

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33Наименование блюда
Источник рецептурыСалат из свеклы
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД

№ рецептуры

33

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Свекла	кг	0,067	0,04
Свекла	кг	0,06	0,047
Масло подсолнечное	кг	0,003	0,003
Выход готового блюда		50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	47	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	67
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	14
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	4	Фосфор (г)	54
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)		Железо (г)	1
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование блюда
Источник рецептуры

Винегрет овощной

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД
№ рецептуры

45

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Огурцы соленые	кг	0,04	0,033
Горошек зеленый. Консервы	кг	0,015	0,01
Масло подсолнечное	кг	0,01	0,01
Картофель	кг	0,08 (кг)	0,071
Морковь	кг	0,02	0,016
Свекла	кг	0,06	0,04
Лук	кг	0,01	0,008
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: не более 3-х часов в не заправленном виде при температуре 4±2°C.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	190	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	37
Белки (г)	3	ВитаминС (г)	18	Фосфор (г)	90
Жиры (г)	12	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	2
Углеводы (г)	17	ВитаминЕ (г)	4		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	44		

Утверждаю:

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1026

Наименование блюда
Источник рецептуры

Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом

Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	0,08	0,08
Масло подсолнечное	0,006	0,006
Лук	0,015	0,015
Соль поваренная пищевая		0,00025
Огурцы (грунтовые)	0,05	0,05
Выход готового блюда	106	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: помидоры и зеленый лук промывают под проточной водой дважды. У помидоров удаляют место прикрепления плодоножки с частью мякоти. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	155	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	17
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	20	Фосфор (г)	22
Жиры (г)	15	ВитаминРР (г)		Железо (г)	1
Углеводы (г)	3	ВитаминЕ (г)	3		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	17		

Утверждаю:

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1034.02

Наименование блюда
Источник рецептуры

Салат из свеклы с яблоком

Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Свекла			
Свекла	кг	0,05	0,05
Масло подсолнечное	кг	-	0,0872
Яблоки	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда	кг	0,02	0,02
		60	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	85	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	101
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	22
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)	6	Фосфор (г)	81
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (г)		Железо (г)	1
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1038

Наименование блюда
Источник рецептуры

Помидоры свежие

Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: помидоры промыть, удалить место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать на порции.
Температура подачи: 14±2°C.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	24	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	25	Фосфор (г)	26
Жиры (г)		ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
Углеводы (г)	4	ВитаминЕ (г)	1		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	14		

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование блюда
Источник рецептуры

Огурцы свежие
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД
№ рецептуры

10

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Огурцы (грунтовые)	0,1	0,1
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента подготовки.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	14	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	14
Белки (г)	1	ВитаминС (г)		Фосфор (г)	42
Жиры (г)		ВитаминРР (г)	5	Железо (г)	1
Углеводы (г)	3	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	23		

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15Наименование блюда
Источник рецептурыСалат из свежих помидоров и огурцов
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

15

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	0,03	0,024
Огурцы (грунтовые)	0,02	0,017
Масло подсолнечное кг	0,003	0,003
Лук кг	0,007	0,006
Соль поваренная пищевая кг		0,00025
Выход готового блюда кг	50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом

Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	37	Витамин В1 (г)		Натрий (г)	98
Белки (г)		Витамин В2 (г)		Кальций (г)	7
Жиры (г)	3	Витамин С (г)	2	Магний (г)	3
Углеводы (г)	2	Витамин РР (г)		Фосфор (г)	11
Витамин А (г)		Витамин Е (г)		Железо (г)	

Утверждаю:
