

ст. 180

«Питание детей в детском саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Каша пшонояна з фруктами

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	Крупа пшонояна	22	22	27,5	22	22	27,5	2,53	2,53	3,16	0,73	0,73	0,91	14,78	14,78	18,48	76,56	76,56	95,70	Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків.
МП Л	Молоко 2,5%	36,5	36,5	45,5	36,5	36,5	45,5	1,03	1,03	1,28	0,91	0,91	1,14	1,73	1,73	2,15	18,98	18,98	23,66	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Вода	22	22	27,5	22	22	27,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса готової каші:				80	80	100													
	Родзинки	7,5	7,5	9	7,5	7,5	9	0,14	0,14	0,16	0,00	0,00	0,00	5,18	5,18	6,22	19,65	19,65	23,58	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Яблука	28	28	35	23,5	23,5	29,5	0,11	0,11	0,14	0,11	0,11	0,14	2,91	2,91	3,64	12,60	12,60	15,75	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	Чорнослив	7,5	7,5	9	7,5	7,5	9	0,17	0,17	0,21	0,00	0,00	0,00	4,50	4,50	5,40	18,15	18,15	21,78	Має властивий смак і аромат,

																				без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.	
	Цукор	0	4,5	6	0	4,5	6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,49	5,99	0,00	17,06	22,74	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	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
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				110	117	147	3,99	3,99	4,97	3,20	3,20	4,00	29,13	33,62	41,91	159,16	176,22	219,74		

Технологія приготування

Підготовлену крупу засипають в кипляче молоко з водою, додають сіль, варять до готовності при температурі 100 °С, протягом 15–20 хв. Змішують з підготовленими родзинками, чорносливом, очищеними, нарізаними яблуками, цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), маслом вершковим і тушкують під кришкою до готовності фруктів при температурі 100 °С протягом 10–15хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С викладену гіркою та политу фруктовим соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – шматочки сухофруктів, яблук, родзинок які зберегли форму разом з розсипчастою кашею, на поверхні блиски вершкового масла.

Колір – від білого до кремового зі шматочками темних сухофруктів.

Смак і запах – розсипчастої пшоняної каші з ароматом молока та вершкового масла. Кислувато-солодкий за рахунок сухофруктів та яблук.

Консистенція – пшона – розсипчаста, сухофруктів та яблук – м'яка, ніжна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 110 г ± 3 %

117г ± 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 фруктовий з морожених фруктів або ягід

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)	
	Вишня морожена	36,5	36,5	50,5	36,5	36,5	50,5	0,29	0,29	0,40	0	0	0	3,94	3,94	5,45	18,98	18,98	26,26	Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	або малина морожена	36,5	36,5	50,5	36,5	36,5	50,5	0,33	0,33	0,45	0,04	0,04	0,05	3,8	3,8	5,25	15,7	15,7	21,72	Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	або абрикоси морожені	36,5	36,5	50,5	36,5	36,5	50,5	0,33	0,33	0,45	0,04	0,04	0,05	3,58	3,58	4,95	14,97	14,97	20,71	Половинки плодів з видаленою кісточкою; за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду.
	Цукор	—	1,5	2	—	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.
	ВИХІД				29	30	40	0,29	0,29	0,40	0,00	0,00	0,00	3,94	5,44	7,45	18,98	24,67	33,84	
								0,33	0,33	0,45	0,04	0,04	0,05	3,80	5,29	7,25	15,70	21,38	29,30	
								0,33	0,33	0,45	0,04	0,04	0,05	3,58	5,07	6,95	14,97	20,65	28,29	

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 гарнір.

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

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, желеподібна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 29 г ± 3 %

30 г ± 3 %

40 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
 Омлет

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)	
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, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
МП Л	Молоко 2,5%	20	20	20	20	20	20	0,56	0,56	0,56	0,50	0,50	0,50	0,95	0,95	0,95	10,40	10,40	10,40	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Г	Борошно пшеничне	2	2	2	2	2	2	0,21	0,21	0,21	0,02	0,02	0,02	1,38	1,38	1,38	6,68	6,68	6,68	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Олія	1	1	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	8,99	8,99	8,99	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				60	60	60	5,85	5,85	5,85	6,12	6,12	6,12	2,61	2,61	2,61	88,87	88,87	88,87	

Технологія приготування

Яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою. Підготовлені яйця збивають, додають просіяне борошно, розведене молоком, сіль. Ще раз збивають до отримання однорідної маси. Підготовлену суміш виливають на розігрітий лист, змащений олією, шаром завтовшки 2,5-3 см. Випікають у духовій шафі за температури 180-200 °С до готовності (10-15 хв). Нарізають порційними шматками.

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

Характеристика готової страви

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

Колір – поверхня – рум'яна (золотава), на розрізі – світло – жовтий.

Смак і запах – в міру посолений, властивий свіжоприготовленому омлету.

Консистенція – м'яка, соковита, пишна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 113

«Питание детей в детском саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Морква тушкована 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 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 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	72 75	72 75	96 100	60	60	80	0,78	0,78	1,04	0,06	0,06	0,08	5,04	5,04	6,72	20,4	20,4	27,2	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0	0	0	1,998	1,998	2,498	0	0	0	17,98	17,98	22,475	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Чорнослив	5,5	5,5	7	5,5	5,5	7	0,13	0,13	0,161	0	0	0	3,3	3,3	4,2	13,31	13,31	16,94	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Вода	4	4	5	4	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				53	53	70	0,91	0,91	1,201	2,058	2,058	2,578	8,34	8,34	10,92	51,69	51,69	66,615	

Технологія приготування

Моркву нарізають соломкою, складаємо в каструлю, додають олію, сіль, чорнослив. заливають водою після чого 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 і чорнослив нарізані соломкою, рівномірно розмішані.

Колір – властивий моркві та чорносливу.

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

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

Основні фізичні показники

Маса страви: 53 г ± 3 %

70 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	4	4	5,5	4	4	5,5	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%	106	106	142	106	106	142	2,99	2,99	4,00	2,65	2,65	3,55	5,01	5,01	6,72	55,12	55,12	73,84	Однорідна рідина без осаду; Колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах чисті, властиві свіжому молоку.
	Вода	35	35	47	35	35	47	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				120	120	160	3,96	3,96	5,34	3,35	3,35	4,51	6,35	6,35	8,55	70,32	70,32	94,74	

Технологія приготування

Какао-порошок змішують з невеликою кількістю окропу, розтирають до однорідної маси, потім безперервно помішуючи вливають гаряче молоко, кип'яток, який залишився і доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 60-65° 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: 120 г ± 3 %

160 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

																				внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень.
	Вода	100	100	133,5	100	100	133,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
МП Л	Сметана 21%	7	7	9	7	7	9	0,2	0,2	0,252	1,47	1,47	1,89	0,21	0,21	0,27	14,84	14,84	19,08	Білого або про кремовим відтінком кольору; консистенція однорідна, в міру густа; смак чистий, кисломолочний.
	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.
	ВИХІД				150/7	150/7	200/9	1,461	1,461	1,938	3,098	3,098	3,941	7,041	7,041	9,434	60,11	60,11	78,605	

Технологія приготування

Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на маслі вершковому 2-3 хв, потім додають підготовлену нарізану моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 150-160° С протягом 5-10 хв. Підготовлену нарізану шматочками картоплю варять у воді (100/133,5 г) до напівготовності (10 хв), додають пасеровані овочі, доводять до кипіння (1-2 хв). Потім кладуть підготовлену дрібно нарізану капусту цвітну і варять за слабого кипіння до готовності (15-20 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль, сметану.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – у рідкій частині супу рівномірно розподілені картопля і овочі, які зберегли форму або частково розварилися.

Колір – супу – золотистий; жиру на поверхні – світло – помаранчевий; овочів – натуральний.

Смак і запах – картоплі, капусти, припущених овочів – помірно солоний.

Консистенція – картоплі – м'яка; капусти – пружна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 437, 438

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Пюре з бобових (гороху або сочевиці) з цибулею

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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 рожева	44	44	55	44	44	55	9,50	9,50	11,88	0,48	0,48	0,61	21,12	21,12	26,40	138,16	138,16	172,70	Двостулкові боби з одним гніздом, сплюснені, лінзоподібні; забарвлення від рожевого до червоного.
	або горох лущений	44	44	55	44	44	55	10,12	10,12	12,65	0,70	0,70	0,88	22,84	22,84	28,55	138,16	138,16	172,70	Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,35	0,3	0,3	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	110	110	137,5	110	110	137,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса пюре із бобових:				88	88	110													
	Олія	2,5	2,5	3	2,5	3	3	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	3,00	0,00	0,00	0,00	22,48	22,48	26,97	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Цибуля ріпчаста	19	19	24	16	16	20	0,22	0,22	0,28	0,00	0,00	0,00	1,57	1,57	1,96	6,56	6,56	8,20	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре

																				підсушеними верхніми лусками.
	Маса пасерованої цибулі:				12	12	15													
	ВИХІД				100	100	125													
	із сочевиці							9,73	9,73	12,16	2,98	2,98	3,60	22,69	22,69	28,36	167,20	167,20	207,87	
	із гороху лущеного							10,34	10,34	12,93	3,20	3,20	3,88	24,40	24,40	30,51	167,20	167,20	207,87	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

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

Колір – характерний даному виду бобових.

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

Консистенція – однорідна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

125 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Рибна паличка з яйцем

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)	
	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, властивого даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування.
	Цибуля ріпчаста	6	6	8,5	5	5	7	0,07	0,07	0,10	0,00	0,00	0,00	0,49	0,49	0,69	2,05	2,05	2,87	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
Я	Яйце куряче	1/9	1/9	1/6	4,44	4,44	6,66	0,56	0,56	0,85	0,51	0,51	0,77	0,03	0,03	0,05	6,97	6,97	10,46	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Маса рибного фаршу:				49	49	73													
Я	Яйце куряче	1/4	1/4	1/3	10	10	13,33	1,27	1,27	1,69	1,15	1,15	1,53	0,07	0,07	0,09	15,70	15,70	20,93	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
Г	Сухарі панірувальні	6	6	8,5	6	6	8,5	0,65	0,65	0,93	0,09	0,09	0,13	4,18	4,18	5,92	20,46	20,46	28,99	Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальних сухарів.
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса				65	65	96,5													

напівфабрикату:																				
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				46	46	69	9,20	9,20	13,52	4,63	4,63	6,24	4,77	4,77	6,74	97,56	97,56	137,31		

Технологія приготування

Попередньо підготовлене філе риби та цибулю пропускають через м'ясорубку, додають підготовлені (збиті) яйця, сіль та ретельно перемішують.

Із підготовленої маси формують коржики, кладуть в середину начинку з яєць і формують палички. Панірують палички у сухарях, надавши їм продовгуватої форми, та злегка обсмажують з обох боків до утворення рум'яної скоринки на сковороді з олією, нагрітою до 150-160° С. Обсмажені палички викладають на деко та доводять до готовності в духовій шафі за температури 200-250° С (13-15 хв).

Начинка: оброблені яйця відварюють, чистять і нарізають кубиками.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – вироби у формі паличок, які зберегли форму або частково деформовані.

