'яка, рихла, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 128 г ± 3 %

135 г ± 3 %

169 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 902, 903

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Соус фруктовый (малиновий або вишневий, або абрикосовий)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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)	
	Вишня морожена	45	45	61	45	45	61	0,36	0,36	0,49	0,00	0,00	0,00	4,86	4,86	6,59	21,60	21,60	29,28	Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	або малина морожена	45	45	61	45	45	61	0,18	0,18	0,24	0,14	0,14	0,18	4,55	4,55	6,16	18,90	18,90	25,62	Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	або абрикоси морожені	45	45	61	45	45	61	0,41	0,41	0,55	0,05	0,05	0,06	4,41	4,41	5,98	18,45	18,45	25,01	Половинки плодів з видаленою кісточкою; за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду.
	Цукор	0	2	2,5	0	2	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,50	0,00	7,58	9,48	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				35	37	48	0,36	0,36	0,49	0,00	0,00	0,00	4,86	6,86	9,08	21,60	29,18	38,76	
								0,18	0,18	0,24	0,14	0,14	0,18	4,55	6,54	8,66	18,90	26,48	35,10	
								0,41	0,41	0,55	0,05	0,05	0,06	4,41	6,41	8,47	18,45	26,03	34,49	

Технологія приготування

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

Подають на м'якій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – в рідкій частині соусу протерті ягоди.

Колір – властивий вишні або малині, або абрикосі.

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

Консистенція – однорідна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 35 г ± 3 %

37 г ± 3 %

48 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 254

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»

В.Т. Лапшина

Видання 2004 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Гарбуз запечений з яблуками

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

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

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

Колір – оранжевий.

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

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 94 г ± 3 %

118 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 бруто			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	130	130	180	130	130	180	0,13	0,13	0,18	0,00	0,00	0,00	20,67	20,67	28,62	88,40	88,40	122,40	Смак і запах – натуральні, добре виражені, властиві даному сорту плодів; колір характерний кольору плодів, з якого виготовлений.
	ВИХІД				130	130	180	0,13	0,13	0,18	0,00	0,00	0,00	20,67	20,67	28,62	88,40	88,40	122,40	

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 даному виду персиків, з якого виготовлений сік.

Консистенція – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 130 г ± 3 %

180 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 бруutto			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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса каші:				80	80	100,5													
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	ВИХІД				82	82	103	2,22	2,22	2,77	2,67	2,67	3,34	10,53	10,53	13,16	73,82	73,82	92,28	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зерна крупи повністю набрякли, 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)

ст. 268

«Питание детей»,
М.И. Снигур, З.Т. Корешкова

Видання 1988 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Яєчня з помідорами

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
Я	Яйце куряче	1шт	1шт	1шт	40	40	40	5,08	5,08	5,08	4,60	4,60	4,60	0,28	0,28	0,28	62,80	62,80	62,80	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Помідори свіжі	49	49	49	41,5	41,5	41,5	0,46	0,46	0,46	0,08	0,08	0,08	1,91	1,91	1,91	9,55	9,55	9,55	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.
	Зелень петрушки	2	2	2	1,5	1,5	1,5	0,06	0,06	0,06	0,01	0,01	0,01	0,14	0,14	0,14	0,74	0,74	0,74	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Сіль йодована	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Олія	2	2	2	2	2	2	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	ВИХІД				75	75	75	5,59	5,59	5,59	6,69	6,69	6,69	2,33	2,33	2,33	91,06	91,06	91,06	

Технологія приготування

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

Підготовлені помідори нарізають невеликими дольками та пасерують на олії на розігрітій до 150-160 °С сковороді 5-7 хв. Пасеровані помідори викладають на лист, потім на них виливають підготовлені яйця, не розбиваючи жовток, додають сіль та запікають в духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (15-20 хв). За 1-2 хв до закінчення приготування яечню посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – помідори зберегли або частково втратили форму; білок в вигляді щільної маси, жовтки зберегли круглу, випуклу форму, посипана зеленню.

Колір – білка – молочно – білий; жовтка – від яскраво – жовтого до жовтого; помідор – характерний пасерованим.

Смак і запах – характерний для запечених яєць у поєднанні зі пасерованими помідорами.

Консистенція – помідор – м'яка, яєць – щільна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 75 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 200

«Питание детей»,
М.И. Снигур, З.Т. Корешкова

Видання 1988 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Салат з варених овочів

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини																
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)																	
		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%	17,4	17,4	23,4																	14,5	14,5	19,5	0,29	0,29	0,39	0,06	0,06	0,08	2,51	2,51	3,37	11,60	11,60	15,60	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Морква з 01.09до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	7,2	7,2	9,6	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.
	Огірок солоний	13	13	17	11,5	11,5	15,5	0,09	0,09	0,12	0,01	0,01	0,02	0,26	0,26	0,36	1,50	1,50	2,02																	Цілі, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно – кислий.
	Цибуля ріпчаста	5	5	7	4	4	5,5	0,06	0,06	0,08	0,00	0,00	0,00	0,39	0,39	0,54	1,64	1,64	2,26																	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Горошок зелений морожений	4	4	5,5	4	4	5,5	0,20	0,20	0,28	0,01	0,01	0,01	0,55	0,55	0,76	2,92	2,92	4,02																Зерна цілі, без домішок оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м'яка.	

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	0,11	0,11	0,15	0,11	0,11	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
ВИХІД				38	38	51	0,72	0,72	0,97	2,08	2,08	2,61	4,22	4,22	5,70	37,68	37,68	49,08	

Технологія приготування

Підготовлені картоплю та моркву варять окремо за температури 100 °С до готовності (моркву – 25 хв, картоплю – 30 хв). Потім їх очищають від шкірки та нарізають кубиками. Цибулю ріпчасту обчищають, миють під проточною водою, обдають окропом та нарізають кубиками. Огірки солоні промивають кип'яченою водою, нарізають кубиками. Зелений горошок розморожують та проварюють у воді до готовності, після чого воду зливають. Усі компоненти з'єднують, солять, заправляють олією та обережно перемішують.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – відварені овочі нарізані кубиками, викладені на тарілку, заправлені олією.

Колір – характерний овочам, які входять до складу салату.

Смак і запах – характерний овочам, які входять до складу салату.

Консистенція – картоплі – м'яка, рихла; моркви – соковита, щільна; цибулі ріпчастої – злегка хрумка, соковита; солоних огірків – пружна, хрумка; зеленого горошку – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 38 г ± 3 %

51 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 514

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта Какао

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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	5	5	6	5	5	6	0,97	0,97	1,33	0,70	0,70	0,96	1,34	1,34	1,84	15,20	15,20	20,90	Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів.
МП Л	Молоко 2,5%	150	150	180	150	150	180	4,23	4,23	5,08	3,75	3,75	4,50	7,10	7,10	8,51	78,00	78,00	93,60	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	ВИХІД				150	150	180	5,20	5,20	6,41	4,45	4,45	5,46	8,43	8,43	10,35	93,20	93,20	114,50	

Технологія приготування

Какао-порошок змішують з невеликою кількістю молока (100 мл), розтирають до однорідної маси, потім безперервно помішуючи вливають гаряче молоко і доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 65° 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: 150 г ± 3 %

180 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Борщ полтавський з галушками

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини			
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)				
		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%	21,6 22,5	21,6 22,5	28,8 30	18	18	24	0,27	0,27	0,36	0,018	0,018	0,024	1,8	1,8	2,4	7,56	7,56	10,08	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.			
	Капуста білокачанна	17,5	17,5	23	14	14	18,5	0,252	0,252	0,333	0,014	0,014	0,019	0,798	0,798	1,0545	3,78	3,78	4,995	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%	28,8 30 31,2 32,4 33,6	28,8 30 31,2 32,4 33,6	38,4 40 41,6 43,2 44,8	24	24	32	0,48	0,48	0,64	0,10	0,10	0,13	4,15	4,15	5,54	19,20	19,20	25,60	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'яучі.			
	Морква з 01.09до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	6 6,3	6 6,3	8,4 8,8	5	5	7	0,07	0,07	0,09	0,01	0,01	0,01	0,42	0,42	0,59	1,70	1,70	2,38	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.			
	Зелень петрушки	3,5	3,5	4	2,5	2,5	3	0,09	0,09	0,11	0,01	0,01	0,01	0,24	0,24	0,29	1,23	1,23	1,47	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.			

	Цибуля ріпчаста	6	6	7,5	5	5	6,5	0,07	0,07	0,09	0,00	0,00	0,00	0,49	0,49	0,64	2,05	2,05	2,67	Цибулини визрілі, 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	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	0,60	2,48	2,48	2,97	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	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.
	Лимонна кислота	0,05	0,05	0,07	0,05	0,05	0,07													Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Вода	113	111	148	111	111	148	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Для галушок:																			
Г	Борошно пшеничне	9	9	12	9	9	12	0,93	0,93	1,24	0,10	0,10	0,13	6,21	6,21	8,28	30,06	30,06	40,08	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
Я	Яйце куряче	1/33	1/33	1/25	1,21	1,21	1,6	0,15	0,15	0,20	0,14	0,14	0,18	0,01	0,01	0,01	1,90	1,90	2,51	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Вода	14	14	18,5	14	14	18,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,05	0,05	0,06	0,05	0,05	0,06	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса готових галушок:				27	27	36													
МП Л	Сметана 21%	6	6	8	6	6	8	0,17	0,17	0,22	1,26	1,26	1,68	0,18	0,18	0,24	12,72	12,72	16,96	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисло-молочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Вихід страви:				150/6	150/6	200/8	2,60	2,60	3,43	3,64	3,64	4,68	14,80	16,30	21,63	100,65	106,33	139,77	

Технологія приготування

Підготовлений буряк нарізають дольками, додають лимонну кислоту, олію, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), томатну пасту і тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості води (15-20 % маси буряка). Підготовлену моркву нарізають дольками, підготовлену цибулю ріпчасту нарізають кубиками та пасерують на олії 2-3 хв.

В киплячу воду кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння, закладають нарізану шматочками капусту і варять протягом 10-15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі, сіль та варять до готовності (20-25 хв). За 5 хв до закінчення приготування додають сметану, зелень, галушки.

Для галушок: В киплячу підсолону воду всипають 1/3 частину борошна, добре вимішують, заварюють тісто, яке не перестаючи помішувати, прогрівають протягом 5-10 хв до отримання однорідної маси. Потім масу охолоджують до температури 60-70 °С, додають в 2-3 прийоми сирі яйця, борошно, що залишилось і замішують не густе тісто. Тісто кладуть ложкою в киплячу підсолону воду і варять за слабого кипіння протягом 5-7 хв.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65⁰ С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – в рідкій частині овочі, які зберегли форму або частково розварились, на поверхні краплі жиру, зелень, сметана. Галушки рівномірні за розмірами, злегка втратили форму.

Колір – рідкої частини – малиново-червоний; галушок – кремовий.

Смак і запах – кисло-солодкий.

Консистенція – овочів – м'яка; галушок – пухка, ніжна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150/6 г ± 3 %

200/8 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 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 бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)	
		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)				
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	66	66	82,5	66	66	82,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса каші:				80	80	100,5													
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	ВИХІД				82	82	103	2,22	2,22	2,77	2,67	2,67	3,34	10,53	10,53	13,16	73,82	73,82	92,28	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зерна крупи повністю набрякли, 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)

Рецептура № 55

«Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах»,

Є. Клопотенко
Видання 2019 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Болоньезе

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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)	
	Свинина	45	45	60	45	45	60	6,75	6,75	9,00	12,24	12,24	16,32	0,00	0,00	0,00	137,25	137,25	183,00	М'ясна м'якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з'єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м'яса.
	Цибуля ріпчаста	9,5	9,5	13	8	8	11	0,11	0,11	0,15	0,00	0,00	0,00	0,78	0,78	1,08	3,28	3,28	4,51	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Томатна паста	1	1	1,5	1	1	1,5	0,05	0,05	0,07	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	0,30	0,99	0,99	1,49	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,26	0,2	0,2	0,26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині

																				повна.
	Цукор	0	2	2,5	0	2	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,50	0,00	7,58	9,48	
	Відвар овочевий:																			
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	2,4 2,5	2,4 2,5	3 3,1	2	2	2,5	0,03	0,03	0,03	0,00	0,00	0,00	0,17	0,17	0,21	0,68	0,68	0,85	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	1,5	1,5	1,5	1	1	1	0,01	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,10	0,10	0,10	0,41	0,41	0,41	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Вода	44	44	59	44	44	59	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса овочевого відвару:				30	30	40													
	ВИХІД				65	65	87	6,95	6,95	9,27	14,24	14,24	18,82	1,25	3,25	4,18	160,59	168,17	222,21	

Технологія приготування

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

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

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – м'ясний фарш з овочами та соусом.

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

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

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 65 г ± 3 %

87 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

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 бруто			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	80	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	

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)

Горох лущений	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	2,19	2,19	2,19	0,15	0,15	0,15	4,93	4,93	4,93	29,83	29,83	29,83	Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками.
Вода для варки гороху	24	24	24	24	24	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
Маса вареного гороху:				20	20	20													
Цибуля ріпчаста	30	30	30	25	25	25	0,35	0,35	0,35	0,00	0,00	0,00	2,45	2,45	2,45	10,25	10,25	10,25	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
Олія	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	2,50	0,00	0,00	0,00	22,48	22,48	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
Маса пасерованої цибулі:				12,5	12,5	12,5													
Сіль йодована	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
ВИХІД				114	114	114	5,74	5,74	5,74	3,08	3,08	3,08	22,64	22,64	22,64	138,7	138,7	138,7	

Технологія приготування

Горох та квасоллю 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 м'якій 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 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

соусу:																				
Маса сметанного соусу:				26	26	44														
Вода (до соусу для втрат при запіканні)	3	3	5	3	3	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
ВИХІД				67/26	67/26	90/44	11,92	11,92	16,13	8,33	8,33	12,15	6,87	6,87	9,69	151,55	151,55	214,50		

Технологія приготування

Підготовлене філе куряче та замочений у молоці хліб пшеничний пропускають через м'ясорубку, додають сіль, добре вимішують, ще раз пропускають через м'ясорубку та вибивають.

