**Технологическая карта № 80**

***Напиток из сока***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 200** | | | | | | **Выход, г – 150** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Сок | 100 | 100 |  |  |  |  | 100 | 100 |  |  |  |  |
| Вода | 100 | 100 |  |  |  |  | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  |
|  |  |  | 0,5 |  | 19,08 | 75,4 |  |  | 0,5 |  | 19,08 | 75,4 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** В сок промышленного производства добавляют теплую прокипячённую воду в которой растворен сахар ( воду с сахаром процеживают) и хорошо перемешивают

**Требования к качеству**: Цвет светло-желтый, или светло-оранжевый. Вкус и запах свойственный фруктам входящим в сок.

**Технологическая карта № 81**

***Капуста тушеная***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 120** | | | | | | **Выход, г – 60** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Капуста | 200 | 140 | 1,96 |  | 6,02 | 31,36 | 140 | 80 | 1,96 |  | 6,02 | 31,36 |
| Лук | 20 | 15 | 0,22 |  | 1,29 | 5,77 | 20 | 15 | 0,3 |  | 1,72 | 7,74 |
| Морковь | 30 | 25 | 0,25 |  | 1,4 | 6,6 | 20 | 15 | 0,2 |  | 1,12 | 5,28 |
| Масло растительное | 5 | 5 |  | 4,99 |  | 44,9 | 5 | 5 |  | 4,99 |  | 44,9 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,01 | 2,47 | 0,02 | 22,4 | 2 | 2 | 0,012 | 1,65 | 0,018 | 14,96 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 2,44 | 7,46 | 8,73 | 111,03 |  |  | 2,47 |  | 8,88 | 104,2 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** капусту нарезают шашками или соломкой, варят в кипяченой подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла. в отваренную капусту добавляют припущенные овощи, растительное масло и тушат до готовности 5-10 минут, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушат до готовности

**Требования к качеству**:. Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственный тушеной капусте и входящим в блюдо овощам.

**Технологическая карта № 82**

***Салат из свеклы***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 40** | | | | | | **Выход, г – 30** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Свекла | 48 | 38 |  |  |  |  | 36 | 28,5 |  |  |  |  |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 |  |  |  |  | 1,8 | 1,8 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 0,57 | 2,44 | 3,34 | 37,56 |  |  | 0,42 | 1,83 | 2,5 | 28,17 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой . при отпуске свеклу заправляют растительным маслом

**Требования к качеству**: Свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-малиновый. Вкус и запах свойственный свекле и растительному маслу.

**Технологическая карта № 83**

***Салат из соленых огурцов***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **От 3 до 7 лет** | | | | | | **От 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г-40** | | | | | | **Выход, г-30** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
|  | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Огурцы соленые | 44.48 | 35.6 |  |  |  |  | 33.36 | 26.7 |  |  |  |  |
| Лук | 5,4 | 4,8 |  |  |  |  | 3,6 | 2,2 |  |  |  |  |
| Масло растительное | 2,2 | 2,2 |  |  |  |  | 1,5 | 1,5 |  |  |  |  |
|  |  |  | 0.34 | 2,04 | 1,04 | 23,92 |  |  | 0.26 | 1,53 | 0,78 | 17,94 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления.** Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.

**Требования к качеству** Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: свойственный овощам. Вкус: соленых огурцов, лука и растительного масла. Запах: продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта № 84**

***Винегрет***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **От 3 до 7 лет** | | | | | | **От 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г-60** | | | | | | **Выход, г-30** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
|  | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Картофель | 40 | 35 |  |  |  |  | 25 | 20 |  |  |  |  |
| Свекла | 10,2 | 8 |  |  |  |  | 7,5 | 6 |  |  |  |  |
| Морковь | 7,5 | 6 |  |  |  |  | 5,5 | 4,5 |  |  |  |  |
| Огурцы соленые | 10 | 8 |  |  |  |  | 7,5 | 6 |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 5 | 4 |  |  |  |  | 4 | 3 |  |  |  |  |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 |  |  |  |  | 1,8 | 1,8 |  |  |  |  |
|  |  |  | 0.54 | 2,46 | 3,07 | 36,64 |  |  | 0.40 | 1,85 | 2,31 | 27,48 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления.** Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