Колір – скоринки – від золотавого до світло – коричневого, на розрізі – світло – сірий з жовтуватим фаршем від яєць з цибулею.

Смак і запах – смаженої риби з присмаком фаршу з яєць та цибулі.

Консистенція – соковита, рихла.

Основні фізичні показники

Маса страви: 46 г ± 3 %

69 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

«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	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 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, доводять до кипіння, проварюють (10-12 хв) та проціджують. В підготовлений гарячий сироп 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 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 %

160г ± 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 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			Енергетична цінність (ккал)			
		Вікові групи (роки)									Енергетична цінність (ккал)									
		1-3	3-4	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	33,5	33,5	42	33,5	33,5	42	4,22	4,22	5,29	1,11	1,11	1,39	21,17	21,17	26,54	112,23	112,23	140,70	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	63,5	63,5	79,5	63,5	63,5	79,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<u>Маса каші:</u>				80	80	100,5													Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
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	4,24	4,24	5,31	2,56	2,56	3,20	21,20	21,20	26,58	125,45	125,45	157,23	

Технологія приготування

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння. Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності. 50 % масла вершкового додають в кашу під час варіння і 50 % - за 5 хв до закінчення приготування.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зерна крупи повністю набрякли, добре розварені, не розділяються, на тарілці каша тримається гіркою, не розпливаючись.

Колір – світло – сірий.

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

Консистенція – розсипчаста.

Основні фізичні показники

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 732

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Котлета рублена з 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 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)	
	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	14	10	10	14	0,87	0,87	1,22	0,15	0,15	0,21	4,00	4,00	5,60	20,90	20,90	29,26	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
	Вода	15	15	20	15	15	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
Г	Сухарі панірувальні	6	6	8	6	6	8	0,65	0,65	0,87	0,09	0,09	0,12	4,18	4,18	5,57	20,46	20,46	27,28	Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальних сухарів.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок;

																				біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				73	73	61													
	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				58	58	77	10,80	10,80	14,46	3,58	3,58	4,62	8,23	8,23	11,24	110,74	110,74	147,55	

Технологія приготування

Філе курки нарізають на шматочки, пропускають через м'ясорубку разом із замоченим у воді хлібом пшеничний, додають сіль, добре перемішують, ще раз пропускають через м'ясорубку і вибивають.

Готову котлетну масу розділяють на порції, формують котлети панірують в сухарях, потім обсмажують з обох боків при температурі 150-160⁰С протягом 5-7 хв і доводять до готовності в духовій шафі при температурі 220-250⁰С (15-20 хв).

Подають на мілкій тарілці при температурі 60-65 ⁰С разом з гарніром.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – котлети овально-плескатої з загостреним кінцем форми або злегка деформовані.

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

Смак і запах – смаженого м'яса птиці, в міру солоний.

Консистенція – однорідна, соковита, пишна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 58 г ± 3 %

77 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 131

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Баклажани запечені кільцями

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)	
	Баклажани свіжі або морожені	63	63	87	60	60	83	0,72	0,72	1,00	0,06	0,06	0,08	3,84	3,84	5,31	14,40	14,40	19,92	Плоди чисті, цілі, свіжі, здорові, м'якоть соковита, пружна, насіннєве гніздо з недорозвиненим насінням.
Г	Борошно пшеничне	1	1	1,5	1	1	1,5	0,10	0,10	0,15	0,01	0,01	0,02	0,69	0,69	1,04	3,34	3,34	5,01	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,15	0,1	0,1	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	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.
	ВИХІД				47	47	65													
								0,82	0,82	1,15	1,57	1,57	2,10	4,53	4,53	6,35	31,23	31,23	42,91	

Технологія приготування

Баклажани промивають, нарізають кружечками, солять і залишають на 10-15 хв для видалення гіркоти, потім промивають, обсушують, панірують в борошні і обсмажують з обох сторін. Доводять до готовності в духовій шафі при температурі 220-250 °С (7-10 хв).

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – овочі рівномірно запечені з обох боків.

Колір – поверхні – від золотавого до світло-коричневого, на розрізі – властивий кольору овочів.

Смак і запах – в міру солоний, з ароматом запечених овочів.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 47 г ± 3 %

65 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 120

«Сучасна картотека страв»

Видання 2009 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

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 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)	
МП Л	Молоко 2,5%	106	106	127	100	100	120	2,82	2,82	3,38	2,5	2,5	3,0	4,73	4,73	5,68	52,0	52,0	62,4	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	ВИХІД				100	100	120	2,82	2,82	3,38	2,5	2,5	3,0	4,73	4,73	5,68	52,0	52,0	62,4	

Технологія приготування

Молоко перед видачею кип'ятять у посудину, 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)

	ВИХІД				101	101	127	4,09	4,09	5,08	2,42	2,42	3,03	25,63	25,63	31,85	142,24	142,24	176,85	
--	--------------	--	--	--	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	--

Технологія приготування

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °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: 101 г ± 3 %

127г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 395

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»;

Видання 2014р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Гуляш курячий

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)	
	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.
	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.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	9,6 10	9,6 10	13,2 13,5	8	8	11	0,10	0,10	0,14	0,01	0,01	0,01	0,67	0,67	0,92	2,72	2,72	3,74	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
Г	Борошно пшеничне	3	3	4	3	3	4	0,31	0,31	0,41	0,03	0,03	0,04	2,07	2,07	2,76	10,02	10,02	13,36	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і

																				ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	26	26	35	26	26	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Томатна паста	2	2	3	2	2	3	0,10	0,10	0,14	0,00	0,00	0,00	0,40	0,40	0,60	1,98	1,98	2,97	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	ВИХІД				32/18	32/18	43/24	9,90	9,90	13,22	3,38	3,38	4,34	3,98	3,98	5,43	87,38	87,38	115,59	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

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

Колір – м'яса – світло – сірий, соусу - помаранчевий.

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

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

Основні фізичні показники

Маса страви: 50 г ± 3 %

67г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Рагу із кабачків з томатами

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)	
		1-3	3-4	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	23	23	30,5	21	21	27,5	0,13	0,13	0,17	0,06	0,06	0,08	1,09	1,09	1,43	4,83	4,83	6,33	Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням.
	Томати свіжі	9,5	9,5	12,5	8	8	10,5	0,09	0,09	0,12	0,02	0,02	0,02	0,37	0,37	0,48	1,84	1,84	2,42	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; томати — без плдоніжки.
	Зелень цибулі	3	3	4	2,5	2,5	3,5	0,03	0,03	0,05	0,00	0,00	0,00	0,11	0,11	0,15	0,48	0,48	0,67	Листя свіжі, чисті, здорові, нев'янучі, без пожовтіння.
Г	Борошно пшеничне	1	1	1,5	1	1	1,5	0,10	0,10	0,15	0,01	0,01	0,02	0,69	0,69	1,04	3,34	3,34	5,01	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
МП Л	Масло вершкове	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
МП Л	Сметана 21%	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,07	0,07	0,08	0,53	0,53	0,63	0,08	0,08	0,09	5,30	5,30	6,36	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Сіль йодована	0,05	0,05	0,1	0,05	0,05	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				28	28	37	0,44	0,44	0,58	2,07	2,07	2,56	2,36	2,36	3,22	29,01	29,01	37,30	

Технологія приготування

Кабачки очищують, нарізають невеликими шматочками, цибулю пасерують в половині масла вершкового за температури 150-160°C 5 хв, змішують її з кабачками і тушкують під кришкою за температури 100 °С до готовності (20 хв); потім додають нарізані дольками свіжі томати, борошняну пасеровку, сіль, сметану і тушкують 5 – 10 хв.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, протушковані в сметані.

Колір – характерний овочам.

Смак і запах – в міру солоний, зі смаком та ароматом тушкованих овочів.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 28 г ± 3 %

37г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Компот із сушених яблук

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)	
	Яблука сушені	7,5	7,5	10	28	28	38	0,165	0,165	0,22	0	0	0	3,825	3,825	5,1	14,925	14,925	19,9	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Цукор	0	5	7	0	5	7	0	0	0	0	0	0	0	4,99	6,99	0	18,95	26,53	Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Кислота лимонна	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Вода	109	101	136,5	109	101	136,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				100	100	135	0,165	0,165	0,22	0	0	0	3,825	8,815	12,09	14,925	33,875	46,43	

Технологія приготування

Підготовлені сушені яблука заливають гарячою водою, нагрівають до кипіння, всипають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), додають кислоту лимонну і варять до готовності (20–30 хв). Після чого знімають з вогню і дають компоту настоятися.

Подають в чашці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – яблука 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 яблук.

Консистенція – фруктів – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

135 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 77

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Суп овочевий зі сметаною

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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 до 01.09 (молада) - 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%	40	40	53,5	30	30	40	0,60	0,60	0,80	0,12	0,12	0,16	5,19	5,19	6,92	24,00	24,00	32,00	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Капуста білокачанна	15	15	20	12	12	16	0,22	0,22	0,29	0,01	0,01	0,02	0,68	0,68	0,91	3,24	3,24	4,32	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	7	7	9,5	6	6	8	0,08	0,08	0,11	0,00	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.
	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'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Горошок зелений	4,5	4,5	6	4,5	4,5	6	0,23	0,23	0,30	0,01	0,01	0,01	0,62	0,62	0,83	3,29	3,29	4,38	Зерна цілі, без домішок оболонки зерен, смак і запах натуральні,

	морожений																			властиві зеленому горошку
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
МП Л	Сметана 21%	4	4	5	4	4	5	0,11	0,11	0,14	0,84	0,84	1,05	0,12	0,12	0,15	8,48	8,48	10,60	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Вода	112,5	112,5	150	112,5	112,5	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150/4	150/4	200/5	1,32	1,32	1,74	2,99	2,99	3,74	7,71	7,71	10,27	61,49	61,49	79,78	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

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

Колір – кремовий.

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

Консистенція – овочів – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

200/5 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Плов 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)	
ЗП	Крупа рисова	26,5	26,5	31,5	26,5	26,5	31,5	1,86	1,86	2,21	0,27	0,27	0,32	19,02	19,02	22,62	87,45	87,45	103,95	Білого кольору, допускаються поодинокі зерна з квітковим відтінком, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вода	56	56	66	56	56	66	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Олія	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	1,00	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Цибуля ріпчаста	14	14	17	12	12	14	0,17	0,17	0,2	0	0	0	1,18	1,18	1,37	4,92	4,92	5,74	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	25,2 26,5	25,2 26,5	30 31,5	21	21	25	0,27	0,27	0,33	0,02	0,02	0,025	1,76	1,76	2,1	7,14	7,14	8,5	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Родзинки	13	13	16	13	13	16	0,23	0,23	0,29	0	0	0	8,98	8,98	11,06	34,06	34,06	41,92	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового

																				бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,35	0,3	0,3	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Зелень кропу	3	3	3,5	2	2	2,5	0,026	0,026	0,033	0	0	0	0,088	0,088	0,11	0,38	0,38	0,48	Листя свіже, чисте, не закручені, з яскравим забарвленням, без квіткових стебел.
	ВИХІД				100	100	120	2,57	2,57	3,07	2,74	2,74	3,15	31,06	31,06	37,29	156,16	156,16	186,10	

Технологія приготування

Підготовлену рисову крупу замочують протягом 1,5-2 год у воді кімнатної температури. Нарізану півкільцями ріпчасту цибулю пасерують з олією до золотистого кольору протягом 5–7 хв, після чого додають нарізану соломкою моркву, сіль, воду (співвідношення води і рису 1:1). Рівним шаром по всій поверхні котла закладають підготовлений рис і варять у відкритому посуді до повного википання рідини (20–25 хв). За 10-15 хв до готовності рису зверху закладають перебрані і промиті родзинки, масло вершкове, закривають кришкою. За 1-2 хв до закінчення приготування додають зелень.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зерна рису та родзинки, що зберегли форму.

Колір – білувато – жовтуватий.

Смак і запах – характерний для тушкованих овочів та рису з родзинками.

Консистенція – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

120 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Мафіни з овочами та твердим сиром

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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)	
	Яловичина	45	45	60	45	45	60	9,14	9,14	12,18	1,17	1,17	1,56	0,00	0,00	0,00	47,25	47,25	63,00	М'ясна м'якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синопші і грубі з'єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м'яса.
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.
	Вода	6,5	6,5	8,5	6,5	6,5	8,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
Я	Яйце куряче	1/11	1/11	1/9	3,6	3,6	4,44	0,46	0,46	0,56	0,41	0,41	0,51	0,03	0,03	0,03	5,65	5,65	6,97	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,13	0,13	0,17	0,13	0,13	0,17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Цибуля ріпчаста	11	11	14,5	9	9	12	0,13	0,13	0,17	0,00	0,00	0,00	0,88	0,88	1,18	3,69	3,69	4,92	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква				3	3	5	0,04	0,04	0,07	0,00	0,00	0,01	0,25	0,25	0,42	1,02	1,02	1,70	Коренеплоди свіжі, цілі,

	з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	3,6 4	3,6 4	6 6,2																	здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
Я	Яйця	1/7	1/7	1/5	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.	
	Сіль йодована у фарш	0,05	0,05	0,08	0,05	0,05	0,08	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
МП Л	Сметана 21%	5	5	6,5	5	5	6,5	0,14	0,14	0,18	1,05	1,05	1,37	0,15	0,15	0,20	10,60	10,60	13,78	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.	
МП Л	Сир твердий	3,5	3,5	4,5	3,5	3,5	4,5	0,81	0,81	1,04	1,02	1,02	1,31	0,00	0,00	0,00	12,60	12,60	16,20	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний.	
	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 напівфабрикату:				81	81	110														
	ВИХІД				63	63	84	11,99	11,99	15,91	5,43	5,43	7,28	3,75	3,75	5,08	111,76	111,76	149,34		

Технологія приготування

Підготовлене м'ясо пропускають через м'ясорубку разом з цибулею і хлібом пшеничним (попередньо замоченим у воді), додають сіль, яйця. Добре перемішують, формують вироби у вигляді кульок. Викладають кульки на деко змащене олією, формують гніздечка і наповнюють їх сумішшю з тушкованих овочів та вареного яйця. Готують в духовій шафі 25-30 хв при температурі 200-220 °С, потім засипають твердим сиром і зверху заливають сметаною та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 200–220 °С (5–7 хв).

Фарш: овочі (наріzana кубиками цибуля та морква) тушкують з додаванням солі та олії 5-7 хв, охолоджують, додають нарізані кубиками яйця. Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – вироби у формі гніздечок з начинкою та твердим сиром, зберегли форму або частково деформовані.

Колір – від світло – сірого до сірого.

Смак і запах – характерний для запеченого м'яса з овочами та твердим сиром.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 63 г ± 3 %

84 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

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)	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.
	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. Підготовлені плоди і ягоди подають на мілкій 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 %

80г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

«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
Пудинг сирно – 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			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)				
МП, Л	Сир кисломолочний 9%	80	80	101,5	80	80	101,5	13,36	13,36	16,95	7,20	7,20	9,14	1,60	1,60	2,03	127,20	127,20	161,39	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.
Я	Яйце куряче	1/4	1/4	1/3	10	10	13,3	1,27	1,27	1,69	1,15	1,15	1,53	0,07	0,07	0,09	15,70	15,70	20,88	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
ЗП	Крупа манна	11	11	14	11	11	14	1,13	1,13	1,44	0,11	0,11	0,14	7,47	7,47	9,51	36,08	36,08	45,92	Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається.
	Яблука	56	56	71	47	47	60	0,19	0,19	0,24	0,19	0,19	0,24	4,89	4,89	6,24	21,15	21,15	27,00	Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.
	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.

МП, Л	Масло вершкове 72%	1	1	1	1	1	1	0,01	0,01	0,01	0,73	0,73	0,73	0,01	0,01	0,01	6,61	6,61	6,61	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
МП, Л	Сметана 21%	3	3	3,5	3	3	3,5	0,08	0,08	0,10	0,63	0,63	0,74	0,09	0,09	0,11	6,36	6,36	7,42	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Цукор	0	6,5	8	0	6,5	8	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,49	7,98	0,00	24,64	30,32	Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Сіль йодована	0,4	0,4	0,5	0,4	0,4	0,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				134	140	178	16,04	16,04	20,43	12,00	12,00	15,00	14,13	20,62	25,97	231,08	255,72	322,01	

Технологія приготування

Підготовлені, почищені яблука нарізають кубиками і змішують з перетертим сиром кисломолочним, яйцями, сіллю, цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), частиною масла вершкового, сметаною, та попередньо замоченою манною крупою. Добре вимішують викладають, на змащене маслом вершковим деко (висота шару не вище 3см) та випікають в духовій шафі при температурі 220-250 °С протягом 20–30 хв. Готовий пудинг охолоджують до 70°С, після чого ріжуть на порційні шматочки трикутної, прямокутної або квадратної форми.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – порційні шматки з гладенькою поверхнею без глибоких тріщин.

Колір – скоринки – золотавий, на розрізі – від світло – кремового до кремового зі шматочками яблук.

Смак і запах – характерні для запеченого яблука та кисломолочного сиру.

Консистенція – пухка, м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 134 г ± 3 %

140 г ± 3 %

178 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Соус фруктовий (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)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Вишня морожена	13	13	20	13	13	20	0,10	0,10	0,16	0,00	0,00	0,00	1,40	1,40	2,16	6,76	6,76	10,40	Плоди чисті, цілі, здорові, без будь яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	Малина морожена	13	13	20	13	13	20	0,12	0,12	0,18	0,01	0,01	0,02	1,35	1,35	2,08	5,59	5,59	8,60	Ягоди чисті, спілі, без будь яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	Абрикоси морожені	13	13	20	13	13	20	0,12	0,12	0,18	0,01	0,01	0,02	1,27	1,27	1,96	5,33	5,33	8,20	Половинки плодів з видаленою кісточкою за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду.
	Цукор	0	0,5	1	0	0,5	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	1,00	0,00	1,90	3,79	
	ВИХІД				11	12	17	0,10	0,10	0,16	0,00	0,00	0,00	1,40	1,90	3,16	6,76	8,66	14,19	
								0,12	0,12	0,18	0,01	0,01	0,02	1,35	1,85	3,08	5,59	7,49	12,39	
								0,12	0,12	0,18	0,01	0,01	0,02	1,27	1,77	2,96	5,33	7,23	11,99	

Технологія приготування

Малину або вишні, або абрикоси протирають з цукром (крім вікової категорії від 1-3 років). Після чого варять 15–20 хв. Готовий соус охолоджують. Подають на м'якій закусоchній тарілці при кімнатній температурі разом з основною стравою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – в рідкій частині соусу ягоди.

Колір – властивий вишні або малині, або абрикосі.

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

Консистенція – ягід – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 11 г ± 3 %

12 г ± 3 %

17 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 336

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Пюре з гарбуза

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)										
	Гарбуз	86	86	115	60	60	80	0,60	0,60	0,80	0,06	0,06	0,08	3,24	3,24	4,32	15,00	15,00	20,00	Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту.
	Вода	4	4	5,5	4	4	5,5													Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса припущеного гарбуза:				50	50	66													
МП, Л	Молоко 2,5%	12,5	12,5	16,5	12,5	12,5	16,5	0,35	0,35	0,47	0,31	0,31	0,41	0,59	0,59	0,78	6,50	6,50	8,58	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
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.
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	12,5	12,5	16,5	12,5	12,5	16,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,08	0,08	0,1	0,08	0,08	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса молочного соусу:				25	25	33													
	ВИХІД				75	100	100	1,12	1,12	1,48	3,11	3,11	4,10	4,88	4,88	6,50	51,10	51,10	67,65	

Технологія приготування

Підготовлений очищений від шкірки і насіння гарбуз нарізають невеликими шматками і припускають з додаванням підсоленої води за слабого кипіння до готовності (15-20 хв). Після чого гарбуз протирають, додають молочний соус і кип'ятять 1-2 хв.

Соус молочний: пасероване на вершковому маслі борошно пшеничне розводять гарячим молоком з додаванням води і варять 7-10 хв при слабкому кипінні. Після чого додають сіль, готовий соус проціджують та доводять соус до кипіння.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – протертий гарбуз заправлений молочним соусом, на поверхні нанесено візерунок.

Колір – жовто – гарячий.

Смак і запах – злегка солоний, ніжний, з ароматом і смаком гарбуза, молока та вершкового масла.

Консистенція – пухка, густа, однорідна, без шматочків не протертого гарбуза.

Основні фізичні показники

Маса страви: 75 г ± 3 %

100 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 362

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Сік виноградний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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 виноградний	120	120	180	120	120	180	0,6	0,6	0,9	0	0	0	17,4	17,4	26,1	70,8	70,8	106,2	Смак і запах – натуральні, добре виражені, властиві даному сорту плодів або ягід; колір характерний кольору плодів або ягід, з якого виготовлений.
	ВИХІД				120	120	180	0,6	0,6	0,9	0	0	0	17,4	17,4	26,1	70,8	70,8	106,2	

Технологія приготування

Сік промислового виробництва розливають у чашки безпосередньо перед видачею.
Подають в чашці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – сік налитий в чашки.

Колір – характерний соку даного виду.

Смак і запах – характерний даному виду винограду, з якого виготовлений сік.

Консистенція – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 120 г ± 3 %

180 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 291

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

Видання 1990 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	33,5	29,5	29,5	33,5	2,95	2,95	3,35	0,38	0,38	0,44	19,97	19,97	22,68	95,58	95,58	108,54	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	70,5	70,5		70,5	70,5	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.
	<u>Маса каші:</u>				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				90	90	103	2,97	2,97	3,37	1,83	1,83	2,25	20,00	20,00	22,71	108,80	108,80	125,07	

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 60-65 °С виклавши гіркою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зерна крупи повністю набрякли, добре розварені, не розділяються, на тарілці каша тримається гіркою, не розпливаючись.

Колір – світло – сірий.

Смак і запах – властивий ячмінній крупі з ароматом вершкового масла.

Консистенція – в'язка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

103 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
 Тюфтелька куряча (з овочами)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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)	
	Курятина (філе)	42	42	57	42	42	57	8,66	8,66	11,75	1,25	1,25	1,70	0,05	0,05	0,06	47,97	47,97	65,11	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.
Г	Хліб пшеничний подовий	14	14	19	14	14	19	1,22	1,22	1,65	0,21	0,21	0,29	5,60	5,60	7,60	29,26	29,26	39,71	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
МП Л	Молоко 2.5%	14	14	19	14	14	19	0,39	0,39	0,54	0,35	0,35	0,48	0,66	0,66	0,90	7,28	7,28	9,88	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Я	Яйце куряче	1/11	1/11	1/8	3,63	3,63	5	0,46	0,46	0,64	0,42	0,42	0,58	0,03	0,03	0,04	5,70	5,70	7,85	Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
Г	Борошно пшеничне	5	5	6,5	5	5	6,5	0,52	0,52	0,62	0,06	0,06	0,07	3,45	3,45	4,14	16,70	16,70	20,04	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Маса напівфабрикату:				77	77	104													

	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	9 10	9 10	12 12,5	7,5	7,5	10	0,10	0,10	0,13	0,01	0,01	0,01	0,63	0,63	0,84	2,55	2,55	3,40	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Олія	3	3	3,5	3	3	3,5	0,00	0,00	0,00	3,00	3,00	3,50	0,00	0,00	0,00	26,97	26,97	31,47	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Цибуля ріпчаста	9	9	11	7,5	7,5	10	0,11	0,11	0,14	0,00	0,00	0,00	0,74	0,74	0,98	3,08	3,08	4,10	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Томатна паста	2	2	2,5	2	2	2,5	0,10	0,10	0,12	0,00	0,00	0,00	0,40	0,40	0,50	1,98	1,98	2,48	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Вода	9	9	12,5	9	9	12,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,35	0,25	0,25	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса тушкованих овочів:				24	24	32													
	ВИХІД				66/24	66/24	88/32	11,55	11,55	15,58	5,29	5,29	6,61	11,55	11,55	15,06	141,49	141,49	184,03	

Технологія приготування

Попередньо відварене куряче філе пропускають через м'ясорубку, додають підготовлені яйця, попередньо замочений у молоці хліб пшеничний, сіль, добре вимішують та формують тюфтельки. Підготовлені нарізані кубиками моркву та цибулю ріпчасту тушкують на олії з додаванням томатної пасти та води у закритій посудині за температури 100 °С протягом 10 хв. Сформовані тюфтельки обкачують у просіяному борошні, викладають на змащений олією лист, додають тушковані овочі та доводять до готовності у духовій шафі за температури 220-250 °С (15-20 хв).

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – тюфтельки зберегли форму або злегка деформовані з овочами.

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

Смак і запах – властивий смаженому м'ясу птиці з тушкованими овочами, в міру солоний.

Консистенція – однорідна, соковита, пишна, овочів м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

120г ± 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 або томати 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)	
	Томати	40	40	53,5	34	34	45,5	0,37	0,37	0,50	0,07	0,07	0,09	1,56	1,56	2,09	7,82	7,82	10,47	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.
	Цибуля ріпчаста	17	17	23	11	11	14,5	0,15	0,15	0,20	0,00	0,00	0,00	1,08	1,08	1,42	4,51	4,51	5,95	Цибулини визріли, 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.
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,15	0,1	0,1	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	або томати солоні			67			60			0,66			0,06			1,44			9,60	Однорідні за ступенем зрілості, за розміром, цілі, м'якоть плоду м'яка але не розпливчаста.
	ВИХІД																			
	зі свіжими томатами				46	46	61	0,53	0,53	0,70	1,07	1,07	1,59	2,64	2,64	3,51	21,32	21,32	29,90	
	з солоними томатами						60			0,66			0,06			1,44			9,60	

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.

Томати солоні промивають кип'яченою водою та видаляють місце кріплення плодоніжки, за потреби нарізають порційно.

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; або характерний томатам солоним

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

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

Консистенція – томати свіжі – пружна, або томати солоні – злегка м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 46 г ± 3 %

61г ± 3 %

45 г ± 3 %

60г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 358

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Кефір

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)	
МП Л	Кефір 2,5%	100	100	125	100	100	125	3	3	3,75	2,5	2,5	3,125	3,5	3,5	4,375	59	59	73,75	Консистенція однорідна, сметано-подібна, з порушеним згустком; смак та запах кисломолочний.
	ВИХІД				100	100	120	3	3	3,75	2,50	2,50	3,125	3,5	3,5	4,375	59	59	73,75	

Технологія приготування

Кефір розливають у чашки безпосередньо перед видачею.
Подають в чашці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – кефір налитий в чашки.
Колір – білий.
Смак і запах – кисломолочний.
Консистенція – однорідна, сметаноподібна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %
120 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
 Борщ український

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 до 01.09(молода)-20% з 01.09до31.10-25% з 01.11до31.12-30% з 01.01до28.02-35% з 01.03до30.08-40%	31,8 33,1 35 36 37,1	31,8 33,1 35 36 37,1	42 44 45,5 47 49	26,5	26,5	35	0,53	0,53	0,70	0,11	0,11	0,14	4,58	4,58	6,06	21,20	21,20	28,00	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'яучі.
	Капуста білокачанна	15	15	20	12	12	16	0,22	0,22	0,29	0,01	0,01	0,02	0,68	0,68	0,91	3,24	3,24	4,32	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	7	7	9,5	6	6	8	0,08	0,08	0,11	0,00	0,00	0,00	0,59	0,59	0,78	2,46	2,46	3,28	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Буряк з 01.09до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	14,4 15	14,4 15	19,2 20	12	12	16	0,18	0,18	0,24	0,01	0,01	0,02	1,20	1,20	1,60	5,04	5,04	6,72	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	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'яучі, 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.
	Квасоля	4	4	5	4	4	5	0,84	0,84	1,05	0,08	0,08	0,10	2,02	2,02	2,53	11,68	11,68	14,60	Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками.
	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.
МП Л	Сметана 21%	4	4	5	4	4	5	0,11	0,11	0,14	0,84	0,84	1,05	0,12	0,12	0,15	8,48	8,48	10,60	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	120	160	160	120	120	160	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150	150	200	2,13	2,13	2,75	2,51	2,51	3,14	10,03	10,03	13,13	68,85	68,85	88,75	

Технологія приготування

Підготовлені моркву та буряк відварюють у шкірці у воді за температури 100 °С до готовності (моркву – 25 хв, буряк – 1,5 год). Потім їх очищають, нарізають соломкою. Нарізані моркву та буряк, підготовлену нарізану шматочками цибулю тушкують на олії з додаванням масла вершкового та невеликої кількості води у закритій посудині за температури 100 °С протягом 10–15 хв. Після чого додають томатну пату і тушкують далі за слабого кипіння ще 5–7 хв. У киплячу воду (120/160 г) закладають підготовлену нарізану кубиками картоплю та доводять до кипіння (1–2 хв), додають підготовлену нашатковану капусту і варять за слабого кипіння до напівготовності (10–15 хв). Після чого закладають тушковані овочі та продовжують варити за слабого кипіння до готовності (15–20 хв). За 3-5хв до завершення приготування додають сіль, сметану, підготовлену зелень та доводять страву до кипіння . Борщ залишають на плиті для настоювання (20–30 хв).

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

Характеристика готової страви

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

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

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

Консистенція – овочів і квасолі – м'яка; капусти – щільна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Макарони відварені з овочами

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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)	
	Макаронні вироби	28	28	36,5	28	28	36,5	3,0	3,0	3,91	0,31	0,31	0,40	19,54	19,54	25,48	94,36	94,36	123,01	Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний.
	Вода для приготування макаронних виробів	168	168	219	168	168	219	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса макаронних виробів відварних:				80	80	104													
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	9,6 10	9,6 10	12,6 13	8	8	10,5	0,1	0,1	0,14	0,008	0,008	0,011	0,67	0,67	0,88	2,72	2,72	3,57	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Зелень петрушки	4	4	6	3	3	4,5	0,04	0,04	0,06	0	0	0	0,13	0,13	0,2	0,57	0,57	0,86	Листя свіже, чисте, не загублене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.

Цибуля ріпчаста	8	8	10,5	7	7	9	0,1	0,1	0,13	0	0	0	0,69	0,69	0,88	2,87	2,87	3,69	Цибулини визріли, здорові, щільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
Томатна паста	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,12	0,12	0,14	0	0	0	0,5	0,5	0,6	2,48	2,48	2,97	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
Олія	3	3	3,5	3	3	3,5	0	0	0	2,0	2,0	2,5	0	0	0	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
Маса готових овочів:				20	20	25													
Сіль йодована	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
ВИХІД				100	100	130	3,36	3,36	4,38	2,318	2,318	2,911	21,53	21,53	28,04	120,98	120,98	156,58	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

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

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

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

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

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

130 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 57

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

Є. Клопотенко

Видання 2019 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Нагетси курячі

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	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.
Г	Хліб пшеничний подовий	11	11	15	11	11	15	0,96	0,96	1,31	0,17	0,17	0,23	4,40	4,40	6,00	22,99	22,99	31,35	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
	Маса фаршу:				56	56	75													
Г	Борошно пшеничне	5,5	5,5	7,5	5,5	5,5	7,5	0,57	0,57	0,77	0,06	0,06	0,08	3,80	3,80	5,18	18,37	18,37	25,05	Колір білий або білий з кремевим відтінком; смак солодкуватий.
Я	Яйця	1/9	1/9	1/7	4,44	4,44	5,71	0,56	0,56	0,73	0,51	0,51	0,66	0,03	0,03	0,04	6,97	6,97	8,96	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.

Г	Сухарі панірувальні	5,5	5,5	7,5	5,5	5,5	7,5	0,60	0,60	0,82	0,08	0,08	0,11	3,83	3,83	5,22	18,76	18,76	25,58	Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				56	56	75	11,96	11,96	15,99	4,16	4,16	5,36	12,10	12,10	16,50	136,47	136,47	181,95	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

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

Колір – поверхня золотава, на зрізі – білий.

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

Консистенція – однорідна, пухка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 56 г ± 3 %

75 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

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

Видання: 1983 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Компот із свіжих фруктів (яблук або апельсинів або слив)

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

Технологія приготування

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

160г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 425

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Биточок перловий

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)	
Г ЗП	Крупа перлова	25	25	31	25	25	31	2,33	2,33	2,88	0,28	0,28	0,34	16,88	16,88	20,93	80,0	80,0	99,2	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
МП Л	Молоко 2,5%	20	20	25	20	20	25	0,56	0,56	0,71	0,5	0,5	0,63	0,95	0,95	1,18	10,4	10,4	13,0	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Вода	50	50	63	50	50	63	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса відвареної перлової крупи:				80	80	100													
Я	Яйця	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.
	Цукор	0	3,5	4	0	3,5	4	0	0	0	0	0	0	0	3,49	3,99	0	13,27	15,16	Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
Г	Сухарі панірувальні	3,5	3,5	4	3,5	3,5	4	0,27	0,27	0,31	0,11	0,11	0,12	1,75	1,75	2,0	9,17	9,17	10,48	Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним

																				сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальних сухарів.
	Маса напівфабрикату:				86,5	90	112													
	Олія	3,5	3,5	4	3,5	3,5	4	0	0	0	3,5	3,5	4,0	0	0	0	31,47	31,47	35,96	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				76	80	100	3,58	3,58	4,41	4,77	4,77	5,55	19,6	23,09	28,13	136,27	149,54	180,08	

Технологія приготування

Перлову крупу варять на воді з додаванням молока 20–30 хв, охолоджують до 60–70 °С, додають сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сирі яйця і перемішують. Підготовлену масу розділяють на порції, надаючи виробам округло-плескату форму, панірують у сухарях і обсмажують з обох боків на олії розігрітій до 150–160 °С протягом 10 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С политі соусом із сухофруктів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – биточки кругло – плескатої форми.

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: 76 г ± 3 %

80 г ± 3 %

100 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

ст. 163

«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 (кураги)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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)	
	Курага	19	19	24	19	19	24	1,04	1,04	1,30	0,00	0,00	0,00	11,64	11,64	14,55	46,80	46,80	58,50	Половинки плодів з видаленою кісточкою правильної овальної або округлої форми. Смак та запах натуральний, властивий сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків і запахів.
	Крохмаль картопляний	4	4	5	4	4	5	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	3,18	3,18	3,98	13,08	13,08	16,35	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском
	Вода	41	41	52	41	41	52	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				57	57	72	1,04	1,04	1,31	0,00	0,00	0,00	14,82	14,82	18,53	59,88	59,88	74,85	

Технологія приготування

Сухофрукти перебирають, миють, заливають холодною водою та залишають на 1-2 год. Потім їх варять у тій самій воді за слабого кипіння до готовності (20-30 хв). Частина відвару охолоджують, розводять ним крохмаль і проціджують. Суміш протирають, додають підготовлений розчин крохмалю і проварюють, постійно помішуючи, до загустіння. Готовий соус охолоджують.

Поливають страву соусом кімнатної температури.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – однорідна абрикосова маса.

Колір – від світло – жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах – абрикосовий.

Консистенція – в'язка, желеподібна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 57 г ± 3 %

72 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 116

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Буряк, тушкований в сметанному соусі

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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%	59 61	59 61	77,5 80,5	49	49	64,5	0,74	0,74	0,97	0,05	0,05	0,06	4,90	4,90	6,45	20,58	20,58	27,09	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Маса вареного буряка:				48	48	63													
	Цибуля ріпчаста	13	13	17,5	11	11	15	0,15	0,15	0,21	0,00	0,00	0,00	1,08	1,08	1,47	4,51	4,51	6,15	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
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.
	Маса пасерованої цибулі:				6	6	7,5													
	Соус сметанный:				11,5	11,5	15													
МП Л	Сметана 21%	3	3	4	3	3	4	0,08	0,08	0,11	0,63	0,63	0,84	0,09	0,09	0,12	6,36	6,36	8,48	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх

																				присмаків і запахів.
Г	Борошно пшеничне	1	1	1,5	1	1	1,5	0,10	0,10	0,15	0,01	0,01	0,02	0,69	0,69	1,04	3,34	3,34	5,01	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Вода	9	9	11,5	9	9	11,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса білого соусу:				9	9	11,5													
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				57	57	75	1,09	1,09	1,46	2,14	2,14	2,73	6,78	6,78	9,11	48,01	48,01	63,26	

Технологія приготування

Відварений буряк очищують, нарізають соломкою або кубиками, прогривають з маслом, додають пасеровану цибулю, сіль, соус сметанний і тушкують 10 хв при слабкому нагріванні.

Соус сметанний: в гарячий білий соус закладають сметану, сіль і варять 3-5 хв, після чого соус проціджують та доводять до кипіння.

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 рештку води.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – буряк, який зберіг форму нарізки або частково розварився, з пасерованою цибулею і сметанним соусом.

Колір – темно – вишневий.

Смак і запах – характерний для буряка зі сметанним соусом і пасерованою цибулею.

Консистенція – буряка та цибулі - м'яка, соусу - в міру густа.

Основні фізичні показники

Маса страви: 57 г ± 3 %

75 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 116

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Яблуко фаршироване сиром кисломолочним

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)	
	Яблуко	68	68	90,5	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.
	Фарш:																			
МП Л	Сир кисломолочний 9%	56	56	74	56	56	74	9,35	9,35	12,36	5,04	5,04	6,66	1,12	1,12	1,48	89,04	89,04	117,66	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.
Я	Яйце куряче	1/6	1/6	1/5	6,66	6,66	8	0,85	0,85	1,02	0,77	0,77	0,92	0,05	0,05	0,06	10,46	10,46	12,56	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Цукор	0	4	5	0	4	5	0	0	0	0	0	0	0	3,99	4,99	0	15,16	18,95	Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Маса фаршу:				62	65	85													
	Маса напівфабрикату:				117	121	160													
	ВИХІД				90	94	124	10,44	10,44	13,7	6,05	6,05	7,9	7,41	11,4	14,85	126,5	141,66	185,17	

Технологія приготування

Підготовлені яблука, розрізають навпіл та видаляють насіннєве гніздо. Половинки яблук заповнюють фаршем із сиру кисломолочного, складають їх на лист та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (10-15 хв).

Фарш. Сир кисломолочний протирають, ретельно перемішують з підготовленими яйцями та цукром (крім вікової категорії від 1-3 років).
Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – запечені яблука з кисломолочним сиром.

Колір – яблук – від світло – золотистого до жовтого; сиру кисломолочного – світло – жовтий; скоринки – світло – коричневий.

Смак і запах – приємні, ніжні, властиві даному сорту яблук у поєднанні із кисломолочним сиром.

Консистенція – м'яка, яблука не хрумтять.

Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

94 г ± 3 %

124 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 151

«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
Каша вівсяна з гарбузом

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)
ЗП Г	Крупа «Геркулес»	22	22	27,5	22	22	27,5	2,42	2,42	3,03	1,36	1,36	1,71	11,31	11,31	14,14	67,10	67,10	83,88	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.			
МП Л	Молоко 2,5%	70,5	70,5	88,5	70,5	70,5	88,5	1,98	1,98	2,50	1,76	1,76	2,21	3,33	3,33	4,19	36,61	36,61	46,05	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.			
	Сіль йодована	0,26	0,26	0,33	0,26	0,26	0,33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.			
	Маса каші:				88	88	110																
	Гарбуз	63	63	80	44	44	56	0,44	0,44	0,56	0,04	0,04	0,06	2,38	2,38	3,02	11,00	11,00	14,00	Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забруднені, забарвлення і форма властиві даному сорту			
	Маса припущеного гарбуза:				36	36	46																
	Цукор	0	3	4	0	3	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,99	3,99	0,00	11,37	15,16	Білий з блиском, сипучий, без			

																				грудок, 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.
	ВИХІД				126	129	162	4,86	4,86	6,11	4,62	4,62	5,78	17,04	20,03	25,37	127,93	139,30	175,61	

Технологія приготування

Гарбуз очищують від шкірки, видаляють насіння і насіннєву м'якоть; нарізають дрібними кубиками, закладають в кипляче молоко, додають сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років) і нагрівають до кипіння. Потім засипають підготовлену крупу і варять кашу до готовності при слабкому кипінні (25–30 хв). За 1–2 хв до закінчення приготування додають вершкове масло.

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

Характеристика готової страви

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

Колір – жовто – оранжевий.

Смак і запах – властивий в'язкій молочній вівсяній каші у поєднанні з гарбузом, солодка.

Консистенція – в'язка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 126 г ± 3 %

129г ± 3 %

162 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 262

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

Видання 1988 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Сирники рожеві (з морквою)

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)	
МП Л	Сир кисломолочний 9%	60	60	83	60	60	83	10,02	10,02	13,86	5,4	5,4	7,47	1,2	1,2	1,66	95,4	95,4	131,97	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	21 22	21 22	29 30	17,5	17,5	24	0,23	0,23	0,31	0,02	0,02	0,02	1,47	1,47	2,02	5,95	5,95	8,16	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
Г	Борошно пшеничне	8,5	8,5	12	8,5	8,5	12	0,88	0,88	1,24	0,09	0,09	0,13	5,87	5,87	8,28	28,39	28,39	40,08	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Цукор	0	4,5	6	0	4,5	6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,49	5,99	0,00	17,06	22,74	Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
Я	Яйця	1/4	1/4	1/3	10	10	13,33	1,27	1,27	1,69	1,15	1,15	1,53	0,07	0,07	0,09	15,70	15,70	20,93	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,35	0,25	0,25	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду;

																					розчинність у рідині повна.
	Олія	3,5	3,5	4,5	3,5	3,5	4,5	0,00	0,00	0,00	3,50	3,50	4,50	0,00	0,00	0,00	31,47	31,47	40,46	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
	ВИХІД				78	83	115	12,39	12,39	17,10	10,16	10,16	13,65	8,61	13,10	18,04	176,91	193,96	264,33		

Технологія приготування

Підготовлену моркву варять у шкірці (25 хв), охолоджують, очищують від шкірки і пропускають через м'ясорубку. Сир кисломолочний пропускають через м'ясорубку, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), підготовлені яйця, сіль, частину просіяного борошна, перемелену моркву і добре розмішують. Формують сирники, панірують їх у борошні, злегка обсмажують з обох боків на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С, упродовж 5-10 хв. Обсмажені сирники викладають на лист та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (10-15 хв) .

Подають на закусочній мілкій тарілці при температурі 60-65 °С разом із фруктовим соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – вироби – округло – приплюснutoї форми; поверхня без грубих тріщин, рівномірно обсмажені.

Колір – скоринки – золотавий, на розрізі – жовто - гарячий.

Смак і запах – характерні для запеченого кисломолочного сиру та моркви.

Консистенція – м'яка, в міру щільна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 78 г ± 3 %

83 г ± 3 %

115 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 72

«Питание детей раннего и дошкольного
возраста»,

В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева,
Д.Б. Гурвич

Видання 1983 г

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Соус 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 брутто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Яблука	79	79	96	66	66	80	0,26	0,26	0,32	0,26	0,26	0,32	6,86	6,86	8,32	29,7	29,7	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.
	Крохмаль	4,5	4,5	5	4,5	4,5	5	0,005	0,005	0,005	0	0	0	3,58	3,58	3,98	14,715	14,72	16,35	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском.
	Цукор	0	2	2,5	0	2	2,5	0	0	0	0	0	0	2,0	2,5	0	0	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.
	Вода	11	11	13,5	11	11	13,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				73	73	89	0,265	0,265	0,325	0,26	0,26	0,32	10,44	12,44	12,3	44,415	52,0	61,83	

Технологія приготування

Яблука миють, печуть цілими, потім протирають через сито та додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років). Крохмаль розводять у воді. Розведений крохмаль добре вимішують з протертими яблуками і за помірною кипіння, постійно помішуючи, проварюють (3-5 хв).

Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С разом з основною стравою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – однорідна, непрозора маса, без заварених грудочок крохмалю.

Колір – від світло – кремового до світло – жовтого.

Смак і запах – приємний, з ароматом печених яблук.

Консистенція – середньої густоти, злегка желеподібна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 73 г ± 3 %

89 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологія приготування

Чай – заварка: Чай заварюють в порцелянових або металевих емальованих чайниках, використовуючи для заварки свіжо приготований окріп. Перед заваркою чайник обполіскують окропом, після чого кладуть в нього чай 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.

Чай: У кип'ячену воду додають готову заварку.

Подають в чашці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

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

Колір – світло – коричневий.

Смак і запах – приємний з терпкістю.

Консистенція – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

180 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
 Суп гречаний

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	5	5	7	5	5	7	0,63	0,63	0,882	0,165	0,165	0,231	3,16	3,16	4,424	16,75	16,75	23,45	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Цибуля ріпчаста	10,5	10,5	14	9	9	12	0,126	0,126	0,168	0	0	0	0,882	0,882	1,176	3,69	3,69	4,92	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	8,5 9	8,5 9	11 11,2	7	7	9	0,09	0,09	0,12	0,01	0,01	0,01	0,59	0,59	0,76	2,38	2,38	3,06	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, 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%	38,4 40 41,6 43 45	38,4 40 41,6 43 45	51,6 53,7 56 58 60,2	32	32	43	0,64	0,64	0,86	0,128	0,128	0,172	5,536	5,536	7,439	25,6	25,6	34,40	Булби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Олія	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	4,50	4,50	4,50	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.

МП Л	Масло вершкове 72%	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,004	0,004	0,008	0,363	0,363	0,725	0,0065	0,0065	0,013	3,305	3,305	6,61	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	150	150	200	150	150	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150	150	200	1,49	1,49	2,04	1,16	1,16	1,64	10,17	10,17	13,81	56,22	56,22	76,94	

Технологія приготування

Підготовлену нарізану шматочками цибулю злегка пасерують на олії 2–3 хв, додають підготовлену нарізану соломкою моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С 5–10 хв. У киплячу воду (150/200 г) кладуть підготовлену гречану крупу, варять за слабого кипіння 15–20 хв, додають підготовлену нарізану кубиками картоплю та пасеровані овочі і варять за слабого кипіння до готовності (20 хв). За 5–10 хв до завершення приготування додають сіль, масло вершкове.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, крупа не переварена.

Колір – світло – коричневий, овочів – натуральний.

Смак і запах – в міру посолений, з ароматом гречаної крупи і пасерованих овочів.

Консистенція – овочів і крупи – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

ст. 139

«Питание детей в детском саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

«__» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Картопля тушкована з цибулею та томатом

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)
	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%	120	120	135,6	100	100	113	2,00	2,00	2,26	0,40	0,40	0,45	17,30	17,30	19,55	80,00	80,00	90,40	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.			
	Цибуля ріпчаста	15,5	15,5	18	13	13	15	0,18	0,18	0,21	0,00	0,00	0,00	1,27	1,27	1,47	5,33	5,33	6,15	Цибулини визріли, здорові, щільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.			
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.			
	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	5	5	6	5	5	6	0,24	0,24	0,29	0,00	0,00	0,00	1,01	1,01	1,21	4,95	4,95	5,94	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або			

																					малиново-червоний.
	Зелень петрушки	2,5	2,5	4	2	2	3	0,03	0,03	0,04	0,00	0,00	0,00	0,09	0,09	0,13	0,38	0,38	0,57		Листя свіже, чисте, не загублене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Вода	52	52	59	52	52	59	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,35	0,3	0,3	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				100	100	113	2,46	2,46	2,81	3,49	3,49	4,04	19,69	19,69	22,38	118,56	118,56	135,45		

Технологія приготування

Картоплю чистять, нарізають невеликими шматочками, складають у каструлю, заливають водою, щоб картопля була повністю покрита. Цибулю шинкують, пасерують на олії, додають томатну пасту і пасерують ще 5–6 хв. Потім пасеровані овочі з'єднують з картоплею та тушкують до готовності (20–30 хв). За 5-10 хв до кінця приготування додають сіль, масло вершкове.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – картопля зберегла форму нарізки або частково розварилась.

Колір – світло – коричневий, картоплі – натуральний.

Смак і запах – в міру посолений, з ароматом пасерованої цибулі та томату.

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

113 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

напівфабрикату:																				
Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.	
ВИХІД				60	60	81	8,36	8,36	11,09	14,49	14,49	19,15	8,58	8,58	11,17	198,68	198,68	262,02		

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

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

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

Смак і запах – характерний для смаженого м'яса, панірованого в сухарях.

Консистенція – однорідна, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

81 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Томати 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 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)	
	Томат свіжий	40	40	58	34	34	49	0,37	0,37	0,54	0,07	0,07	0,10	1,56	1,56	2,25	7,82	7,82	11,27	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плодоніжки.
	Томат солоний			54			49			0,54			0,05			1,18			7,84	Цілі, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно – кислий.
	ВИХІД				34	34	49	0,37	0,37	0,54	0,07	0,07	0,10	1,56	1,56	2,25	7,82	7,82	11,27	
										0,54			0,05			1,18			7,84	

Технологія приготування

Томати свіжі миють під проточною водою, видаляють у них місце кріплення плодоніжки, обдають окропом, за потреби нарізають на порції.

Томати солоні промивають кип'яченою водою та видаляють місце кріплення плодоніжки, за потреби нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

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

Колір – характерний для солоних (свіжих) плодів.

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

Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 34 г ± 3 %

49 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 323

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Фрукти свіжі (яблуко або персик або апельсин)

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)	
	Персик свіжий	62,5	62,5	89	54	54	80	0,49	0,49	0,72	0,05	0,05	0,08	5,62	5,62	8,32	23,22	23,22	34,40	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки.
	Яблуко свіже	64	64	91	54	54	80	0,22	0,22	0,32	0,22	0,22	0,32	5,62	5,62	8,32	24,30	24,30	36,00	Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.
	Апельсин	83,5	83,5	119	54	54	80	0,49	0,49	0,72	0,11	0,11	0,16	5,13	5,13	7,60	21,60	21,60	32,00	Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого.
	ВИХІД				56	56	80	0,49	0,49	0,72	0,05	0,05	0,08	5,62	5,62	8,32	23,22	23,22	34,40	
								0,22	0,22	0,32	0,22	0,22	0,32	5,62	5,62	8,32	24,30	24,30	36,00	
								0,49	0,49	0,72	0,11	0,11	0,16	5,13	5,13	7,60	21,60	21,60	32,00	

Технологія приготування

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

Підготовлені плоди і ягоди подають на 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: 56 г ± 3 %

80г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 400

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Суфле з вареного курячого м'яса та рису

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)
	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.			
ЗП	Крупа рисова	15	15	20	15	15	20	1,05	1,05	1,40	0,15	0,15	0,20	10,77	10,77	14,36	49,50	49,50	66,00	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.			
	Вода для варки рису	55	55	74	55	55	74	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.			
	Маса відвареної крупи:				67	67	90																
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	Яйця	1/13	1/13	1/10	3	3	4	0,38	0,38	0,51	0,35	0,35	0,46	0,02	0,02	0,03	4,71	4,71	6,28	Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,35	0,3	0,3	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				116,5	116,5	155,5													
	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.
	ВИХІД				100	100	133	10,72	10,72	14,30	4,79	4,79	6,26	10,87	10,87	14,49	132,32	132,32	175,32	

Технологія приготування

Попередньо відварені та охолоджені куряче філе та в'язкий рис пропускають через м'ясорубку, додають жовтки з яєць, масло вершкове, сіль та все ретельно перемішують. До отриманої маси 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 70 °С та нарізають на порції трикутної, квадратної або прямокутної форми.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – порційні шматочки, які зберегли форму або злегка деформувалися, збоку гарнір.

Колір – від кремового до світло – сірого.

Смак і запах – характерні курячому м'ясу та рису.

Консистенція – пишна, ніжна, однорідна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

133 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 119
 «Сборник рецептур блюд
 (технологических карт) для питания
 школьников»
 Видання 1987 р

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

 «___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
 Овочі по – карпатськи

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)				
	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%	30,6	30,6	41	25,5	25,5	34	0,51	0,51	0,68	0,10	0,10	0,14	4,41	4,41	5,88	20,40	20,40	27,20	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Перець солодкий	41	41	55	31	31	41,5	0,40	0,54	0,54	0,00	0,00	0,00	2,08	2,78	2,78	8,06	10,79	10,79	Плоди типові за формою і забарвленням для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою.
	Томати свіжі	15,5	15,5	20,5	13,5	13,5	18	0,15	0,15	0,20	0,03	0,03	0,04	0,62	0,62	0,83	3,11	3,11	4,14	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плодоніжки.
	Цибуля ріпчаста	7,5	7,5	10	6,5	6,5	8,5	0,09	0,09	0,12	0,00	0,00	0,00	0,64	0,64	0,83	2,67	2,67	3,49	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	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'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Зелень петрушки	5	5	6,5	3,5	3,5	4,5	0,05	0,05	0,06	0,00	0,00	0,00	0,15	0,15	0,20	0,67	0,67	0,86	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.

	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	21,5	21,5	29	21,5	21,5	29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
ЗП Г	Крупа перлова	4,5	4,5	6	4,5	4,5	6	0,42	0,42	0,56	0,05	0,05	0,07	3,04	3,04	4,05	14,40	14,40	19,20	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода для крупи	11	11	14,5	11	11	14,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса відвареної крупи:	13,5	13,5	18	13,5	13,5	18													
	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				80	80	107	1,69	1,83	2,26	2,68	2,68	3,24	11,44	12,15	15,24	73,81	76,54	95,36	

Технологія приготування

Підготовлену картоплю нарізають кубиками і підсмажують. Моркву нарізають кубиками, цибулю – півкільцями і пасерують; за 5-10 хв до кінця пасерування вводять нарізані дольками солодкий перець і томати свіжі. Картоплю і овочі перемішують, додають розсипчасту кашу, сіль, воду і тушкують до готовності (30–35 хв). За 3-5 хв до завершення приготування додають дрібно нарізану зелень петрушки.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – овочі і каша зберегли форму або частково розварились.

Колір – світло – коричневий.

Смак і запах – властивий тушкованим овочам та розсипчастій перловій каші.

Консистенція – однорідна, в міру густа, овочів та крупи – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 80 г ± 3 %

107г ± 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 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)	
	Какао - порошок	5	5	6	5	5	6	1,21	1,21	1,452	0,875	0,875	1,05	1,67	1,67	2,004	19	19	22,8	Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів.
МП Л	Молоко 2,5%	135	135	162	135	135	162	3,807	3,807	4,568	3,375	3,375	4,05	6,385	6,385	7,662	70,2	70,2	84,24	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Вода	43,5	43,5	52	43,5	43,5	52	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150	150	180	5,02	5,02	6,02	4,25	4,25	5,10	8,06	8,06	9,67	89,20	89,20	107,04	

Технологія приготування

Какао – порошок змішують з невеликою кількістю окропу, і розтирають в однорідну масу, потім безперервно помішуючи вливають гаряче молоко 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)

ст. 176

«Питание детей в детском саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____ »

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Шарлотка з рису та 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 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 рисова	30	30	37	30	30	37	2,10	2,10	2,59	0,3	0,3	0,37	21,54	21,54	26,57	99,0	99,0	122,1	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
МП Л	Молоко 2,5%	60	60	73,5	60	60	73,5	1,69	1,69	2,07	1,5	1,5	1,84	2,84	2,84	3,48	31,2	31,2	38,22	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Маса вареного рису:				80	80	100													
Я	Яйце куряче	1/6	1/6	1/5	6,66	6,66	8	0,85	0,85	1,02	0,77	0,77	0,92	0,05	0,05	0,06	10,46	10,46	12,56	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Капуста цвітна	23	23	29	12	12	15	0,3	0,3	0,38	0,04	0,04	0,05	0,65	0,65	0,81	3,6	3,6	4,5	Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень.
	Капуста білокачанна	15	15	19	12	12	15	0,22	0,22	0,27	0,01	0,01	0,02	0,68	0,68	0,86	3,24	3,24	4,05	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими

																				шкідниками.
	Олія	4	4	4,5	4	4	4,5	0	0	0	4,0	4,0	4,5	0	0	0	35,96	35,96	40,46	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Кабачки свіжі	20	20	24,5	18	18	22	0,11	0,11	0,13	0,05	0,05	0,07	0,94	0,94	1,14	4,14	4,14	5,06	Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	21,6 22,5	21,6 22,5	26,4 27,5	18	18	22	0,23	0,23	0,29	0,02	0,02	0,02	1,51	1,51	1,85	6,12	6,12	7,48	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	0,03	0,03	0,04	0	0	0	0,11	0,11	0,13	0,48	0,48	0,57	Листя свіже, чисте, не закручені, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Сіль йодована	0,35	0,35	0,45	0,35	0,35	0,45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				120	120	147													
	з капустою цвітною							5,31	5,31	6,52	6,68	6,68	7,77	27,64	27,64	34,04	190,96	190,96	230,95	
	з капустою білокачанною							5,23	5,23	6,41	6,65	6,65	7,74	27,67	27,67	34,09	190,6	190,6	230,5	

Технологія приготування

Підготовлену капусту шаткують та припускають у невеликій кількості води. Підготовлену моркву і кабачки нарізають дрібними кубиками та тушкують окремо (10–15 хв). До готових овочів додають нарізану зелень петрушки та все перемішують. Рис промивають і відварюють до готовності у молоці (20–25 хв). Підготовлені яйця збивають і додають до рису ретельно перемішуючи. На змащений вершковим маслом лист викладають шарами рис, овочі і знову рис. Запікають у духовій шафі за температури 220–240 °С до готовності (20-30 хв).

Готову страву охолоджують до температури 70°С та нарізають на порції у вигляді прямокутників, трикутників, ромбів.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – шарлотка нарізана на порції з рівним краями.

Колір – світло – жовтий.

Смак і запах – у міру солоний зі смаком тушкованої капусти з овочами.

Консистенція – м'яка, пружна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 120 г ± 3 %

147г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

ст. 149, 150

«Питание в детском саду»
 Ведрашко В.Ф., В.Г. Кисляковская,
 С.В. Русакова

Видання Библиотека воспитателя
 детского сада

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ____»

« ____ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
 Соус сметанный (на молоці)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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)	
МП Л	Молоко 2,5%	26	26	41	26	26	41	0,73	0,73	1,16	0,65	0,65	1,03	1,23	1,23	1,94	13,52	13,52	21,32	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Крохмаль	4	4	5,5	4	4	5,5	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	3,18	3,18	4,38	13,08	13,08	17,99	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Соус молочний:	26	26	34	26	26	34													
МП Л	Сметана 21%	8,5	8,5	14	8,5	8,5	14	0,24	0,24	0,39	1,79	1,79	2,94	0,26	0,26	0,42	18,02	18,02	29,68	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	ВИХІД				40	40	55	0,98	0,98	1,55	2,44	2,44	3,97	4,67	4,67	6,74	44,62	44,62	68,99	

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – в міру густа рідина білого кольору.

Колір – білий, кремово-білий.

Смак і запах – молочний з кислинкою

Консистенція – однорідна, кремоподібна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 40 г ± 3 %

55 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 176

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Омлет з морквою

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	4,6	4,6	4,6	0,28	0,28	0,28	62,8	62,8	62,8	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Вода	6	6	6	6	6	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Морква з 01.09до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	22,8 24	22,8 24	22,8 24	19	19	19	0,25	0,25	0,25	0,02	0,02	0,02	1,6	1,6	1,6	6,46	6,46	6,46	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Маса відвареної протертої моркви:				18	18	18													
МП Л	Масло вершкове	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0,02	0,02	0,02	1,81	1,81	1,81	0,03	0,03	0,03	16,53	16,53	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				60	60	60	5,35	5,35	5,35	6,43	6,43	6,43	0,31	0,31	0,31	85,79	85,79	85,79	

Технологія приготування

Підготовлену моркву відварюють до готовності і протирають або мілко нарізають.

Яйця замочують у 2% розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою. Підготовлені яйця добре збивають міксером, додають моркву, сіль, воду і ще раз збивають. Яечну суміш виливають на розігрітий лист, змащений маслом вершковим, шаром завтовшки 2,5-3 см. Випікають у духовій шафі за температури 180-200°C до готовності (10-15 хв)

Готову страву охолоджують до температури 70°C та нарізають на порції у вигляді прямокутників, трикутників, ромбів.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – омлет нарізаний на порції з рівними краями.

Колір – поверхня – золотава, на розрізі – жовто – оранжева.

Смак і запах – характерний поєднанню свіжоприготовленого омлету та моркви.

Консистенція – м'яка, соковита, пишна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

«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 (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)	
	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	39,00	39,00	52,00	Грона цілі, зі свіжими, зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами.
	Цукор	0	6	8	0	6	8	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,99	7,98	0,00	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	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				120	120	160	0,36	0,36	0,48	0,12	0,12	0,16	9,36	15,35	20,46	39,00	61,74	82,32	

Технологія приготування

Виноград або персики перебирають, миють (персики розрізають наполовину, видаляють кісточку). 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 гарячий сироп занурюють підготовлені виноград або персики та доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 60-65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – в рідкому сиропі дольки плодів персика або цілі плоди винограду зберегли форму.

Колір – характерний даному виду плодів.

Смак і запах – солодкий, з ароматом використаних плодів.

Консистенція – компоту – рідка, плодів – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 120 г ± 3 %

160 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 272

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта
Суп-пюре гороховий

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 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	4 4,4	4 4,4	4,8 5	3,5	3,5	4	0,05	0,05	0,05	0,00	0,00	0,00	0,29	0,29	0,34	1,19	1,19	1,36	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Зелень петрушки	2	2	2,5	1,5	1,5	2	0,02	0,02	0,03	0,00	0,00	0,00	0,07	0,07	0,09	0,29	0,29	0,38	Листя свіже, чисте, не закружені, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Цибуля ріпчаста	7,5	7,5	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 визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Горох лущений	22	22	29,5	22	22	29,5	5,06	5,06	6,79	0,35	0,35	0,47	11,42	11,42	15,31	69,08	69,08	92,63	Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками.
Г	Борошно пшеничне	4	4	5	4	4	5	0,41	0,41	0,52	0,04	0,04	0,06	2,76	2,76	3,45	13,36	13,36	16,70	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	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.
МП	Масло вершкове	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті,

Л	72%																			характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Вода	127,5	127,5	170	127,5	127,5	170	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150	150	200	5,64	5,64	7,51	1,85	1,85	2,34	15,15	15,15	20,00	99,60	99,60	130,88	

Технологія приготування

Горох замочують у воді протягом 3 год, після чого воду зливають, додають чисту і варять горох до розм'якшення. Підготовлену натерту на тертці моркву та дрібно нарізану цибулю пасерують на маслі вершковому за температури 150-160°C протягом 5-10 хв. Пасеровані овочі додають до гороху і варять ще 10-15хв. Доведені до готовності овочі та горох перетирають через сито або перетирочну машину, додають розведене у воді борошно, сіль та подрібнену зелень петрушки і кип'ячать 3-5 хв.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – однорідна кремоподібна рідина без грудочок та сторонніх включень.

Колір – кремовий, жиру – світло – жовтий.

Смак і запах – у міру солоний, вареного гороху та пасерованих овочів.

Консистенція – однорідна, середньої густини.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Зрази картопляні з курячим м'ясом "Човники"

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.
	Сіль йодована для основи	0,1	0,1	0,12	0,1	0,1	0,12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Курятина (філе)	37	37	46	37	37	46	7,63	7,63	9,48	1,10	1,10	1,37	0,04	0,04	0,05	42,26	42,26	52,54	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.
Я	Яйце куряче	1/8	1/8	1/7	5	5	5,7	0,64	0,64	0,72	0,58	0,58	0,66	0,04	0,04	0,04	7,85	7,85	8,95	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
Г	Борошно пшеничне	5	5	6	5	5	6	0,52	0,52	0,62	0,06	0,06	0,07	3,45	3,45	4,14	16,70	16,70	20,04	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.

Цибуля ріпчаста	15	15	19	13	13	16	0,18	0,18	0,22	0,00	0,00	0,00	1,27	1,27	1,57	5,33	5,33	6,56	Цибулини визріли, здорові, щільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
Зелень петрушки	4	4	5	3	3	4	0,04	0,04	0,05	0,00	0,00	0,00	0,13	0,13	0,18	0,57	0,57	0,76	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
Сіль йодована	0,15	0,15	0,23	0,15	0,15	0,23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
Олія	3	3	3,5	3	3	3,5	0,00	0,00	0,00	3,00	3,00	3,50	0,00	0,00	0,00	26,97	26,97	31,47	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
ВИХІД				116	116	145	10,60	10,60	13,10	5,05	5,05	5,99	18,77	18,77	23,28	163,68	163,68	200,32	

Технологія приготування

Підготовлену картоплю відварюють цілою за температури 100 °С у шкірці до готовності (30 хв). Потім її обчищають, пропускають через м'ясорубку. Додають підготовлені яйця, сіль, 2/3 просіяного борошна і добре перемішують. З картопляної маси роблять невеликі коржички, кладуть на середину кожного м'ясний фарш, формують котлети, панірують їх у решті борошна, надавши овальної – приплюснutoї форми (схожої на човник) з загостреним кінчиком, та злегка обсмажують на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С, з обох боків до утворення рум'яної скоринки (10 хв).

Фарш. Підготовлене філе курки відварюють за слабого кипіння до готовності (50-60 хв). Відварене м'ясо пропускають через м'ясорубку та разом із підготовленою нарізаною на шматочки цибулею ріпчастою та тушкують на сковороді з олією, нагрітою до за температури 150-160 °С, упродовж 5-7 хв. До суміші додають підготовлену нарізану зелень, сіль та ретельно перемішують.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зрази овальної - приплюснutoї форми з загостреним кінчиком; на поверхні підсмажена скоринка.

Колір – скоринки – золотавий, на розрізі – фаршу – світло – сірий, картопляної маси – кремовий.

Смак і запах – у міру солоний, вареної, обсмаженої картоплі та м'яса курки.

Консистенція – скоринки – злегка хрумка; на розрізі – пухка, рихла маса без грудочок; фаршу – соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 116 г ± 3 %

145 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Бігос овочево – курячий

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)	
	Курятина (філе)	11	11	17	11	11	17	2,27	2,27	3,50	0,33	0,33	0,51	0,01	0,01	0,02	12,56	12,56	19,42	Вищого гатунку, охолоджене. Філе грудинки 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.
	Капуста білокачанна	31,5	31,5	47	25	25	37,5	0,45	0,45	0,68	0,03	0,03	0,04	1,43	1,43	2,14	6,75	6,75	10,13	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	2,5	2,5	3,5	2	2	3	0,03	0,03	0,04	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	0,29	0,82	0,82	1,23	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	2,4 2,5	2,4 2,5	3,5 3,8	2	2	3	0,03	0,03	0,04	0,00	0,00	0,00	0,17	0,17	0,25	0,68	0,68	1,02	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	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.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	6	6	9	6	6	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Томатна паста	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,02	0,02	0,05	0,00	0,00	0,00	0,10	0,10	0,20	0,50	0,50	0,99	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	ВИХІД				8/22	8/22	13/32	2,80	2,80	4,31	1,35	1,35	2,05	1,90	1,90	2,90	30,30	30,30	46,27	

Технологія приготування

Підготовлене філе курки нарізають невеликими шматочками, злегка обсмажують на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С, упродовж 5-10 хв, додають воду, томатну пасту і тушкують за температури 100 °С протягом 30 хв. Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії 2-3 хв, додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 150-160 °С протягом 3-5 хв. Підготовлену, нашатковану капусту білокачанну, пасеровані овочі змішують з тушкованим м'ясом та тушкують за температури 100 °С до готовності (20 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – м'ясо нарізане кубиками, капуста мілко нашаткована, рівномірно перемішані.

Колір – світло-жовтий, м'ясо – світло-сірого.

Смак і запах – у міру солоний зі смаком та ароматом тушкованих овочів та курячого м'яса.

Консистенція – овочі м'які не переварені, м'яса – соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 30 г ± 3 %

45 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Мус яблучний 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 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)	
	Яблука	43	43	54	36	36	45	0,14	0,14	0,18	0,14	0,14	0,18	3,74	3,74	4,68	16,20	16,20	20,25	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	Цукор	0	6	7,5	0	6	7,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,99	7,49	0,00	22,74	28,43	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Крупа манна	10	12,5	12,5	10	12,5	12,5	1,03	1,29	1,29	0,10	0,13	0,13	6,79	8,49	8,49	32,80	41,00	41,00	Кремове або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегла солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається.
	Кислота лимонна	0,18	0,18	0,22	0,18	0,18	0,22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Вода	90	90	112,5	90	90	112,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Соус фруктовий:				19	20	29													
	Вишня морожена	24	24	35	24	24	35	0,19	0,19	0,28	0,00	0,00	0,00	2,59	2,59	3,78	11,52	11,52	16,80	Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.

або Малина морожена	24	24	35	24	24	35	0,24	0,24	0,35	0,10	0,10	0,14	1,75	1,75	2,56	10,56	10,56	15,40	Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
або Абрикоси морожені	24	24	35	24	24	35	0,22	0,22	0,32	0,02	0,02	0,04	2,35	2,35	3,43	9,84	9,84	14,35	Половинки плодів з видаленою кісточкою; за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду.
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.
ВИХІД				102/ 19	108/ 20	135/ 29	1,37	1,62	1,75	0,24	0,27	0,31	13,13	21,81	25,93	60,52	95,25	112,16	
							1,41	1,67	1,82	0,34	0,37	0,45	12,29	20,97	24,70	59,56	94,29	110,60	
							1,39	1,65	1,78	0,27	0,29	0,34	12,89	21,57	25,58	58,84	93,57	109,71	

Технологія приготування

Підготовленні яблука після очистки та видалення насінневих гнізд розрізають і варять. Відвар проціджують, яблука протирають, змішують з відваром, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), лимонну кислоту та доводять до кипіння. Після чого в яблучну суміш тоненькою цівкою вводять просіяну манну крупу і варять помішуючи (15-20 хв). Суміш охолоджують до 40 °С і збивають до утворення густої піноподібної маси, яку розливають у форми і охолоджують. При видачі мус нарізають порційними шматочками та поливають фруктовим соусом.

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – мус нарізаний порційними шматочками та политий соусом.

Колір – мусу – кремовий, соусу – характерний ягодам даного виду.

Смак і запах – виражений яблучний з кисло-солодким присмаком.

Консистенція – м'яка, ніжна, соусу в міру густа, однорідна.

Основні фізичні показники

Маса страви: 102/19 г ± 3 %

108/20 г ± 3 %

135/29 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта
Банош по – гуцульськи 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 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	Крупа кукурудзяна	12,5	12,5	16	12,5	12,5	16	1,04	1,04	1,33	0,15	0,15	0,19	9,05	9,05	11,58	42,13	42,13	53,92	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
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.
МП Л	Сметана 21%	4	4	4,5	4	4	4,5	0,11	0,11	0,13	0,84	0,84	0,95	0,12	0,12	0,14	8,48	8,48	9,54	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисло-молочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
МП Л	Молоко 2,5%	55	55	68,5	55	55	68,5	1,55	1,55	1,93	1,38	1,38	1,71	2,60	2,60	3,24	28,60	28,60	35,62	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому

																					молоку.
МП Л	Сир твердий	4	4	7	4	4	7	0,92	0,92	1,61	1,16	1,16	2,03	0,00	0,00	0,00	14,40	14,40	25,20	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний.	
	ВИХІД				80/4	80/4	100/7	3,64	3,64	5,02	4,98	4,98	6,69	11,80	11,80	14,99	106,83	106,83	140,81		

Технологія приготування

В кип'яче молоко (співвідношення рідини і крупи 4:1) засипають підготовлену крупу кукурудзяну, добре розмішують і варять попередньо заклавши кришкою до напівготовності (15–20 хв), потім додають сіль, вершкове масло та продовжують готувати при температурі 100 °С (10-15 хв). За 5 хв до завершення приготування додають сметану та ретельно вимішують аби маса була без грудочок, після чого прогрівають. Окремо натирають сир твердий на тертці з мілкими отворами.

Подають на мілкій закусоочній тарілці при температурі 60-65 °С виклавши гіркою та посипаючи натертим твердим сиром.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - каша густої консистенції посипана твердим сиром

Колір – солом'яно – жовтий.

Смак і запах – насичений молочний, кукурудзяний з присмаком твердого сиру.

Консистенція – однорідна, в'язка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 80/4 г ± 3 %

100/7 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 210

«Сборник рецептур блюд
(технологических карт) для питания
школьников»
Видання 1987 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Хлібець рибний

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)	
	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, властивого даному виду риби; без механічних пошкоджень; ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування.
Г	Хліб пшеничний подовий	6	6	9	6	6	9	0,52	0,52	0,78	0,09	0,09	0,14	2,40	2,40	3,60	12,54	12,54	18,81	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
МПЛ	Молоко 2,5%	10	10	14	10	10	14	0,28	0,28	0,39	0,25	0,25	0,35	0,47	0,47	0,66	5,20	5,20	7,28	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Я	Яйце куряче	1/9	1/9	1/6	4,44	4,44	6,67	0,56	0,56	0,85	0,51	0,51	0,77	0,03	0,03	0,05	6,97	6,97	10,47	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, 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.
	ВИХІД				48	48	72	7,95	7,95	11,89	3,32	3,32	4,21	3,50	3,50	5,21	75,78	75,78	106,42	

Технологія приготування

Філе риби без шкіри та кісток нарізають на шматки і разом із замоченим в молоці хлібом пшеничним, пропускають через м'ясорубку, додають сіль і ретельно все вимішують та вибивають. В підготовлену рибну котлетну масу вводять ячні жовтки і всю масу ретельно вибивають. Потім при обережному розмішуванні вводять збиті ячні білки. Готову масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5–3 см і запікають у духовій шафі за температури 200–220 °С (15–20 хв), після утворення скоринки температуру зменшують до 180 °С та продовжують запікати страву до готовності (20–25 хв). Після охолодження до 70 °С страву нарізають порційними шматочками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі 60–65 °С разом з гарніром.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – хлібці нарізані порційними шматками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Колір – від білого до світло – сірого, на поверхні рум'яний.

Смак і запах – характерний виробу з рибної котлетної маси.

Консистенція – однорідна, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 48 г ± 3 %

72 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 20

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

Видання 1987 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № ___ »

« ___ » _____ 20__ р.

Технологічна карта
Салат зі свіжих томатів з солодким перцем

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 свіжі	42,5	42,5	56,5	36,5	36,5	48,5	0,40	0,40	0,53	0,07	0,07	0,10	1,68	1,68	2,23	8,40	8,40	11,16	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.
	Перець солодкий	11	11	14,5	8	8	11	0,10	0,10	0,14	0,00	0,00	0,00	0,54	0,54	0,74	2,08	2,08	2,86	Плоди типові за формою і забарвленням для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плідоніжкою.
	Цибуля ріпчаста	16,5	16,5	22	14	14	19	0,20	0,20	0,27	0,00	0,00	0,00	1,37	1,37	1,86	5,74	5,74	7,79	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, 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.
	ВИХІД				60	60	80	0,70	0,70	0,94	2,07	2,07	2,10	3,59	3,59	4,83	34,20	34,20	39,79	

Технологія приготування

Томати миють під проточною водою, видаляють місце кріплення плодоніжки, обдають окропом. Перець солодкий миють під проточною водою, видаляють насіння та плодоніжку, обдають окропом. Томати нарізають тонкими скибочками, перець – соломкою, цибулю – кубиками. Овочі обережно перемішують, перед видачею заправляють олією та сіллю.

Подають на мілкій закусочній тарілці викладений гіркою при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – салат викладений на тарілку та заправлений олією.

Колір – характерний для свіжих овочів даного виду.

Смак і запах – характерний для свіжих овочів у поєднанні з олією.

Консистенція – помідорів – пружна або злегка м'яка, соковита; перцю солодкого – хрумка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 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
	Сік персиковий	120	120	180	120	120	180	0,12	0,12	0,18	0	0	0	19,08	19,08	28,62	81,6	81,6	122,4	Смак і запах – натуральні, добре виражені, властиві даному сорту плодів або ягід; колір характерний кольору плодів або ягід, з якого виготовлений.
	ВИХІД				120	120	180	0,12	0,12	0,18	0	0	0	19,08	19,08	28,62	81,6	81,6	122,4	

Технологія приготування

Сік промислового виробництва розливають у чашки безпосередньо перед видачею.
Подають в чашці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – сік налитий в чашки.

Колір – характерний соку даного виду.

Смак і запах – характерний свіжим персикам, з яких виготовлений сік.

Консистенція – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 120 г ± 3 %

180 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)