Для фаршу очищені моркву та кабачки мілко нарізають, окремо припускають в олії до м'якості, протирають, солять. Протерті овочі викладають на лист змащений олією, заливають яйцями змішаними з молоком та доводять до готовності в духовій шафі за температури 200-220 °С протягом 10-15 хв.

З котлетної маси формують плескати вироби завтовшки 1 см, на середину кладуть підготовлений фарш, нарізаний мілкими шматочками, надають виробу овально – приплюснutoї форми та доводять до напівготовності в духовій шафі при температурі 220-250 °С протягом 10-15 хв, додають соус і доводять до готовності в духовій шафі при температурі 180-200 °С протягом 10-15 хв .

Подають з 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 слабого кипіння 3-5 хв. Готовий соус проціджують, додають воду та доводять до кипіння (1-2 хв).

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

Характеристика готової страви

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

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

Смак і запах – в міру солоний, характерний запеченому м'ясу у поєднанні зі свіжоприготовленим омлетом.

Консистенція – однорідна, соковита, пухка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 67/26 г ± 3 %

90/44 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 255

«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
Перець солодкий підсмажений

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)	
		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)				
	Перець солодкий	35	35	48,5	26	26	36	0,34	0,34	0,47	0,00	0,00	0,00	1,74	1,74	2,41	6,76	6,76	9,36	Плоди типові за формою і забарвленням для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою.
Г	Борошно пшеничне	4	4	5,5	4	4	5,5	0,41	0,41	0,57	0,04	0,04	0,06	2,76	2,76	3,80	13,36	13,36	18,37	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
Я	Яйце куряче	1/12	1/12	1/9	3,33	3,33	4,44	0,42	0,42	0,56	0,38	0,38	0,51	0,02	0,02	0,03	5,23	5,23	6,97	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
Г	Хліб пшеничний подовий (для паніровки)	8	8	11	8	8	11	0,70	0,70	0,96	0,12	0,12	0,17	3,20	3,20	4,40	16,72	16,72	22,99	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,13	0,1	0,1	0,13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; силуча 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 страви:				32	32	44	1,88	1,88	2,58	2,00	2,00	2,55	7,75	7,75	10,67	55,29	55,29	74,22	

Технологія приготування

Підготовлений перець солодкий надрізають навколо плодоніжки, видаляють насіння, підпікають та очищують від шкірки.

Очищений перець нарізають на продовгуваті смужки. Нарізаний перець панірують в просіяному підсоленому борошні, змочують в яйцях, знову панірують в білій паніровці (натертому пшеничному хлібові) та обсмажують з обох боків в олії на розігрітій до 150–160 °С сковороді (5-7 хв).

Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі 60-65⁰ С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – перець рівномірно обсмажений з обох боків.

Колір – поверхні – від золотавого до світло-коричневого, на розрізі – характерний даному виду перцю.

Смак і запах – в міру солоний, з ароматом смаженого перцю.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 32 г ± 3 %

44 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 323, 324, 325

«Сборник рецептур блюд
(технологических карт) для питания
школьников»

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Фрукти свіжі (слива свіжа або груша або апельсин або кавун)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			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)	
	Слива свіжа	67	67	89	60	60	80	0,48	0,48	0,64	0	0	0	6,06	6,06	8,08	25,8	25,80	34,4	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки
	або груша свіжа	67	67	89	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,18	0,18	0,24	6,06	6,06	8,08	25,2	25,20	33,6	Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.
	або апельсин свіжий	89	89	119	60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	5,7	5,7	7,6	24,0	24,0	32,0	Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого.
	або кавун	67	67	89	60	60	80	0,39	0,39	0,52	0,1	0,1	0,14	4,0	4,0	5,0	17,0	17,0	23,0	Плоди свіжі, чисті, зрілі, цілі, здорові; колір відповідає даному сорту; м'якоть соковита.
	ВИХІД				60	60	80	0,48	0,48	0,64	0	0	0	6,06	6,06	8,08	25,8	25,80	34,4	
								0,24	0,24	0,32	0,18	0,18	0,24	6,06	6,06	8,08	25,2	25,20	33,6	
								0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	5,7	5,7	7,6	24,0	24	32,0	
								0,39	0,39	0,52	0,10	0,10	0,14	4,0	4,0	5,0	17,0	17,0	23,0	

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 м'якій закусочній тарілці.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – підготовлені плоди і ягоди викладені на тарілку.

Колір – відповідає кольору стиглих плодів або ягід.

Смак і запах – натуральних плодів або ягід.

Консистенція – соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)