**Требования к качеству** Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, окрас овощей не изменился. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: свойственный овощам. Вкус и запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 85**

***Рыба , запеченная в омлете***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **От 3 до 7 лет** | | | | | | **От 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г-80** | | | | | | **Выход, г-60** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
|  | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Рыба | 70 | 65 |  |  |  |  | 52 | 48 |  |  |  |  |
| Мука | 8 | 8 |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 4 | 4 |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  |
| Яйцо | 1 | 1 |  |  |  |  | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Молоко | 20 | 20 |  |  |  |  | 15 | 15 |  |  |  |  |
|  |  |  | 14.18 | 3,69 | 2,34 | 98,66 |  |  | 10.64 | 2,77 | 1,75 | 73,1 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления** Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу.

**Требования к качеству** Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку Консистенция: мягкая, сочная Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый Вкуси запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо .

**Технологическая карта № 86**

***Салат из свеклы с солеными огурцами***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 40** | | | | | | **Выход, г – 30** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Свекла | 34 | 27 |  |  |  |  | 25 | 21 |  |  |  |  |
| Огурец соленый | 15 | 11 |  |  |  |  | 12 | 8 |  |  |  |  |
| Лук | 2,3 | 2 |  |  |  |  | 1,8 | 1,5 |  |  |  |  |
| Масло растительное | 3 | 3 |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  | 0,64 | 2,74 | 3 | 39,33 |  |  | 0,43 | 1,83 | 2 | 26,22 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный соломкой припущенный репчатый лук. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

**Требования к качеству**: Внешний вид: свекла и лук равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый Вкус: свойственный свекле и припущенному луку Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

**Технологическая карта № 87**

***Икра кабачковая***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 60** | | | | | | **Выход, г – 45** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Икра кабачковая | 63,24 | 60 |  |  |  |  | 47,43 | 45 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 1,14 | 5,34 | 4,62 | 71,4 |  |  | 0,85 | 4 | 3,46 | 53,55 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** потребительскую упаковку , перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

**Требования к качеству**: консистенция мягкая , нежная , сочная. Цвет оранжево – коричневый. Вкус и запах кабачков.

**Технологическая карта № 88**

***Тертая морковь с сахаром***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 50** | | | | | | **Выход, г – 40** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Морковь | 80 | 60 | 0,8 |  | 4,48 | 21,12 | 70 | 50 | 0,7 |  | 3,92 | 18,48 |
| Сахар | 2 | 2 |  |  | 1,96 | 7,48 | 2 | 2 |  |  | 1.96 | 7,48 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 0,8 |  | 6,44 | 28,6 |  |  | 0,7 |  | 5,88 | 25,96 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** сырую, очищенную морковь нарезают соломкой. При отпуске посыпают сахаром и перемешивают.

**Требования к качеству**: Морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет - оранжевый. Вкус и запах свойственный моркови с сахаром.

**Технологическая карта № 89**

***Суп гречневый на сливочном масле***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 250** | | | | | | **Выход, г – 200** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Картофель | 100 | 70 | 0,98 |  | 9,66 | 40,76 | 80 | 50 | 1,12 |  | 11,04 | 46,48 |
| Лук | 10 | 7 | 0,01 |  | 0,6 | 2,7 | 5 | 2 | 0,07 |  | 0,43 | 1,93 |
| Морковь | 10 | 7 | 0,07 |  | 0,39 | 1,85 | 5 | 2 | 0,05 |  | 0,28 | 1,32 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,03 | 4,12 | 0,045 | 37,4 | 4 | 4 | 0,024 | 3,3 | 0,036 | 29,92 |
| Гречка | 10 | 9,8 | 1,26 | 0,26 | 6,8 | 32,9 | 5 | 4,9 | 0,63 | 0,13 | 3,4 | 16,45 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 2,35 | 4,38 | 17,5 | 115,61 |  |  | 1,89 | 3,43 | 15,78 | 96,1 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** лук шинкуют, пассеруют с маслом и смешивают с морковью, тушат до готовности. В кипящую воду закладывают нарезанный кубиками картофель и промытую гречневую крупу, доводят до кипения, добавляют тушеные овощи

**Требования к качеству**: картофель, гречневая крупа сохранили форму. Цвет золотистый со светло коричневым оттенком. Вкус и аромат продуктов , входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 90**

***Свекольник на сливочном масле со сметаной***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 250** | | | | | | **Выход, г – 200** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Картофель | 90 | 70 | 1,26 |  | 12,42 | 52,29 | 60 | 40 | 0,84 |  | 8,28 | 34,86 |
| Свекла | 80 | 64 | 1,12 |  | 1,44 | 30,72 | 65 | 50 | 0,91 |  | 1,17 | 24,96 |
| Лук | 10 | 8 | 0,15 |  | 0,86 | 3,87 | 10 | 8 | 0,15 |  | 0,86 | 3,87 |
| Морковь | 15 | 10 | 0,12 |  | 0,7 | 3,3 | 15 | 10 | 0,12 |  | 0,7 | 3,3 |
| Томатная паста | 5 | 5 | 0,18 |  | 0,59 | 3,14 | 2 | 2 | 0,012 |  | 0,018 | 14,96 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,03 | 4,12 | 0,045 | 37,4 | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,018 | 14,96 |
| Сметана | 10 | 10 | 0,21 | 2 | 0,39 | 20,4 | 5 | 5 | 0,1 | 1 | 0,15 | 10,2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 3,07 | 6,12 | 16,35 | 151,13 |  |  | 2,2 | 2,65 | 11,42 | 93,41 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** в кипящую воду положить картофель ,нарезанный брусками, варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке , тушить в небольшом количестве воды в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи: морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный лук, соль, положить в кипящую воду с картофелем и варить до готовности. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной и прокипятить.

**Требования к качеству**: Цвет бульона малиново- красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая.

**Технологическая карта № 91**

***Каша манная молочная «Шоколадка»***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 200** | | | | | | **Выход, г – 200** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Молоко | 150 | 150 | 4,2 | 4,8 | 7,05 | 87 | 150 | 150 | 4,2 | 4,8 | 7,05 | 87 |
| Манка | 15 | 15 | 1,69 | 0,1 | 10,9 | 48,9 | 10 | 10 | 1,13 | 0,07 | 7,33 | 32,6 |
| Сахар | 10 | 10 |  |  | 9,98 | 37,4 | 8 | 8 |  |  | 7,98 | 29,92 |
| Какао | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 5,89 | 4,9 | 27,93 | 173,3 |  |  | 5,33 | 4,87 | 22,36 | 149,52 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют при непрерывном помешивании вместе соединенные сахар, манную крупу и какао-порошок и варят до готовности 3-5 мин.

**Требования к качеству**: цвет шоколадный, крупа хорошо набухшая. Консистенция: однородная. Вкус: свойственный каше с молоком. Запах: продуктов, входящих в состав блюда

**Технологическая карта № 92**

***Салат из кукурузы с луком***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **от 3 до 7 лет** | | | | | | **от 1,5 до 3 лет** | | | | | |
| **Выход, г – 200** | | | | | | **Выход, г – 200** | | | | | |
| **масса, г** | | **химический состав, г** | | | | **масса, г** | | **химический состав, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** | **брутто** | **нетто** | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **калор-ть** |
| Кукуруза консервированная | 70 | 45 |  |  |  |  | 60 | 35 |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |  | 10 | 8 |  |  |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  |
|  |  |  | 1,95 | 2,2 | 19,3 | 59,5 |  |  | 1,6 | 1,82 | 17,4 | 48,5 |

**Источник**: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. Согласно новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014)

**Технология приготовления:** Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают, охлаждают. Добавляют мелко нарезанный репчатый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

**Требования к качеству**: Форма соответствует. Консистенция мягкая, цвет желтый с белыми вкраплениями репчатого лука. Вкус и запах кукурузы с луком в сочетании с маслом растительным.