

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39**

Наименование блюда

Суп фасолевый с овощами

Источник рецептуры

Поляковский Ю.И."Сборник технологических карточек,рецептур блюд и кулинарных изделий

Код по ОКУД

№ рецептуры

39

для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,1 (кг)	0,07
Фасоль, зерно	кг	0,03	0,03
Морковь	кг	0,02	0,015
Лук	кг	0,013	0,011
Соль поваренная пищевая	кг	0,0009	0,0009
Масло сливочное	кг	0,002	0,002
Томатная паста	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	135	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	32
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39.02**

Наименование блюда

Суп перловый с овощами

Источник рецептуры

Поляковский Ю.И."Сборник технологических карточек,рецептур  
блюد и кулинарных изделий

Код по ОКУД

№ рецептуры

39,2

для дошкольных образовательных и детских оздоровительных  
учрежде**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,069 (кг)	0,06
Крупа перловая	кг	0,01	0,01
Морковь	кг	0,02	0,015
Лук	кг	0,013	0,011
Соль поваренная пищевая	кг	0,0009	0,0009
Масло сливочное	кг	0,002	0,002
Томатная паста	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: Крупу перловая перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	135	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	32
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39.1**Наименование блюда  
Источник рецептурыСуп чечевичный с овощами  
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

39.1

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,1 (кг)	0,07
Чечевица, зерно	кг	0,03	0,03
Морковь	кг	0,02	0,016
Лук	кг	0,013	0,0105
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Масло сливочное	кг	0,002	0,002
Томатная паста	кг	0,002	0,002
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: Чечевицу перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	127	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	32
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52**Наименование блюда  
Источник рецептурыСуп рисовый  
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

52

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,071 (кг)	0,05
Лук	кг	0,012	0,01
Морковь	кг	0,009	0,008
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Рис	кг	0,017	0,017
Томатная паста	кг	0,004	0,004
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Подготовленный горох закладывают в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, и варят до готовности. Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	140	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	43
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	36
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	6	Фосфор (г)	146
Углеводы (г)	12	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	2
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56.01**

Наименование блюда  
Источник рецептуры

Борщ  
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

56

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Масло подсолнечное	кг	0,001	0,001
Соль поваренная пищевая	кг	0,0005	0,0005
Говядина 1 кат.	кг	0,01	0,007
Свекла	кг	0,06	0,048
Капуста белокочанная	кг	0,04	0,03
Картофель	кг	0,015 (кг)	0,013
Морковь	кг	0,015	0,013
Лук	кг	0,01	0,008
Чеснок		0,001	0,001
Сметана 15,0% жирности		11	11
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Мясо тщательно зачищают, затем промывают проточной водой при помощи щетки. Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи +60...+65° С.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	94	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	219
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	36
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	19	Магний (г)	23
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	50
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61**

Наименование блюда Шци из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами

Код по ОКУД

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

№ рецептуры

61

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	кг	0,05	0,036
Картофель	кг	0,07 (кг)	0,05
Морковь	кг	0,008	0,008
Лук	кг	0,005	0,005
Томатная паста	кг	0,002	0,002
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,001	0,001
Сметана 15,0% жирности		0,005	0,005
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки (г)	2	ВитаминPP (г)	1	Кальций (г)	36
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	28	Магний (г)	23
ВитаминА (г)		Железо (г)	1	Натрий (г)	399
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)	5	Углеводы (г)	11
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	94	Фосфор (г)	54

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80**Наименование блюда  
Источник рецептурыСуп картофельный с крупой  
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

80

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,105 (кг)	0,075
Морковь	кг	0,01	0,008
Лук	кг	0,01	0,008
Соль поваренная пищевая	кг		0,00014
Томатная паста	кг	0,001	0,001
Масло сливочное	кг	0,003	0,003
Рис	кг	0,007	0,007
X Крупа гречневая	кг	0,007	0,007
X Крупа пшено шлифованное	кг	0,007	0,007
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Лук мелко шинкуют, морковь на-резают мелкими кубиками и припус-кают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кла-дут подготовленную крупу, карто-фель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновре-менно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

Выход порции определяется воз-растной группой.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	91	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	17
Белки (г)	2	ВитаминС (г)	5	Фосфор (г)	62
Жиры (г)	3	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	2
Углеводы (г)	7	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	10		

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 140**Наименование блюда  
Источник рецептурыСуп с изделиями макаронными  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.Код по ОКУД  
№ рецептуры

140

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Макароны	кг	0,01	0,01
Картофель	кг	0,1 (кг)	0,075
Морковь	кг	0,013	0,01
Лук	кг	0,012	0,01
Масло сливочное	кг	0,003	0,003
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	160	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	13
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	12
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	66
Углеводы (г)	11	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	2
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214**Наименование блюда  
Источник рецептурыСуп гороховый  
Организация детского питания в дошкольных учреждениях:  
Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня –М.: АРКТИ  
–МИПКРО, 2003.Код по ОКУД  
№ рецептуры


**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,049 (кг)	0,034
Лук	кг	0,01	0,008
Морковь	кг	0,01	0,008
Масло подсолнечное	кг	0,003	0,003
Соль поваренная пищевая	кг	0,001	0,001
Горох шлифованный	кг	0,025	0,025
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовый бульон процеживают. Луцный горох перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками и пассированные морковь и репчатый лук, соль.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству  
Внешний вид: в жидкой части супа распределены горох и овощи, нарезанные кубиками  
Консистенция: картофель, горох, коренья плотной части  
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый  
Вкус: гороха, припущенных овощей, умеренно соленый  
Запах: гороха, овощей входящих в состав супа

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	140	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	43
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	36
Жиры (г)	2	ВитаминС (г)	6	Фосфор (г)	146
Углеводы (г)	23	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	2
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2019**

Наименование блюда Суп с изделиями макаронными группы А на бульоне из птицы  
 Источник рецептуры Организация детского питания в дошкольных учреждениях:  
 Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня –М.: АРКТИ  
 –МИПКРО, 2003.

Код по ОКУД

№ рецептуры

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Макароны яичные	кг	0,016	0,016
Картофель	кг	0,029 (кг)	0,02
Морковь	кг	0,011	0,01
Лук	кг	0,009	0,008
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Соль поваренная пищевая	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.  
 Температура подачи: 70±5°С.  
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	171	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	13
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	12
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	66
Углеводы (г)	11	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	2
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73**Наименование блюда  
Источник рецептурыРассольник  
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

73

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель	кг	0,071 (кг)	0,05
Крупа перловая	кг	0,02	0,02
Морковь	кг	0,006	0,005
Огурцы соленые	кг	0,017	0,015
Томатная паста	кг	0,004	0,004
Масло сливочное	кг	0,003	0,003
Лук	кг	0,011	0,009
Выход готового блюда		250	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают карто-фель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. В конце варки закладывают зелень петрушки мелкошинкованную. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	121	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	36
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	28
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	7	Фосфор (г)	74
Углеводы (г)	10	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: