

ст. 180

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

Видання 1988 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Локшинник 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)	
Г	Вермішель	28	28	35	28	28	35	3,00	3,00	3,75	0,31	0,31	0,39	19,54	19,54	24,43	94,36	94,36	117,95	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 вермішелі	168	168	210	168	168	210	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса відвареної вермішелі:				80	80	100													
МП Л	Молоко 2,5%	56	56	70	56	56	70	1,58	1,58	1,97	1,40	1,40	1,75	2,65	2,65	3,31	29,12	29,12	36,40	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Родзинки	7	7	9	7	7	9	0,13	0,13	0,16	0,00	0,00	0,00	4,84	4,84	6,22	18,34	18,34	23,58	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Яблука	32	32	40	28	28	35	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.
<b>Я</b>	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.
	Цукор	0	4	5	0	4	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,99	8,48	0,00	26,53	32,22	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	0,4	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.
<b>МП Л</b>	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.
	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.
	Маса напівфабрикату:				181	185	232													
	<b>ВИХІД</b>				<b>136</b>	<b>140</b>	<b>175</b>	<b>6,10</b>	<b>6,10</b>	<b>7,73</b>	<b>4,92</b>	<b>4,92</b>	<b>6,12</b>	<b>30,04</b>	<b>37,02</b>	<b>46,21</b>	<b>187,84</b>	<b>214,37</b>	<b>267,84</b>	

### Технологія приготування

Відварену в підсоленій воді лапшу або вермішель змішують з родзинками, нарізаними яблуками, викладають на лист, змащений вершковим маслом, заливають молоком, змішаним з яйцем і цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), та запікають в духовій шафі при температурі 180-200 °С (15-20 хв). Після чого охолоджують до 70 °С та нарізають на порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми. Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі 65 °С политим соусом із сухофруктів.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – локшинник нарізаний рівномірними шматками.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – кремовий з жовтуватим відтінком та шматочками фруктів.

**Смак і запах** – характерний запеченим макаронним виробам з фруктами, в міру солодкий.

**Консистенція** – м'яка, рихла.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 136 г ± 3 %

140 г ± 3 %

175 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 137

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Соус із сухофруктів (чорносливу або яблук сушених)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Чорнослив	13	13	13	13	13	13	0,30	0,30	0,30	0,00	0,00	0,00	7,80	7,80	7,80	31,46	31,46	31,46	Мас властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Яблука сушені	13	13	13	13	13	13	0,29	0,29	0,29	0,00	0,00	0,00	6,63	6,63	6,63	25,87	25,87	25,87	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Цукор	0	1,5	1,5	0	1,5	1,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,50	1,50	0,00	5,69	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.
	Крохмаль	2	2	2	2	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,59	1,59	1,59	6,54	6,54	6,54	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском
	Вода	13	13	13	13	13	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>				<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>													
	<b>з чорносливом</b>							<b>0,30</b>	<b>0,30</b>	<b>0,30</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>9,39</b>	<b>10,89</b>	<b>10,89</b>	<b>38,00</b>	<b>43,69</b>	<b>43,69</b>	
	<b>з яблуком</b>							<b>0,29</b>	<b>0,29</b>	<b>0,29</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>8,22</b>	<b>9,72</b>	<b>9,72</b>	<b>32,41</b>	<b>38,10</b>	<b>38,10</b>	

сушеним																			
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Технологія приготування

Сухофрукти промивають, заливають холодною водою на 1-1,5 год. потім варять до готовності (15-20 хв), протирають, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років) та розведений у воді крохмаль. Варять до загустіння при постійному помішуванні (3-5 хв). Готовий соус охолоджують. Подають на м'якій закусочній тарілці при кімнатній температурі (поливають запіканки або круп'яні солодкі страви).

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – в рідкій частині соусу протерті сухофрукти.

**Колір** – властивий чорносливу або сушеним яблукам.

**Смак і запах** – кисло-солодкий з ароматом чорносливу або сушених яблук.

**Консистенція** – однорідна, середньої густоти.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 28 г ± 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  
Салат морквяно-яблучний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	64,8 67,5	64,8 67,5	86,4 90	54	54	72	0,70	0,70	0,94	0,05	0,05	0,07	4,54	4,54	6,05	18,36	18,36	24,48	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Яблука свіжі	39,5	39,5	53	35	35	47	0,14	0,14	0,19	0,14	0,14	0,19	3,64	3,64	4,89	15,75	15,75	21,15	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, 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.
	Цукор	—	2	2,5	—	2	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,50	0,00	0,00	7,58	9,48	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
МП Л	Сир твердий	7	7	9	7	7	9	1,61	1,61	2,07	2,03	2,03	2,61	0,00	0,00	0,00	25,2	25,2	32,4	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний.
	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.

	<b>ВИХІД</b>				<b>92</b>	<b>94</b>	<b>126</b>	<b>2,45</b>	<b>2,45</b>	<b>3,19</b>	<b>4,22</b>	<b>4,22</b>	<b>5,37</b>	<b>8,18</b>	<b>10,17</b>	<b>13,43</b>	<b>77,29</b>	<b>84,87</b>	<b>109,98</b>	
--	--------------	--	--	--	-----------	-----------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	--

### Технологія приготування

Сиру очищену моркву, обдають кип'ятком, нарізають соломкою або натирають на тертці. Яблука миють, обдають кип'ятком, видаляють насінневе гніздо та нарізають тонкими скибочками. Моркву з'єднують з яблуками. При видачі заправляють цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), олією та тертим твердим сиром.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – салат акуратно викладений на тарілці гіркою.

**Колір** – характерний для свіжих яблук, моркви та твердого сиру.

**Смак і запах** – характерний для свіжих яблук, моркви та твердого сиру

**Консистенція** – моркви – щільна, соковита; яблук – хрумка, соковита; сиру твердого – м'яка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 92 г ± 3 %

94 г ± 3 %

126 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 362

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Сік яблучний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Сік яблучний	120	120	180	120	120	180	0,48	0,48	0,72	0,00	0,00	0,00	12,36	12,36	18,54	50,40	50,40	75,60	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	<b>ВИХІД</b>				<b>120</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>0,48</b>	<b>0,48</b>	<b>0,72</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>12,36</b>	<b>12,36</b>	<b>18,54</b>	<b>50,40</b>	<b>50,40</b>	<b>75,60</b>	

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 даному виду яблук.

**Смак і запах** – характерний даному виду яблук, 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)





																				зараження амбарними шкідниками не допускається
	Вода	100	100	133,5	100	100	133,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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; розчинність у рідині повна.
<b>МП Л</b>	Сметана 21%	4	4	6	4	4	6	0,11	0,11	0,17	0,84	0,84	1,26	0,12	0,12	0,18	8,48	8,48	12,72	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150/4</b>	<b>150/4</b>	<b>200/5</b>	<b>1,66</b>	<b>1,66</b>	<b>2,22</b>	<b>2,54</b>	<b>2,54</b>	<b>3,48</b>	<b>11,01</b>	<b>11,01</b>	<b>14,62</b>	<b>72,94</b>	<b>72,94</b>	<b>97,88</b>	

### Технологія приготування

Підготовлену нарізану шматочками цибулю злегка пасерують на маслі вершковому 2–3 хв, потім додають підготовлену нарізану моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 150-160 °С (5–10 хв). У киплячу воду (100/133,5 г) додають підготовлену нарізану кубиками картоплю, варять за слабого кипіння до напівготовності (10 хв). Підготовлені яйця відварюють (10 хв), обчищають та подрібнюють. У киплячу воду з картоплею додають крупу манну, пасеровані овочі і варять за слабого кипіння до готовності (10-15 хв). Після чого додають нарізані варені яйця, сіль, сметану і варять ще 5–7 хв.

Подають у глибокій тарілці при температурі 75° С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – на поверхні супу краплі жиру; овочі зберегли форму нарізки або частково розварились; крупа розварилась.

**Колір** – супу – кремовий; жиру на поверхні – світло-помаранчевий; овочів – натуральний.

**Смак і запах** – пасерованих овочів, варених яєць та крупи.

**Консистенція** – крупи та овочів – м'яка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

200/5 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 349

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Рагу овочеве з кашею

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%	36,6	36,6	46,2																30,5	30,5	38,5	0,61	0,61	0,77	0,12	0,12	0,15	5,28	5,28	6,66	24,40	24,40	30,80	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Капуста білокачанна	24	24	30	19	19	24	0,34	0,34	0,43	0,02	0,02	0,02	1,08	1,08	1,37	5,13	5,13	6,48																Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	18,6	18,6	23,4	15,5	15,5	19,5	0,20	0,20	0,25	0,02	0,02	0,02	1,30	1,30	1,64	5,27	5,27	6,63																Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	9,5	9,5	12	8	8	10	0,11	0,11	0,14	0,00	0,00	0,00	0,78	0,78	0,98	3,28	3,28	4,10																Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Олія	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	3,00	0,00	0,00	0,00	22,48	22,48	26,97															Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
ЗП	Крупа пшоняна	6,5	6,5	8	6,5	6,5	8	0,75	0,75	0,92	0,21	0,21	0,26	4,37	4,37	5,38	22,62	22,62	27,84															Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без	

																				затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода для крупи:	12	12	17	12	12	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса готової каші розсипчастої:				15	15	20													
	Маса напівфабрикату:				91	91	115													
	Соус томатний:				28,5	28,5	36													
	Вода	28,5	28,5	36	28,5	28,5	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	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.
	Цибуля ріпчаста	1	1	1,5	1	1	1,5	0,01	0,01	0,02	0,00	0,00	0,00	0,10	0,10	0,15	0,41	0,41	0,62	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	3 4,3	3 4,3	3,6 3,8	2,5	2,5	3	0,03	0,03	0,04	0,00	0,00	0,00	0,21	0,21	0,25	0,85	0,85	1,02	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
<b>Г</b>	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.
	Зелень петрушки	0,7	0,7	1,5	0,5	0,5	1	0,01	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,02	0,02	0,04	0,10	0,10	0,19	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Томатна паста	3	3	4	3	3	4	0,14	0,14	0,19	0,00	0,00	0,00	0,60	0,60	0,80	2,97	2,97	3,96	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Цукор	0	1	1,5	0	1	1,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,50	0,00	3,79	5,69	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,35	0,25	0,25	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>95</b>	<b>95</b>	<b>120</b>	<b>2,36</b>	<b>2,36</b>	<b>2,99</b>	<b>3,89</b>	<b>3,89</b>	<b>4,48</b>	<b>14,78</b>	<b>15,78</b>	<b>20,15</b>	<b>101,50</b>	<b>105,29</b>	<b>129,96</b>	

## Технологія приготування

Очищені картоплю, моркву нарізають кубиками або часточками і пасерують окремо (2–3 хв), цибулю пасерують (2–3 хв). Капусту білокачанну нарізають шашками і припускають. З крупи варять розсипчасту кашу. Підготовлені овочі з'єднують з томатним соусом і тушкують до напівготовності, а потім додають кашу, сіль, перемішують і доводять до готовності (30-35 хв). За 2-3 хв до готовності додають зелень петрушки.

Соус томатний: М'якоть нарізану цибулю ріпчасту пасерують, додають томатну пасту та продовжують пасерувати ще 15-20 хв, з'єднують з білим соусом і варять 25-30 хв в кінці приготування додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років). Готовий соус проціджують, протираючи при цьому розварені овочі 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 решту води.

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, протушковані з соусом, крупа розсипчаста.

**Колір** – характерний овочам та вареній каші.

**Смак і запах** – в міру солоний, зі смаком та ароматом овочів, каші та соусу.

**Консистенція** – м'яка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 95 г ± 3 %  
120 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 211

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Фіш боли в томатному соусі

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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, властиве даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування.
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/10	1/10	1/6	4	4	6,66	0,51	0,51	0,85	0,46	0,46	0,77	0,03	0,03	0,05	6,28	6,28	10,46	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
<b>ЗП</b>	Крупа рисова	3	3	4	3	3	4	0,38	0,38	0,50	0,10	0,10	0,13	1,90	1,90	2,53	10,05	10,05	13,40	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вода для приготування рисової крупи:	6,5	6,5	9	6,5	6,5	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса відвареного рису:				8,5	8,5	12,5													
	Цибуля ріпчаста	10	10	15	8,5	8,5	12,5	0,12	0,12	0,18	0,00	0,00	0,00	0,83	0,83	1,23	3,49	3,49	5,13	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,15	0,1	0,1	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла

																					з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.	
	Маса напівфабрикату:				61	61	91															
	Олія	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	1,00	0,00	0,00	0,00	4,50	4,50	8,99		Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
	Маса готової тюфтельки:				41	41	62															
	Соус томатний:				27,5	27,5	41,5															
<b>Г</b>	Борошно пшеничне	3	3	4,5	3	3	4,5	0,31	0,31	0,46	0,03	0,03	0,05	2,07	2,07	3,11	10,02	10,02	15,03		Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.	
	Томатна паста	2,5	2,5	4	2,5	2,5	4	0,12	0,12	0,19	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	0,80	2,48	2,48	3,96		Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.	
	Вода				27,5	27,5	41,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.	
	Сіль йодована	0,05	0,05	0,01	0,05	0,05	0,01	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.	
	Вода (10% до соусу для втрат при запіканні)	3	3	4	3	3	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.	
	<b>ВИХІД</b>				<b>41/27</b>	<b>41/27</b>	<b>62/41</b>	<b>8,07</b>	<b>8,07</b>	<b>12,14</b>	<b>1,97</b>	<b>1,97</b>	<b>3,27</b>	<b>5,33</b>	<b>5,33</b>	<b>7,71</b>	<b>71,21</b>	<b>71,21</b>	<b>108,56</b>			

## Технологія приготування

Філе риби без шкіри і кісток разом з цибулею двічі пропускають через м'ясорубку. В отриману масу додають сіль, збиті яйця і ретельно збиваючи вимішують. В отриману масу додають відварений рис, добре вимішують і формують кульки. Вироби панірують в борошні, та злегка обсмажують з обох боків до утворення рум'яної скоринки на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С. Викладають на деко, заливають соусом та тушкують в духовій шафі до готовності (15-20 хв). Вироби видають разом із соусом, в якому вони тушкувались.

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

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 75 °С разом з гарніром.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вироби круглої форми або злегка деформовані, в соусі

**Колір** – поверхні – світло – коричневий, на розрізі – від світло – сірого до сірого.

**Смак і запах** – характерний тушкованому виробу із рибної котлетної маси.

**Консистенція** – соковита, рихла.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 68 г ± 3 %

103 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Рецептура № 108

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Горошок овочевий відварний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Горошок овочевий заморожений	65	65	75	65	65	75	3,25	3,25	3,75	0,13	0,13	0,15	8,97	8,97	10,35	47,45	47,45	54,75	Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м'яка.
	Маса відвареного горошку:				57	57	67													
<b>МП Л</b>	Масло вершкове 72%	3	3	3	3	3	3	0,00	0,00	0,00	3,00	3,00	3,00	0,00	0,00	0,00	26,97	26,97	26,97	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>60</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>3,25</b>	<b>3,25</b>	<b>3,75</b>	<b>3,13</b>	<b>3,13</b>	<b>3,15</b>	<b>8,97</b>	<b>8,97</b>	<b>10,35</b>	<b>74,42</b>	<b>74,42</b>	<b>81,72</b>	

## Технологія приготування

Горошок овочевий розморожують, кладуть в киплячу воду, доводять до кипіння і варять 3-5 хв. Потім проціджують, додають вершкове масло та прогрівають.

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – зерна горошку цілі або частково розварились.

**Колір** – від світло – зеленого до зеленого.

**Смак і запах** – характерний свіжому горошку, з ароматом вершкового масла.

**Консистенція** – м'яка, ніжна.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

70 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 113

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

Видання: 1983 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>120</b>	<b>120</b>	<b>160</b>	<b>0,54</b>	<b>0,54</b>	<b>0,72</b>	<b>0,06</b>	<b>0,06</b>	<b>0,08</b>	<b>6,24</b>	<b>12,23</b>	<b>16,3</b>	<b>25,8</b>	<b>48,54</b>	<b>64,72</b>	
								<b>0,24</b>	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	<b>0,24</b>	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	<b>6,24</b>	<b>12,23</b>	<b>16,3</b>	<b>27,0</b>	<b>49,74</b>	<b>66,32</b>	
								<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>0,48</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,16</b>	<b>9,36</b>	<b>15,35</b>	<b>20,46</b>	<b>39,0</b>	<b>61,74</b>	<b>82,32</b>	

## 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 (крім вікової категорії від 1-3 років), доводять до кипіння, проварюють (10-12 хв) та проціджують. В підготовлений гарячий сироп занурюють плоди. Для вікової категорії від 1-3 років плоди занурюють в окріп. Яблука варять за слабого кипіння не більше 6-8 хв.

Або виноград перебирають, миють; або персики перебирають, миють, розрізають наполовину, видаляють кісточку. Підготовлені виноград або персики закладають в гарячий сироп (окріп) та доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 60-65° С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – в рідкому сиропі дольки плодів і цілі плоди 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 пшенична в'язка

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
ЗП Г	Крупа пшенична «Артек»	22	22	27,5	22	22	27,5	2,42	2,42	3,03	0,26	0,26	0,33	15,09	15,09	18,87	73,70	73,70	92,13	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	70,5	70,5	88,5	70,5	70,5	88,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	110,5													
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>90</b>	<b>90</b>	<b>113</b>	<b>2,44</b>	<b>2,44</b>	<b>3,05</b>	<b>1,71</b>	<b>1,71</b>	<b>2,14</b>	<b>15,12</b>	<b>15,12</b>	<b>18,90</b>	<b>86,92</b>	<b>86,92</b>	<b>108,65</b>	

## 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 на мілкій закусочній тарілці викладаючи гіркою при температурі 65<sup>0</sup> 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 пшеничній крупі з ароматом вершкового масла.

**Консистенція** – в'язка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

113 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 403

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Курачий рулет фарширований вареним 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 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 курячої 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	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.
Г	Хліб пшеничний подовий	11,5	11,5	15	11,5	11,5	15	1,00	1,00	1,31	0,17	0,17	0,23	4,60	4,60	6,00	24,04	24,04	31,35	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
	Вода	12	12	16	12	12	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
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, 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; силуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах

	Маса фаршу з курятини:				65	65	87													йоду; розчинність у рідині повна.
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/5	1/5	1/4	8	8	10	1,02	1,02	1,27	0,92	0,92	1,15	0,06	0,06	0,07	12,56	12,56	15,70	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Маса напівфабрикату:				72	72	96													
	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.
	<b>Вихід страви:</b>				<b>60</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>11,84</b>	<b>11,84</b>	<b>15,69</b>	<b>5,35</b>	<b>5,35</b>	<b>6,74</b>	<b>5,32</b>	<b>5,32</b>	<b>6,96</b>	<b>118,63</b>	<b>118,63</b>	<b>153,69</b>	

### Технологія приготування

Попередньо відварене філе курки, замочений у воді хліб пшеничний, підготовлену цибулю ріпчасту пропускають через м'ясорубку, додають підготовлені яйця, сіль. Суміш добре перемішують, викладають шаром завтовшки 1,5 см на змочену водою серветку. Іншу порцію яєць варять (10 хв), очищують та дрібно нарізають. Нарізані яйця викладають на підготовлену суміш. Скручують рулет, кладуть його на змащений олією лист швом униз і запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (20-30 хв). Готовий рулет нарізають на порції.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – шматочок рулету у формі поперекової скибочки батона, на розрізі начинка з варених рублених яєць.

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

**Смак і запах** – запеченої курятини, варених яєць, в міру солоний.

**Консистенція** – однорідна, рихла.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 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  
Кабачки або гарбуз натуральні смажені

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)	
	Кабачки свіжі	54,5	54,5	80,5	49	49	72,5	0,29	0,29	0,44	0,15	0,15	0,22	2,55	2,55	3,77	11,27	11,27	16,68	Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням.
	Гарбуз	70	70	103,5	49	49	72,5	0,49	0,49	0,73	0,05	0,05	0,07	2,65	2,65	3,92	12,25	12,25	18,13	Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту
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	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.
	<b>ВИХІД з кабачками:</b>				<b>33</b>	<b>33</b>	<b>48</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>0,59</b>	<b>1,16</b>	<b>1,16</b>	<b>1,73</b>	<b>3,24</b>	<b>3,24</b>	<b>4,81</b>	<b>23,60</b>	<b>23,60</b>	<b>35,17</b>	
	<b>ВИХІД з гарбузом:</b>				<b>39</b>	<b>39</b>	<b>58</b>	<b>0,59</b>	<b>0,59</b>	<b>0,88</b>	<b>1,06</b>	<b>1,06</b>	<b>1,59</b>	<b>3,34</b>	<b>3,34</b>	<b>4,95</b>	<b>24,58</b>	<b>24,58</b>	<b>36,62</b>	

## Технологія приготування

Кабачки зі щільною м'якоттю, мілким насінням і гарбуз очищують від шкірки (у гарбуза видаляють насіння), нарізають кільцями або дольками, посипають сіллю, панірують в борошні і обсмажують з обох боків на розігрітій до 150-160 °С сковороді до готовності (15-20 хв).

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – овочі обсмажені з обох боків.

**Колір** – поверхні – від золотистого до світло – коричневого; на розрізі – характерний кольору овочів.

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

**Консистенція** – м'яка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 33 г ± 3 %

48 г ± 3 %

39 г ± 3 %

58 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 118

«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  
Кисіль молочний

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%	100	100	150	100	100	150	2,82	2,82	4,23	2,50	2,50	3,75	4,73	4,73	7,10	52,00	52,00	78,00	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Цукор	0	5	7,5	0	5	7,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,99	7,49	0,00	18,95	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.
	Крохмаль	3,5	3,5	5	3,5	3,5	5	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	2,79	2,79	3,98	11,45	11,45	16,35	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском
	<b>Вихід страви:</b>				<b>100</b>	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>2,82</b>	<b>2,82</b>	<b>4,24</b>	<b>2,50</b>	<b>2,50</b>	<b>3,75</b>	<b>7,52</b>	<b>12,51</b>	<b>18,56</b>	<b>63,45</b>	<b>82,40</b>	<b>122,8</b>	

## Технологія приготування

У кипляче молоко всипають цукор, вливають, безупинно помішуючи, розведений холодним молоком і проціджений крохмаль. Варять за слабого кипіння протягом 8-10 хв.

Подають в чашці при температурі 65 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – желеподібна маса з гладкою поверхнею.

**Колір** – молочно – білий.

**Смак і запах** – солодкий з ароматом кип'яченого молока.

**Консистенція** – однорідна, еластична.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

150 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

«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  
Ризотто з зеленим горошком 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 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	17	17	20,5	17	17	20,5	1,19	1,19	1,44	0,17	0,17	0,21	12,21	12,21	14,72	56,10	56,10	67,65	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
	Цибуля ріпчаста	7	7	8,5	6	6	7,5	0,08	0,08	0,11	0,00	0,00	0,00	0,59	0,59	0,74	2,46	2,46	3,08	Цибулини визрілі, здорові, щільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Часник	1,5	1,5	2	1	1	1,5	0,07	0,07	0,10	0,00	0,00	0,00	0,05	0,05	0,07	0,46	0,46	0,69	Цибулина (головки) щільні, без корінців або з короткими сухими корінцями, з сухою шийкою, з сухими верхніми лусками.
	Олія	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	3,00	0,00	0,00	0,00	22,48	22,48	26,97	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Вода	63	63	75,5	63	63	75,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Горошок зелений морожений	10	10	12	10	10	12	0,50	0,50	0,60	0,02	0,02	0,02	1,38	1,38	1,66	7,30	7,30	8,76	Зерна цілі, без домішок оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м'яка.
МП Л	Сир твердий	7,5	7,5	9,5	7,5	7,5	9,5	1,73	1,73	2,19	2,18	2,18	2,76	0,00	0,00	0,00	27,00	27,00	34,20	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо

																					– жовтого; смак та запах виражений, сирний.
	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>100</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>3,56</b>	<b>3,56</b>	<b>4,42</b>	<b>4,86</b>	<b>4,86</b>	<b>5,98</b>	<b>14,22</b>	<b>14,22</b>	<b>17,18</b>	<b>115,80</b>	<b>115,80</b>	<b>141,35</b>		

### Технологія приготування

Воду доводять до кипіння, додають сіль та тримають на плиті на мінімальному вогні.

Підготовлені цибулю та часник дрібно нарізають, пасерують у сковороді з олією розігрітою до 150-160 °С протягом 2-3 хв, поки цибуля не стане прозорою. До пасерованих овочів додають рис, добре перемішують та пасерують ще 1-2 хв при температурі 150-160 °С.

Після цього починають додавати гарячу воду. Рідину підливають невеликими порціями постійно помішуючи через кожні 2-3 хв протягом 10-12хв. Рис повинен приготуватися до стану аль-денте, тобто залишатися трохи твердим всередині. Наприкінці приготування до страви додають заморожений зелений горошок і добре перемішують, після чого варять ще 2-3 хвилини. Сир твердий натирають на мілкій тертці та додають до страви за 1 – 2 хв до кінця приготування щоб сир розплавився.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** рис не втратив форму або частково розварився, однорідна маса з частками розплавленого сиру твердого.

**Колір:** властивий використаним компонентам.

**Запах та смак:** властиві використаним овочам, каші рисовій, без стороннього присмаку та запаху.

**Консистенція:** в'язка, ніжна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

120 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Суфле яєчне

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)	
Я	Яйця курячі	1шт	1шт	1шт	40	40	40	5,08	5,08	5,08	4,60	4,60	4,60	0,28	0,28	0,28	62,80	62,80	62,80	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
МП Л	Молоко 2,5%	40	40	40	40	40	40	1,13	1,13	1,13	1,00	1,00	1,00	1,89	1,89	1,89	20,80	20,80	20,80	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
МП Л	Масло вершкове 72%	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	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоняна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
Г	Борошно пшеничне	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	0,57	0,57	0,57	0,06	0,06	0,06	3,80	3,80	3,80	18,37	18,37	18,37	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	<b>ВИХІД</b>				<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>6,79</b>	<b>6,79</b>	<b>6,79</b>	<b>7,47</b>	<b>7,47</b>	<b>7,47</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>118,50</b>	<b>118,50</b>	<b>118,50</b>	

## Технологія приготування

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

Муку пасерують в маслі вершковому до світло-жовтого кольору після чого поступово розводять киплячим молоком, додають сіль, змішують з яєчними жовтками і збитими білками. Викладають на змащений вершковим маслом лист, шаром завтовшки 2,5-3 см. Випікають в духовій шафі за температури 180-200 °С до готовності (10-15 хв). готове суфле охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порційні шматки у вигляді квадрата, трикутника або прямокутника.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – скоринки – рум'яний (золотавий), на розрізі – світло – жовтий.

**Смак і запах** – в міру солоний, свіжих запечений яєць.

**Консистенція** – ніжна, пишна, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 75 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Технологічна карта  
Салат з капусти, моркви та яблука

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)	
	Капуста білокачанна	50	50	65,5	40	40	55	0,72	0,72	0,99	0,04	0,04	0,06	2,28	2,28	3,14	10,80	10,80	14,85	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, не пророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	19,2 20	19,2 20	27 28	16	16	22,5	0,21	0,21	0,29	0,02	0,02	0,02	1,34	1,34	1,89	5,44	5,44	7,65	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Яблука свіжі	8	8	10,5	7	7	10	0,03	0,03	0,04	0,03	0,03	0,04	0,73	0,73	1,04	3,15	3,15	4,50	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
МП Л	Сир твердий	5	5	7	5	5	7	1,15	1,15	1,61	1,45	1,45	2,03	0,00	0,00	0,00	18,0 0	18,0 0	25,20	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.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,25	0,2	0,2	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.

	<b>ВИХІД</b>				68	68	95	2,57	2,57	3,39	3,11	3,11	4,23	4,35	4,35	6,07	53,58	53,58	72,89	
--	--------------	--	--	--	----	----	----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	--

### Технологія приготування

Підготовлену капусту тонко шаткують, посипають сіллю, прогривають та охолоджують. Підготовлену сиру, очищену моркву натирають на тертці. Яблука миють, видаляють насіннєве гніздо, нарізають тоненькими дольками та змішують з капустою, морквою, натертим на тертці твердим сиром. Перед видачою салат заправлять олією. Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – капуста нашаткована соломкою, морква та сир натерті на тертку, яблука нарізані дольками, заправлений олією.

**Колір** – характерний для капусти, моркви та яблук у поєднанні з твердим сиром.

**Смак і запах** – характерний для капусти, моркви та яблук у поєднанні з твердим сиром.

**Консистенція** – капусти – м'яка, соковита, яблук – хрумка, моркви – соковита, щільна, сиру твердого – м'яка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 70 г ± 3 %

96 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Кисіль вишневий

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	50	50	62	50	50	62	0,40	0,40	0,50	0,00	0,00	0,00	5,40	5,40	6,70	36,00	36,00	44,64	Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	Цукор	0	7,5	9,5	0	7,5	9,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,49	9,48	0,00	28,43	36,01	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	128	128	144	97,5	97,5	117	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Крохмаль	8	8	10	8	8	10	0,01	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	6,37	6,37	7,96	26,16	26,16	32,70	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском
	<b>Вихід страви:</b>				<b>142</b>	<b>150</b>	<b>185</b>	<b>0,41</b>	<b>0,41</b>	<b>0,51</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>11,77</b>	<b>19,25</b>	<b>24,14</b>	<b>62,16</b>	<b>90,59</b>	<b>113,35</b>	

## Технологія приготування

Підготовлену вишню бланшують у гарячій воді й протирають через сито. Отриманий сік проціджують. Мезгу заливають гарячою водою (на 1 частину мезги беруть 5-6 частин води), проварюють за слабого кипіння 10-15 хв і проціджують. Частину відвару з мезги охолоджують, розводять нею крохмаль (1 частина крохмалю на 5 частин відвару) і проціджують. До решти відвару додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), доводять до кипіння (1-2 хв), швидко вливають при безперервному помішуванні тонким струмком підготовлений крохмаль і вичавлений сік. Масу знову доводять до кипіння (1-2 хв), але не кип'ятять.

Подають в чашці при температурі 65 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – непрозора однорідна маса без грудочок.

**Колір** – світло – червоний.

**Смак і запах** – кисло-солодкий, з вишневим ароматом.

**Консистенція** – однорідна, середньої густоти, желеподібна.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 142 г ± 3 %

150 г ± 3 %

185 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 61

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Борщ з картоплею 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)	
	Буряк з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	36 37,5	36 37,5	48 50	30	30	40	0,45	0,45	0,60	0,03	0,03	0,04	3,00	3,00	4,00	12,60	12,60	16,80	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Картопля з 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%	32,4 33,7 35,1 36,4 37,8	32,4 33,7 35,1 36,4 37,8	43,2 45 46,8 48,6 50,4	27	27	36	0,54	0,54	0,72	0,11	0,11	0,14	4,67	4,67	6,23	21,60	21,60	28,80	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	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.
	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.
	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.

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.
	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.
	Цукор	0	1	1,5	0	1	1,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	1,00	1,50	0	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.
	Вода	112,5	112,5	150	112,5	112,5	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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.
МП Л	Сметана 21%	—	—	7	—	—	7	—	—	0,20	—	—	1,47	—	—	0,21	—	—	14,84	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200/7</b>	<b>1,26</b>	<b>1,26</b>	<b>1,87</b>	<b>2,59</b>	<b>2,59</b>	<b>4,97</b>	<b>9,19</b>	<b>10,19</b>	<b>13,93</b>	<b>62,89</b>	<b>66,68</b>	<b>104,61</b>	

## Технологія приготування

Підготовлений буряк відварюють у шкірці у воді за температури 100 °С до готовності (1,5 год). Потім його очищають від шкірки, нарізають соломкою. У киплячу воду (112,5/150 г) закладають підготовлену нарізану шматочками картоплю і варять за слабого кипіння до напівготовності (10-15 хв). Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії 2-3 хв, додають до неї підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С протягом 5-10 хв. У киплячу воду з картоплею кладуть відварений буряк, пасеровані овочі й томатну пасту та варять далі за слабого кипіння до готовності (10-15 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сметану (крім вікової категорії від 1-4 років).

Подають в глибокій тарілці при температурі 75 °С.

## Характеристика готової страви

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

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

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

**Консистенція** – овочів– м'яка, борщу – рідка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

200/7 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

---

(підпис)

---

(ім'я, прізвище)





напівфабрикату:																				
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.	
<b>ВИХІД</b>				<b>77</b>	<b>77</b>	<b>96</b>	<b>9,14</b>	<b>9,14</b>	<b>11,42</b>	<b>2,20</b>	<b>2,20</b>	<b>2,97</b>	<b>24,39</b>	<b>24,39</b>	<b>30,57</b>	<b>149,84</b>	<b>149,84</b>	<b>189,63</b>		

### Технологія приготування

Квасоллю замочують у воді на 2-3 год після чого відварюють до готовності. Відварену квасоллю протирають за допомогою м'ясорубки або протирочної машини. До квасолевої маси додають яйця, борошно, сіль та перемішують. З отриманої маси формують кульки, складають на змащений олією лист та запікають у духовій шафі при температурі 180 °С протягом 10 хв.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – квасолеві кульки рівномірні за розміром.

**Колір** – світло – коричневий.

**Смак і запах** – приємні, характерні для вареної квасолі, смак в міру солоний.

**Консистенція** – м'яка, пухка, соковита

### Основні фізичні показники

Маса страви: 77 г ± 3 %

96г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 281

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Курятина в сметані

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	13,95	13,95	18,60	1,58	1,58	2,10	0,00	0,00	0,00	74,25	74,25	99,00	Вищого гатунку, охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, неущкожене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Маса підсмаженої курятини:				30	30	40													
	Сіль йодована	0,12	0,12	0,16	0,12	0,12	0,16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
МП Л	Сметана 21%	10	10	14	10	10	14	0,28	0,28	0,39	2,10	2,10	2,94	0,30	0,30	0,42	21,20	21,20	29,68	Білого кольору, або з кремовим відтінком;

																				консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	<b>Вихід страви:</b>				30/9	30/9	40/1 2	14,23	14,23	18,99	5,67	5,67	7,54	0,30	0,30	0,42	113,43	113,43	151,16	

### Технологія приготування

Підготовлене куряче філе розділяють на порції, солять, після чого смажать на розігрітій сковороді (150-160 °С) протягом 2-3 хв, заливають сметаною і тушкують в духовій шафі (10-15 хв).

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки філе политі сметаною, в якій тушкувались.

**Колір** – філе – від золотавого до світло – коричневого; сметани – кремовий.

**Смак і запах** – характерний смаженій курятині у поєднанні зі сметаною.

**Консистенція** – м'яса – м'яка, соковита, соусу - в міру густа.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 39 г ± 3 %

52 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 52

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
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 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	21	21	28	18	18	24	0,20	0,20	0,26	0,04	0,04	0,05	0,83	0,83	1,10	4,14	4,14	5,52	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.
	Томати солоні			27			24			0,26			0,02			0,58			3,84	Цілі, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно – кислий.
	<b>ВИХІД</b>				<b>18</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>0,20</b>	<b>0,20</b>	<b>0,26</b>	<b>0,04</b>	<b>0,04</b>	<b>0,05</b>	<b>0,83</b>	<b>0,83</b>	<b>1,10</b>	<b>4,14</b>	<b>4,14</b>	<b>5,52</b>	
										<b>0,26</b>			<b>0,02</b>			<b>0,58</b>			<b>3,84</b>	

## 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, обдають окропом, за потреби нарізають на порції. Подають на мілкій закусоchній 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** – характерний для солоних (свіжих) плодів.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 18 г ± 3 %

24 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 банан або виноград)**

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Персик свіжий	67	67	89	60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,06	0,06	0,08	6,24	6,24	8,32	25,8	25,8	34,4	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки
	або яблуко свіже	68	68	91	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,24	0,24	0,32	6,24	6,24	8,32	27,0	27,0	36,0	Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.
	або банан свіжий	100	100	133	60	60	80	0,9	0,9	1,2	0,06	0,06	0,08	13,08	13,08	17,44	53,4	53,4	71,2	Банани мають бути солодкими на смак, свіжими, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки.
	або виноград	63	63	84	60	60	80	0,36	0,36	0,48	0,12	0,12	0,16	9,36	9,36	12,48	39,0	39,0	52,0	Грона цілі, зі свіжими, зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами.
	<b>ВИХІД</b>				<b>60</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>0,54</b>	<b>0,54</b>	<b>0,72</b>	<b>0,06</b>	<b>0,06</b>	<b>0,08</b>	<b>6,24</b>	<b>6,24</b>	<b>8,32</b>	<b>25,8</b>	<b>25,8</b>	<b>34,4</b>	
								<b>0,24</b>	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	<b>0,24</b>	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	<b>6,24</b>	<b>6,24</b>	<b>8,32</b>	<b>27,0</b>	<b>27,0</b>	<b>36,0</b>	
								<b>0,9</b>	<b>0,9</b>	<b>1,2</b>	<b>0,06</b>	<b>0,06</b>	<b>0,08</b>	<b>13,08</b>	<b>13,08</b>	<b>17,44</b>	<b>53,4</b>	<b>53,4</b>	<b>71,2</b>	
								<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>0,48</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,16</b>	<b>9,36</b>	<b>9,36</b>	<b>12,48</b>	<b>39,0</b>	<b>39,0</b>	<b>52,0</b>	

## Технологія приготування

Плоди і ягоди свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою, ополіскують кип'яченою 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)

Рецептура № 120

«Сборник рецептур блюд  
(технологических карт) для  
питания школьников»  
Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Картопля запечена скибочками (з вареної)

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	110	110	121	110	110	121	2,52	2,52	3,09	0,66	0,66	0,81	12,64	12,64	15,48	67,00	67,00	82,08	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Маса відвареної очищеної картоплі:				103	103	113													
	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>85</b>	<b>85</b>	<b>94</b>	<b>2,52</b>	<b>2,52</b>	<b>3,09</b>	<b>2,16</b>	<b>2,16</b>	<b>2,81</b>	<b>12,64</b>	<b>12,64</b>	<b>15,48</b>	<b>80,49</b>	<b>80,49</b>	<b>100,06</b>	



## Технологія приготування

Картоплю, зварену в шкірці, охолоджують, очищують, нарізають тонкими скибочками, солять, кладуть на лист змащений олією, і запікають у духовій шафі до утворення рум'яної кірочки. (10-15 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – картопля зберегла форму або частково розварилась, на поверхні рум'яна скоринка.

**Колір** – від кремового до світло – коричневого.

**Смак і запах** – в міру солоний, аромат запеченої картоплі.

**Консистенція** – м'яка, скоринки – хрумка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 85 г ± 3 %

94 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 402

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Оладки 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 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 курячої без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна.
Г	Хліб пшеничний подовий	10	10	13	10	10	13	0,87	0,87	1,13	0,15	0,15	0,20	4,00	4,00	5,20	20,90	20,90	27,17	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
МПЛ	Молоко 2,5%	10	10	13	10	10	13	0,28	0,28	0,37	0,25	0,25	0,33	0,47	0,47	0,61	5,2	5,2	6,76	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
МПЛ	Молоко 2,5%	15	15	20	15	15	20	0,42	0,42	0,56	0,38	0,38	0,50	0,71	0,71	0,95	7,80	7,80	10,40	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка

																				жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/10	1/10	1/8	4	4	5	0,51	0,51	0,64	0,46	0,46	0,58	0,03	0,03	0,04	6,28	6,28	7,85	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,25	0,2	0,2	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса фаршу:				84	84	111													
	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>70</b>	<b>70</b>	<b>93</b>	<b>11,36</b>	<b>11,36</b>	<b>15,07</b>	<b>5,08</b>	<b>5,08</b>	<b>6,38</b>	<b>5,26</b>	<b>5,26</b>	<b>6,86</b>	<b>114,06</b>	<b>114,06</b>	<b>147,69</b>	

### Технологія приготування

Підготовлене філе курки, пропускають через м'ясорубку разом із попередньо замоченим у молоці хлібом пшеничним, добре розмішують, додають підготовлені яйця та сіль, розводять молоком, після чого ретельно перемішують. Готову масу викладають столовою ложкою на сковороду з олією, нагрітою до 150-160 °С, та злегка обсмажують протягом 5 хв з обох боків до утворення рум'яної скоринки. Підсмажені оладки викладають на лист та доводять до готовності у духовій шафі за температури 220-250 °С (15-20 хв).

Подають на мілкій закусоочній тарілці за температури 65 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вироби круглої форми або злегка деформовані.

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

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

**Консистенція** – однорідна, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 70 г ± 3 %

93г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 341, 863

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Овочі припущені 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)	
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	25,8 27	25,8 27	34,8 36	21,5	21,5	29	0,28	0,28	0,38	0,02	0,02	0,03	1,81	1,81	2,44	7,31	7,31	9,86	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Гарбуз	22,5	22,5	30	15,5	15,5	21	0,16	0,16	0,21	0,02	0,02	0,02	0,84	0,84	1,13	3,88	3,88	5,25	Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забруднені, забарвлення і форма властиві даному сорту
	або кабачки свіжі	18	18	24	16,5	16,5	22	0,10	0,10	0,13	0,05	0,05	0,07	0,86	0,86	1,14	3,80	3,80	5,06	Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням.
	Горошок зелений морожений	8,5	8,5	11,5	8,5	8,5	11,5	0,43	0,43	0,58	0,02	0,02	0,02	1,17	1,17	1,59	6,21	6,21	8,40	Зерна цілі, без домішок оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м'яка.
	Капуста цвітна	27	27	36	14	14	19	0,35	0,35	0,48	0,04	0,04	0,06	0,76	0,76	1,03	4,20	4,20	5,70	Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень.

	Сіль йодована	0,25	0,25	0,35	0,25	0,25	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
<b>МП Л</b>	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 припущених овочів:				54	54	72														
	Соус сметанный:				32	32	43														
<b>МП Л</b>	Сметана	16	16	22	16	16	22	0,45	0,45	0,62	3,36	3,36	4,62	0,48	0,48	0,66	33,92	33,92	46,64	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисло-молочний; без сторонніх присмаків і запахів.	
<b>Г</b>	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	16	16	22	16	16	22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса білого соусу:				16	16	22														
	<b>Вихід страви з гарбузом:</b>				<b>86</b>	<b>86</b>	<b>115</b>	<b>1,83</b>	<b>1,83</b>	<b>2,48</b>	<b>4,92</b>	<b>4,92</b>	<b>6,58</b>	<b>6,11</b>	<b>6,11</b>	<b>8,26</b>	<b>73,74</b>	<b>73,74</b>	<b>99,05</b>		
	<b>Вихід страви з кабачками свіжими:</b>				<b>87</b>	<b>87</b>	<b>116</b>	<b>1,77</b>	<b>1,77</b>	<b>2,40</b>	<b>4,96</b>	<b>4,96</b>	<b>6,63</b>	<b>6,13</b>	<b>6,13</b>	<b>8,27</b>	<b>73,66</b>	<b>73,66</b>	<b>98,86</b>		

## Технологія приготування

Підготовлені овочі нарізають кубиками або дольками, цвітну капусту розбирають на суцвіття.

Припущені з маслом вершковим овочі та зелений горошок з'єднують з соусом сметанним, додають сіль і проварюють 1-2 хв.

Соус: Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температури 110-120 °С до світло-жовтого кольору. Пасероване в такий спосіб борошно охолоджують до 60-70 °С, вливають у нього четверту частину гарячої води і вимішують до утворення однорідної маси. Поступово додають воду, що залишилася. У гарячий соус додають сметану і кип'ятять за слабого кипіння 3-5 хв. Готовий соус проціджують та доводять до кипіння (1-2 хв).

Подають в мілкій закусочній тарілці за температури 65 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму або частково розварились, в соусі.

**Колір** – властивий овочам, соусу – кремовий.

**Смак і запах** – характерний овочам, приємний, солодкуватий.

**Консистенція** – овочів - м'яка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 87 г ± 3 %

116г ± 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 томатний

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)	
	Сік томатний	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>120</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>	<b>0,9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17,4</b>	<b>17,4</b>	<b>26,1</b>	<b>70,8</b>	<b>70,8</b>	<b>106,2</b>	

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 томатів, 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)

## Рецептура № 291

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Каша гречана в'язка

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		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)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Крупа гречана	33,36	33,36	41,7	33,36	33,36	41,7	4,20	4,20	5,25	1,10	1,10	1,38	21,08	21,08	26,35	111,76	111,76	139,70	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	63	63	79	63	63	79	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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>				80	80	100,5													
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>82</b>	<b>82</b>	<b>103</b>	<b>4,22</b>	<b>4,22</b>	<b>5,27</b>	<b>2,55</b>	<b>2,55</b>	<b>3,19</b>	<b>21,11</b>	<b>21,11</b>	<b>26,38</b>	<b>124,98</b>	<b>124,98</b>	<b>156,23</b>	



## 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 на м'якій закусоочній тарілці при температурі 65<sup>0</sup>С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи повністю набрякли, добре розварені, не розділяються.

**Колір** – світло – сірий.

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

**Консистенція** – в'язка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 82 г ± 3 %

103г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 201

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Суфле рибне

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
	Риба морожена "Хек тихоокеанський" (випотрошений без голови)	53	53	79	40	40	60	6,64	6,64	9,96	0,88	0,88	1,32	0,00	0,00	0,00	34,40	34,40	51,60	Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властиве даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування.
	Сіль йодована	0,12	0,12	0,2	0,12	0,12	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
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	Молоко 2,5%	13	13	20	13	13	20	0,37	0,37	0,56	0,33	0,33	0,50	0,61	0,61	0,95	6,76	6,76	10,40	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Я	Яйце куряче	1/7	1/7	1/5	5,71	5,71	8	0,73	0,73	1,02	0,66	0,66	0,92	0,04	0,04	0,06	8,96	8,96	12,56	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Олія в фарш	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:				60	60	91														
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.	
<b>ВИХІД</b>				<b>45</b>	<b>45</b>	<b>68</b>	<b>7,83</b>	<b>7,83</b>	<b>11,69</b>	<b>2,87</b>	<b>2,87</b>	<b>4,26</b>	<b>1,34</b>	<b>1,34</b>	<b>2,04</b>	<b>62,45</b>	<b>62,45</b>	<b>93,06</b>		

### Технологія приготування

Підготовлене рибне філе без шкіри і кісток варять у невеликій кількості підсоленої води з додаванням підготовленої цибулі ріпчастої за слабого кипіння протягом 10 хв. Варені шматки рибного філе дістають шумівкою, охолоджують та пропускають через м'ясорубку. Отриману масу змішують з олією, молоком, жовтками та попередньо збитими білками. Готову масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5-3 см. Запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (10-15 хв). Охолоджують до 70°С та нарізають порційними шматочками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65<sup>0</sup>С разом з гарніром.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки у вигляді квадрата, трикутника, прямокутника; збоку гарнір.

**Колір** – світло – сірий.

**Смак і запах** – характерний для свіжоприготовленого рибного суфле.

**Консистенція** – ніжна, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 45 г ± 3 %

68г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 54-а

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Ікра з буряка

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 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	59,4 62	59,4 62	79,8 83	47	47	64	0,71	0,71	0,96	0,05	0,05	0,06	4,70	4,70	6,40	19,74	19,74	26,88	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Маса вареного очищеного буряка:				46	46	63													
	Цибуля ріпчаста	12	12	16	9,5	9,5	13	0,13	0,13	0,18	0,00	0,00	0,00	0,93	0,93	1,27	3,90	3,90	5,33	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Томатна паста	3	3	4	3	3	4	0,14	0,14	0,19	0,00	0,00	0,00	0,60	0,60	0,80	2,97	2,97	3,96	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Олія	2,5	2,5	3	1,5	1,5	2	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	13,49	13,49	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>55</b>	<b>55</b>	<b>75</b>	<b>2,98</b>	<b>2,98</b>	<b>3,83</b>	<b>0,05</b>	<b>0,05</b>	<b>0,06</b>	<b>24,21</b>	<b>24,21</b>	<b>30,95</b>	<b>40,09</b>	<b>40,09</b>	<b>54,15</b>	

## Технологія приготування

Підготовлений буряк відварюють у шкірці за температури 100 °С до готовності (1,5 год). Відварений буряк обчищають, натирають на крупній тертці. Підготовлену дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії за температури 150-160 °С 2-3 хв, в кінці пасерування додають томатну пасту, сіль. До пасерованої цибулі з томатом додають натертий буряк та прогривають.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65<sup>0</sup>С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – буряк зберіг форму нарізки або частково розварився, з пасерованою цибулею ріпчастою та томатною пастою.

**Колір** – темно – вишневий.

**Смак і запах** – характерний для відвареного буряка з пасерованою цибулею ріпчастою та томатною пастою.

**Консистенція** – м'яка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 55 г ± 3 %

75г ± 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 апельсиновий

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 апельсиновий	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>120</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>	<b>0,9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17,4</b>	<b>17,4</b>	<b>26,1</b>	<b>70,8</b>	<b>70,8</b>	<b>106,2</b>	

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** – оранжевий.  
**Смак і запах** – характерний даному виду апельсин, 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)

ст. 168

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

Видання 1990 р

ст.373

Методичний посібник «Організація  
харчування дітей у дошкільних навчальних  
закладах»

Видання 2014р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Куліш пшоняний з фрикаделькою та сметаною

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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 пшоняна	11,5	11,5	15	11,5	11,5	15	1,32	1,32	1,73	0,38	0,38	0,50	7,73	7,73	10,08	40,02	40,02	52,20	Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Картопля до 01.09(молода)-20% з 01.09до 31.10-25% з 01.11до 31.12-30% з 01.01до 28.02-35% з 01.03до 30.08-40%	32,4 33,7 35,1 36 37,8	32,4 33,7 35,1 36 37,8	43,2 45 46,8 48,6 50,4	27	27	36	0,54	0,54	0,72	0,11	0,11	0,14	4,67	4,67	6,23	21,60	21,60	28,80	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Цибуля ріпчаста	4	4	5,5	3	3	4	0,04	0,04	0,06	0,00	0,00	0,00	0,29	0,29	0,39	1,23	1,23	1,64	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Зелень петрушки	3,5	3,5	4,5	2,5	2,5	3	0,03	0,03	0,04	0,00	0,00	0,00	0,11	0,11	0,13	0,48	0,48	0,57	Листя свіже, чисте, не загрубіле, 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.
	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	100	100	133,5	100	100	133,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Фрикаделька:																				
	Курятина (філе)	12,5	12,5	16,5	12,5	12,5	16,5	2,58	2,58	3,40	0,37	0,37	0,49	0,01	0,01	0,02	14,28	14,28	18,85	Вищого гатунку, охолоджене. Філе грудинки курячої 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	1,5	1,5	2	1	1	1,5	0,01	0,01	0,02	0,00	0,00	0,00	0,10	0,10	0,15	0,41	0,41	0,62	Цибулини визрілі, здорові, щільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.	
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/18	1/18	1/13	2,22	2,22	3,08	0,28	0,28	0,39	0,26	0,26	0,35	0,02	0,02	0,02	3,49	3,49	4,84	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.	
	Сіль йодована	0,03	0,03	0,05	0,03	0,03	0,05	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах	
	Маса фаршу:				15	15	20														
	Маса готової фрикадельки:				11	11	15														
<b>МП Л</b>	Сметана 21%	7	7	9	7	7	9	0,20	0,20	0,25	1,47	1,47	1,89	0,21	0,21	0,27	14,84	14,84	19,08	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.	
	<b>ВИХІД</b>				<b>150/ 11/7</b>	<b>150/ 11/7</b>	<b>200/ 15/9</b>	<b>5,01</b>	<b>5,01</b>	<b>6,61</b>	<b>5,08</b>	<b>5,08</b>	<b>6,37</b>	<b>13,14</b>	<b>13,14</b>	<b>17,29</b>	<b>118,81</b>	<b>118,81</b>	<b>153,56</b>		



## Технологія приготування

Дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії 2-3 хв. У киплячу воду (100/133,5 мл) закладають підготовлене пшоно, варять за слабого кипіння 15-20 хв. Потім додають підготовлену, нарізану кубиками картоплю та пасеровані овочі та продовжують варити за слабого кипіння ще 15 хв. За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль, мілко нашатковану зелень, сметану.

При видачі фрикадельки кладуть в суп.

**Фрикадельки:** Підготовлене відварене філе курки перекручують разом із підготовленою цибулею ріпчастою на м'ясорубці, додають підготовлені яйця, сіль, добре вимішують, формують фрикадельки, складають у каструлю, заливають водою і тушкують за температури 100 °С до готовності (20 хв).

Подають в глибокій тарілці при температурі 75 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні краплі жиру, сметана; фрикадельки круглої форми.

**Колір** – рідкої частини – кремовий; жиру – жовтий; фрикадельок – світло – сірий.

**Смак і запах** – супу – в міру солоний, з ароматом овочів; фрикадельок – смак вареного м'яса курятини.

**Консистенція** – овочів – м'яка; фрикадельок – м'яка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 150/11/7 г ± 3 %

200/15/9г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 482

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Голубці ліниві з курячим м'ясом

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Капуста білокачанна	64	64	85,5	51	51	68	0,92	0,92	1,22	0,05	0,05	0,07	2,91	2,91	3,88	13,77	13,77	18,36	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Курятина (філе)	32,5	32,5	43,5	32,5	32,5	43,5	6,70	6,70	8,97	0,97	0,97	1,30	0,04	0,04	0,05	37,12	37,12	49,69	Вищого гатунку, охолоджене. Філе грудинки курячої 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	5	5	7	5	5	7	0,35	0,35	0,49	0,05	0,05	0,07	3,59	3,59	5,03	16,50	16,50	23,10	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вода для рису:	10,5	10,5	15	10,5	10,5	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.

	Маса вареного розсипчастого рису:				14	14	20													
	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.
	Цибуля ріпчаста	5,5	5,5	7	4,5	4,5	6	0,06	0,06	0,08	0,00	0,00	0,00	0,44	0,44	0,59	1,85	1,85	2,46	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	4.2 5	4.2 5	6 6.3	4	4	5	0,05	0,05	0,07	0,00	0,00	0,01	0,34	0,34	0,42	1,36	1,36	1,70	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Олія	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	1,00	0,00	0,00	0,00	4,50	4,50	8,99	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
<b>МП Л</b>	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.
<b>МП Л</b>	Сметана 21%	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,01	0,01	0,03	0,11	0,11	0,21	0,02	0,02	0,03	1,06	1,06	2,12	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,35	0,25	0,25	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>90</b>	<b>90</b>	<b>120</b>	<b>8,19</b>	<b>8,19</b>	<b>10,98</b>	<b>3,13</b>	<b>3,13</b>	<b>4,46</b>	<b>7,65</b>	<b>7,65</b>	<b>10,43</b>	<b>90,86</b>	<b>90,86</b>	<b>124,93</b>	

## Технологія приготування

Рис перебирають та замочують у воді на 1 год, після чого відварюють до готовності (25-30 хв). Підготовлене філе куряче відварюють за слабого кипіння до готовності (20-30 хв). Відварене м'ясо пропускають через м'ясорубку. Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка обсмажують на олії, нагрітою до 150-160 °С, протягом 2-3 хв, потім додають підготовлену нарізану шматочками моркву та тушкують з додаванням масла вершкового і невеликої кількості води у закритій посудині 20 хв за температури 100 °С. М'ясний фарш, відварений рис, тушковані овочі та підготовлену нашатковану капусту білокачанну змішують, заливають водою і варять за слабого кипіння до готовності (1-1,5 год). За 5-10 хв до готовності додають томатну пасту, сметану, сіль.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65<sup>0</sup>С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – усі інгредієнти рівномірно перемішані та викладені на тарілку.

**Колір** – капусти – від кремового до світло-зеленого; рису – білого; м'яса – світло-сірий.

**Смак і запах** – тушованої капусти, вареного м'яса курки, з присмаком та ароматом томатної пасти, пасерованих овочів та сметани.

**Консистенція** – капусти та рису – м'яка; м'яса – соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %  
120 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 57

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

В.Т. Лапшина

Видання 2004 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Салат з червоної квасолі

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)	
	Квасоля червона	28	28	28	28	28	28	5,88	5,88	5,88	0,56	0,56	0,56	14,14	14,14	14,14	81,76	81,76	81,76	Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками хлібних запасів.
	Вода	70	70	70	70	70	70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса відвареної квасолі:				58	58	58													
	Цибуля ріпчаста	8,5	8,5	8,5	8	8	8	0,11	0,11	0,11	0,00	0,00	0,00	0,78	0,78	0,78	3,28	3,28	3,28	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Олія	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	2,50	0,00	0,00	0,00	22,48	22,48	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.

Лимонна кислота	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має присмний кислий смак; легко розчиняється у воді.
Зелень петрушки	3,5	3,5	3,5	2,5	2,5	2,5	0,09	0,09	0,09	0,01	0,01	0,01	0,24	0,24	0,24	1,23	1,23	1,23	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.	
<b>ВИХІД</b>				<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>6,08</b>	<b>6,08</b>	<b>6,08</b>	<b>3,07</b>	<b>3,07</b>	<b>3,07</b>	<b>15,16</b>	<b>15,16</b>	<b>15,16</b>	<b>108,74</b>	<b>108,74</b>	<b>108,74</b>		

### Технологія приготування

Квасоллю замочують у холодній воді на 2-3 год і варять у підсоленій воді. Після того, як квасоля стане м'якою, варіння закінчують і залишають на 15-20 хв у відварі, який потім зливають. В охолоджену квасоллю додають цибулю ріпчасту нарізану півкільцями, олію, лимонну кислоту. Перед видачею посипають зеленню обдатую кропом.

Подають в мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі виклавши гіркою.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – квасоля зберегла форму, цибуля нарізана півкільцями; салат викладений гіркою на тарілку.

**Колір** – від світло – рожевого до вишневого.

**Смак і запах** – характерний відвареній квасолі та цибулі ріпчастій в поєднанні з олією.

**Консистенція** – м'яка, ніжна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 70 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 113

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

Видання: 1983 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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)				
	Персик свіжий	67	67	89	60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,06	0,06	0,08	6,24	6,24	8,32	25,8	25,8	34,4	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі; без пошкоджень шкірки.
	або яблуко свіже	68	68	91	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,24	0,24	0,32	6,24	6,24	8,32	27,0	27,0	36,0	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	або виноград	63	63	84	60	60	80	0,36	0,36	0,48	0,12	0,12	0,16	9,36	9,36	12,48	39,0	39,0	52,0	Грона цілі, зі свіжими, зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами.
	Цукор	0	6	8	0	6	8	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.	
	<b>ВИХІД</b>				<b>120</b>	<b>120</b>	<b>160</b>	<b>0,54</b>	<b>0,54</b>	<b>0,72</b>	<b>0,06</b>	<b>0,06</b>	<b>0,08</b>	<b>6,24</b>	<b>12,23</b>	<b>16,3</b>	<b>25,8</b>	<b>48,54</b>	<b>64,72</b>	
								<b>0,24</b>	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	<b>0,24</b>	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	<b>6,24</b>	<b>12,23</b>	<b>16,3</b>	<b>27,0</b>	<b>49,74</b>	<b>66,32</b>	
								<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>0,48</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,16</b>	<b>9,36</b>	<b>15,35</b>	<b>20,46</b>	<b>39,0</b>	<b>61,74</b>	<b>82,32</b>	

## Технологія приготування

Яблука миють, видаляють насінневі гнізда, нарізають на дольки. Щоб плоди не темніли, їх до варки занурюють в холодну воду. Сироп готують наступним чином: в гарячій воді розводять цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), доводять до кипіння, проварюють (10-12 хв) та проціджують. В підготовлений гарячий сироп занурюють плоди. Для вікової категорії від 1-3 років плоди занурюють в окріп. Яблука варять за слабого кипіння не більше 6-8 хв.

Або виноград перебирають, миють; або персики перебирають, миють, розрізають наполовину, видаляють кісточку. Підготовлені виноград або персики закладають в гарячий сироп (окріп) та доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 60-65°C.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – характерний даному виду плодів.

**Смак і запах** – солодкий, з ароматом використаних плодів.

**Консистенція** – плодів – м'яка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 120 г ± 3 %

160г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



ст. 133

«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  
Гратен "Зебра"(запіканка сирна з 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)	
МП Л	Сир кисломолочний 9%	72,5	72,5	92,5	72,5	72,5	92,5	12,11	12,11	15,45	6,53	6,53	8,33	1,45	1,45	1,85	115,28	115,28	147,08	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.
ЗП Г	Крупа манна	8,5	8,5	10,5	8,5	8,5	10,5	0,88	0,88	1,08	0,09	0,09	0,11	5,77	5,77	7,13	27,88	27,88	34,44	Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається
МП Л	Молоко 2,5%	41	41	52,5	41	41	52,5	1,16	1,16	1,48	1,03	1,03	1,31	1,94	1,94	2,48	21,32	21,32	27,30	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	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.
Я	Яйце куряче	1/12	1/12	1/10	3,33	3,33	4	0,42	0,42	0,51	0,38	0,38	0,46	0,02	0,02	0,03	5,23	5,23	6,28	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
МП	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,

Л	72%																			без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Какао - порошок	2	2	2,5	2	2	2,5	0,48	0,48	0,61	0,35	0,35	0,44	0,67	0,67	0,84	7,60	7,60	9,50	Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів.
	Сіль йодована	0,35	0,35	0,45	0,35	0,35	0,45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				129	135	172													
	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>116</b>	<b>122</b>	<b>155</b>	<b>15,06</b>	<b>15,06</b>	<b>19,14</b>	<b>10,82</b>	<b>10,82</b>	<b>13,95</b>	<b>9,88</b>	<b>15,87</b>	<b>19,84</b>	<b>199,51</b>	<b>222,25</b>	<b>283,03</b>	

### Технологія приготування

Сир кисломолочний перепускають через м'ясорубку, додають манну крупу. В отриману масу поступово вливають розтерті з цукром (крім вікової категорії від 1-3 років) яєчні жовтки. Перемішують і обережно вводять збиті в піну яєчні білки та 2/3 частини молока. Масу ділять на дві рівні частини. Какао розводять рештою молока до однорідної маси і додають в одну сирну частину. Викладають на змащений олією лист сирну масу, по чергово білу та з какао, шаром 2,5-3 см. Випікають в духовій шафі за температури 180-200 °С (30-40 хв). Охолоджують до 70°С та нарізають на порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки квадратної, трикутної або прямокутної форми.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – кремово – шоколадний.

**Смак і запах** – характерний для запеченого кисломолочного сиру у поєднанні з какао.

**Консистенція** – м'яка, соковита, однорідна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 116 г ± 3 %

122 г ± 3 %

155 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

ст. 137

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Соус із сухофруктів (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)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Курага	18	18	24	18	18	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 форми. Смак та запах натуральні, характерні сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків та запахів.
	Крохмаль	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
	Цукор	0	1,5	2	0	1,5	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,50	2,00	0,00	5,69	7,58	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Вода	43	43	54	39	39	52	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>				<b>54</b>	<b>55</b>	<b>74</b>	<b>1,04</b>	<b>1,04</b>	<b>1,31</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>14,82</b>	<b>16,32</b>	<b>20,53</b>	<b>59,88</b>	<b>65,57</b>	<b>82,43</b>	

## Технологія приготування

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

Подають на м'якій закусочній тарілці при кімнатній температурі разом з основною стравою.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – однорідна абрикосова маса.

**Колір** – від світло – жовтого до світло – коричневого.

**Смак і запах** – солодкий з ароматом абрикос.

**Консистенція** – середньої густоти, злегка желеподібна.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 54 г ± 3 %

55г ± 3 %

74 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  
Гарбуз припущений

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Гарбуз	86	86	114	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	6	6	8	6	6	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	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.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>50</b>	<b>50</b>	<b>66</b>	<b>0,60</b>	<b>0,60</b>	<b>0,80</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>3,08</b>	<b>3,24</b>	<b>3,24</b>	<b>4,32</b>	<b>37,48</b>	<b>37,48</b>	<b>46,97</b>	

## Технологія приготування

Очищений від шкірки та насіння гарбуз нарізають скибочками і тушкують в підсоленій воді та олії до готовності (15-20 хв.)  
Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65<sup>0</sup>С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – шматочки гарбузи зберегли форму або частково розварились, викладені на тарілку.

**Колір** – жовто – гарячий.

**Смак і запах** – злегка солоний, ніжний, зі смаком та ароматом тушкованого гарбуза.

**Консистенція** – м'яка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 50 г ± 3 %

66 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Фрукти свіжі (банан)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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)	
	Банан свіжий	100	100	133	60	60	80	0,9	0,9	1,2	0,06	0,06	0,08	13,08	13,08	17,44	53,4	53,4	71,2	Банани мають бути солодкими на смак, свіжими, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні пятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки.
	<b>ВИХІД</b>				<b>60</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>0,9</b>	<b>0,9</b>	<b>1,2</b>	<b>0,06</b>	<b>0,06</b>	<b>0,08</b>	<b>13,08</b>	<b>13,08</b>	<b>17,44</b>	<b>53,4</b>	<b>53,4</b>	<b>71,2</b>	

## Технологія приготування

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – підготовлені банани викладені на тарілку.

**Колір** – жовтий.

**Смак і запах** – характерний свіжим бананам.

**Консистенція** – соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

80 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 40

«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  
Полента (каша кукурудзяна запечена)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	
ЗП	Крупа кукурудзяна	21	21	25,5	21	21	25,5	1,74	1,74	2,12	0,25	0,25	0,31	15,20	15,20	18,46	70,77	70,77	85,94	Подрібнені частинки ядра кукурудзи різної форми; колір жовтий; смак і запах характерні кукурудзяній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх присмаків та запахів.
МП Л	Молоко 2,5%	28	28	34	28	28	34	0,79	0,79	0,96	0,70	0,70	0,85	1,32	1,32	1,61	14,56	14,56	17,68	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
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.
	Вода	36	36	44	36	36	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,33	0,25	0,25	0,33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх



																				присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>90</b>	<b>90</b>	<b>110</b>	<b>2,55</b>	<b>2,55</b>	<b>3,10</b>	<b>2,40</b>	<b>2,40</b>	<b>2,97</b>	<b>16,55</b>	<b>16,55</b>	<b>20,10</b>	<b>98,55</b>	<b>98,55</b>	<b>120,14</b>	

### Технологія приготування

Вершкове масло нарізають шматочками 1×1 см. Всі інгредієнти змішують, перекладають у ємність для запікання та запікають у духовій шафі за температури 180 °С протягом 25-30 хв до отримання м'якої та одночасно пружної текстури поленти. Охолоджують до 70 °С та нарізають на порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65°С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми з золотавою скоринкою на поверхні.

**Колір** – світло – жовтий.

**Смак і запах** – характерні для кукурудзяної каші, не допускається запаху підгорілого молока.

**Консистенція** – пружна, злегка еластична.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

110г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 286

«Сборник рецептур блюд  
(технологических карт) для

питания школьников»

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Биточок рублений з курятини паровий

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	
	Курятини (філе)	45	45	60	45	45	60	9,28	9,28	12,37	1,34	1,34	1,79	0,05	0,05	0,07	51,40	51,40	68,54	Вищого гатунку, охолоджене. Філе грудинки курячої 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 по довий	10,5	10,5	14	10,5	10,5	14	0,91	0,91	1,22	0,16	0,16	0,21	4,20	4,20	5,60	21,95	21,95	29,26	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
МПЛ	Молоко 2,5 %	15	15	20	15	15	20	0,42	0,42	0,56	0,38	0,38	0,50	0,71	0,71	0,95	7,80	7,80	10,40	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.

	Маса напівфабрикату:				66	66	88														
	Вода	12	12	16	12	12	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	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	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.	
	<b>ВИХІД</b>				<b>58</b>	<b>58</b>	<b>77</b>	<b>10,61</b>	<b>10,61</b>	<b>14,15</b>	<b>2,37</b>	<b>2,37</b>	<b>3,00</b>	<b>4,96</b>	<b>4,96</b>	<b>6,61</b>	<b>85,64</b>	<b>85,64</b>	<b>112,70</b>		

### Технологія приготування

Куряче філе нарізають на шматки і пропускають через м'ясорубку, з'єднують з замоченим у молоці пшеничним хлібом, додають сіль, добре перемішують, пропускають через м'ясорубку і вибивають.

З готової котлетної маси формують биточки по 1шт на порцію та викладають на змащений олією лист. Готують в духовій шафі за температури 200-220 °С (10-15 хв), потім додають невелику кількість води та доводять до готовності за температури 180-200 °С (15-20 хв).

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вироби правильної округло – приплюснутої форми або злегка деформовані; збоку гарнір.

**Колір** – від кремового до сірого.

**Смак і запах** – вареного м'яса курки.

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

### Основні фізичні показники

Маса страви: 58 г ± 3 %

77г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 18

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

Видання 1987 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Салат із свіжих помідорів та огірків

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	
	Помідори свіжі	35	35	47	30	30	40	0,33	0,33	0,44	0,06	0,06	0,08	1,38	1,38	1,84	6,90	6,90	9,20	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.
	Огірки свіжі	23	23	31	22	22	29,5	0,18	0,18	0,24	0,02	0,02	0,03	0,73	0,73	0,97	3,08	3,08	4,13	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку.
	Цибуля ріпчаста	9	9	12	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 визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Олія	3,5	3,5	4	3,5	3,5	4	0,00	0,00	0,00	3,50	3,50	4,00	0,00	0,00	0,00	31,47	31,47	35,96	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>62</b>	<b>62</b>	<b>83</b>	<b>0,61</b>	<b>0,61</b>	<b>0,82</b>	<b>3,58</b>	<b>3,58</b>	<b>4,11</b>	<b>2,84</b>	<b>2,84</b>	<b>3,79</b>	<b>44,52</b>	<b>44,52</b>	<b>53,39</b>	

## Технологія приготування

Огірки та помідори миють під проточною водою. В огірків зачищають краї, у помідорів видаляють місце кріплення плодоніжки. Цибулю ріпчасту обчищають, миють під проточною водою, обдають окропом та дрібно нарізають. Підготовлені помідори та огірки обдають окропом, нарізають шматочками, додають нарізану ріпчасту цибулю. Усі компоненти з'єднують, додають сіль, заправляють олією та обережно перемішують.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі виклавши гіркою.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – помідори та огірки нарізані шматочками, цибуля – кільцями; рівномірно перемішані, викладені на тарілку.

**Колір** – характерний для свіжих овочів у поєднанні з олією.

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

**Консистенція** – помідорів – пружна або злегка м'яка, соковита; огірків – пружна, хрумка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 62 г ± 3 %

83 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 932

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Компот із плодів сушених (родзинок)

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)	
	Родзинки	14,5	14,5	17,5	14,5	14,5	17,5	0,26	0,26	0,32	0,00	0,00	0,00	10,02	10,02	12,09	37,99	37,99	45,85	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Маса варених родзинок:				23	23	28													
	Цукор	0	6	7	0	6	7	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,99	6,99	0,00	22,74	26,53	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.
	Кислота лимонна	0,11	0,11	0,13	0,11	0,11	0,13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має присмний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Вода	126	120	145	120	120	145	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>				<b>116</b>	<b>116</b>	<b>140</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,32</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>10,02</b>	<b>16,01</b>	<b>19,08</b>	<b>37,99</b>	<b>60,73</b>	<b>72,38</b>	

## Технологія приготування

Підготовлені родзинки заливають гарячою водою, нагрівають до кипіння, всипають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), додають лимонну кислоту і варять до готовності (10-20 хв).

Подають в чашці при температурі 60-65 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – плоди зварені до повної готовності, зберегли свою форму або частково розварились, викладені в чашку та залиті сиропом (окропом).

**Колір** – від світло – жовтого до світло – коричневого.

**Смак і запах** – солодкий або кисло-солодкий, аромат сушеного винограду.

**Консистенція** – родзинок – м'яка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 116 г ± 3 %

140 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Суп український з галушками

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	
	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%	36	36	48	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'яучі.
	Цибуля ріпчаста	11	11	14	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 з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	10,8	10,8	14,4	9	9	12	0,12	0,12	0,16	0,01	0,01	0,01	0,76	0,76	1,01	3,06	3,06	4,08	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Олія	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	3,00	0,00	0,00	0,00	22,48	22,48	26,97	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Вода	127,5	127,5	170	127,5	127,5	170	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Галушки:																			
	Вода	5	5	7	5	5	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
Г	Борошно	8	8	10,5	8	8	10,5	0,82	0,82	1,08	0,09	0,09	0,12	5,52	5,52	7,25	26,72	26,72	35,07	Колір білий або білий з



	пшеничне																			кремовим відтінком; смак солодкуватий.
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/40	1/40	1/30	1	1	1,33	0,13	0,13	0,17	0,12	0,12	0,15	0,01	0,01	0,01	1,57	1,57	2,09	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Маса напівфабрикату:				14,5	14,5	19,5													
	Маса готових галушок:				15	15	20													
	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150/15</b>	<b>150/15</b>	<b>200/20</b>	<b>1,79</b>	<b>1,79</b>	<b>2,37</b>	<b>2,83</b>	<b>2,83</b>	<b>3,44</b>	<b>12,36</b>	<b>12,36</b>	<b>16,36</b>	<b>81,52</b>	<b>81,52</b>	<b>105,13</b>	

### Технологія приготування

Підготовлені натерту на тертці моркву та дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії за температури 100 °С протягом 5-10 хв. У киплячу воду (127,5/170 г) кладуть підготовлену нарізану шматочками картоплю, доводять до кипіння, додають пасеровані овочі та варять за слабого кипіння до готовності (20 хв). За 5-10 хв до завершення приготування кладуть готові галушки, додають сіль.

**Галушки.** У воду кладуть масло вершкове та доводять до кипіння. У окріп, помішуючи, всипають просіяне борошно, заварюють тісто і не перестаючи помішувати, прогрівують протягом 5-10 хв. Після цього масу охолоджують до 60-70 °С, додають у 3-4 прийоми підготовлені сирі яйця і перемішують. Приготовлене тісто скачують джгутом і нарізають шматочками. Для відварювання 1 кг галушок беруть 5 л рідини. Варять їх за слабого кипіння 5-7 хв.

Подають в глибокій тарілці при температурі 65 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились; на поверхні краплі жиру. Галушки рівномірні за розмірами, злегка втратили форму.

**Колір** – рідкої частини – світло – жовтий; галушок – кремовий.

**Смак і запах** – характерний для картопляного супу з ароматом пасерованих овочів.

**Консистенція** – овочів – м'яка; галушок – пишна, ніжна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 150/15 г ± 3 %

200/20г ± 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 в'язка

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		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)	
ЗП Г	Крупа ячна	17,5	17,5	21,5	17,5	17,5	21,5	1,75	1,75	2,15	0,23	0,23	0,28	11,85	11,85	14,56	56,7	56,7	69,66	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	64	64	80	64	64	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоняна, 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													
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,016	0,016	0,02	1,45	1,45	1,81	0,026	0,026	0,033	13,22	13,22	16,525	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>82</b>	<b>82</b>	<b>103</b>	<b>1,766</b>	<b>1,766</b>	<b>2,17</b>	<b>1,68</b>	<b>1,68</b>	<b>2,09</b>	<b>11,876</b>	<b>11,876</b>	<b>14,593</b>	<b>69,92</b>	<b>69,92</b>	<b>86,185</b>	

## Технологія приготування

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, з додаванням масла вершкового по 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 65 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи повністю набрякли, добре розварені, не розділяються.

**Колір** – світло – сірий.

**Смак і запах** – властивий ячній крупі з ароматом вершкового масла.

**Консистенція** – в'язка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 97

«Питание детей в детском саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Капуста смажена в сухарях

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		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)	
	Капуста цвітна	58	58	77	30	30	40	0,90	0,90	1,20	0,11	0,11	0,14	1,94	1,94	2,59	10,80	10,80	14,40	Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень.
	або капуста білокачанна	37,5	37,5	50	30	30	40	0,65	0,65	0,86	0,04	0,04	0,05	2,05	2,05	2,74	9,72	9,72	12,96	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	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.
	Маса смаженої цвітної капусти:				26,5	26,5	35													
	Маса смаженої білокачанної капусти:				22,5	22,5	29													
Г	Сухарі панірувальні	1	1	1,5	1	1	1,5	0,11	0,11	0,16	0,02	0,02	0,02	0,70	0,70	1,04	3,41	3,41	5,12	Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього

																				присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям.
	Сіль йодована	0,05	0,05	0,1	0,05	0,05	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД цвітної капусти :</b>				<b>27</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>1,01</b>	<b>1,01</b>	<b>1,36</b>	<b>1,12</b>	<b>1,12</b>	<b>1,17</b>	<b>2,64</b>	<b>2,64</b>	<b>3,64</b>	<b>23,20</b>	<b>23,20</b>	<b>28,51</b>	
	<b>ВИХІД білокачанної капусти:</b>				<b>23</b>	<b>23</b>	<b>30</b>	<b>0,76</b>	<b>0,76</b>	<b>1,03</b>	<b>1,05</b>	<b>1,05</b>	<b>1,07</b>	<b>2,75</b>	<b>2,75</b>	<b>3,78</b>	<b>22,12</b>	<b>22,12</b>	<b>27,07</b>	

### Технологія приготування

Капусту білокачанну нарізають кубиками або цвітну капусту розбирають на окремі суцвіття. Капусту варять в киплячій підсоленій воді протягом 5-10 хв, потім обсмажують в сухарях на розігрітій сковороді (150-160 °С) 1-2 хв та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 180-200 °С протягом 3-5 хв.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – капуста рівномірно обсмажена в сухарях.

**Колір** – поверхні – золотавий, на розрізі – від кремового до світло – зеленого.

**Смак і запах** – в міру солоний, з ароматом смаженої капусти.

**Консистенція** – м'яка, соковита, не волокниста.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 27 г ± 3 %

36 г ± 3 %

23 г ± 3 %

30 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 74

«Питание детей в детском саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
М'ясо відварне в кисло-солодкому соусі

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	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)	
	Свинина	45	45	60	45	45	60	6,75	6,75	9,00	12,24	12,24	16,32	0,00	0,00	0,00	137,25	137,25	183,00	М'ясна м'якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з'єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м'яса.
	Маса відвареного м'яса:				27	27	36													
	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.
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.
	Томатна паста	3	3	4	3	3	4	0,14	0,14	0,19	0,00	0,00	0,00	0,60	0,60	0,80	2,97	2,97	3,96	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	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.
	Родзинки	6	6	8	6	6	8	0,11	0,11	0,14	0,00	0,00	0,00	4,15	4,15	5,53	15,72	15,72	20,96	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.

Чорнослив	6	6	8	6	6	8	0,14	0,14	0,18	0,00	0,00	0,00	3,60	3,60	4,80	14,52	14,52	19,36	Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
Вода	7	7	9,5	7	7	9,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
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 соусу:				33	33	44													
<b>ВИХІД</b>				<b>27/23</b>	<b>27/23</b>	<b>36/31</b>	<b>7,53</b>	<b>7,53</b>	<b>10,04</b>	<b>13,27</b>	<b>13,27</b>	<b>17,86</b>	<b>11,01</b>	<b>11,01</b>	<b>14,68</b>	<b>191,93</b>	<b>191,93</b>	<b>257,41</b>	

### Технологія приготування

Відварене м'ясо нарізають по 1-2 шматочки на порції, складають в каструлю з товстим дном, заливають томатним соусом, вимитий та розмочений чорнослив (без кісточки) та родзинки, закривають кришкою та тушкують за температури 100-105 °С (15-20 хв).

Соус томатний: Мілко нарізану цибулю ріпчасту пасерують, додають томатну пасту та продовжують пасерувати ще 15-20 хв, з'єднують з білим соусом і варять 25-30 хв. В кінці приготування додають сіль. Готовий соус проціджують, протираючи при цьому розварені овочі 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 решту води.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – м'ясо нарізане порційними шматками, полите соусом, зі шматочками родзинок та чорносливу.

**Колір** – м'яса – світло – коричневий.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний для тушкованого м'яса із чорносливом та родзинками.

**Консистенція** – м'яса – м'яка; соусу – однорідна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 50 г ± 3 %

67г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 323, 324, 325

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	
	Слива свіжа	67	67	89	60	60	80	0,48	0,48	0,64	0	0	0	6,06	6,06	8,08	25,8	25,80	34,4	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки
	або груша свіжа	67	67	89	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,18	0,18	0,24	6,06	6,06	8,08	25,2	25,20	33,6	Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.
	або апельсин свіжий	89	89	119	60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	5,7	5,7	7,6	24,0	24,0	32,0	Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого.
	або кавун	67	67	89	60	60	80	0,39	0,39	0,52	0,1	0,1	0,14	4,0	4,0	5,0	17,0	17,0	23,0	Плоди свіжі, чисті, зрілі, цілі, здорові; колір відповідає даному сорту; м'якоть соковита.
	<b>ВИХІД</b>				<b>60</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>0,48</b>	<b>0,48</b>	<b>0,64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6,06</b>	<b>6,06</b>	<b>8,08</b>	<b>25,8</b>	<b>25,80</b>	<b>34,4</b>	
								<b>0,24</b>	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	<b>0,18</b>	<b>0,18</b>	<b>0,24</b>	<b>6,06</b>	<b>6,06</b>	<b>8,08</b>	<b>25,2</b>	<b>25,20</b>	<b>33,6</b>	
								<b>0,54</b>	<b>0,54</b>	<b>0,72</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,16</b>	<b>5,7</b>	<b>5,7</b>	<b>7,6</b>	<b>24,0</b>	<b>24</b>	<b>32,0</b>	
								<b>0,39</b>	<b>0,39</b>	<b>0,52</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>0,14</b>	<b>4,0</b>	<b>4,0</b>	<b>5,0</b>	<b>17,0</b>	<b>17,0</b>	<b>23,0</b>	



## Технологія приготування

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

Подають на м'якій закусочній тарілці.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – підготовлені плоди і ягоди викладені на тарілку.

**Колір** – відповідає кольору стиглих плодів або ягід.

**Смак і запах** – натуральних плодів або ягід.

**Консистенція** – соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г  $\pm$  3 %

80г  $\pm$  3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 175

«Питання дітей в детському саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Зрази рисові 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	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)	
ЗП	Крупа рисова	30	30	37	30	30	37	2,10	2,10	2,59	0,30	0,30	0,37	21,54	21,54	26,57	99,00	99,00	122,10	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
МП Л	Молоко 2,5%	32	32	39	32	32	39	0,90	0,90	1,10	0,80	0,80	0,98	1,51	1,51	1,84	16,64	16,64	20,28	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Вода	28	28	36	28	28	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,24	0,24	0,3	0,24	0,24	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса вареного рису:				80	80	100													
Я	Яйце куряче	1/20	1/20	1/16	2	2	2,5	0,25	0,25	0,32	0,23	0,23	0,29	0,01	0,01	0,02	3,14	3,14	3,93	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Маса основи зраз:				81	81	101,5													
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	48 50	48 50	60 62,5	40	40	50	0,52	0,52	0,65	0,04	0,04	0,05	3,36	3,36	4,20	13,60	13,60	17,00	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.

	Капуста цвітна	38	38	48	20	20	25	0,50	0,50	0,63	0,06	0,06	0,08	1,08	1,08	1,35	6,00	6,00	7,50	Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листа, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень.
	або капуста білокачанна	25	25	31	20	20	25	0,36	0,36	0,45	0,02	0,02	0,03	1,14	1,14	1,43	5,40	5,40	6,75	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/20	1/20	1/16	2	2	2,5	0,25	0,25	0,32	0,23	0,23	0,29	0,01	0,01	0,02	3,14	3,14	3,93	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,17	0,17	0,21	0,17	0,17	0,21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса фаршу:				57	57	71													
<b>Г</b>	Сухарі панірувальні	4	4	5	4	4	5	0,44	0,44	0,55	0,06	0,06	0,08	2,78	2,78	3,48	13,64	13,64	17,05	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.
	Маса напівфабрикату:				140	140	175													
	Олія	4	4	4,5	4	4	4,5	0,00	0,00	0,00	4,00	4,00	4,50	0,00	0,00	0,00	35,96	35,96	40,46	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	<b>ВИХІД</b>				<b>127</b>	<b>127</b>	<b>154</b>	<b>5,33</b>	<b>5,33</b>	<b>6,59</b>	<b>5,74</b>	<b>5,74</b>	<b>6,64</b>	<b>31,45</b>	<b>31,45</b>	<b>38,90</b>	<b>196,52</b>	<b>196,52</b>	<b>238,99</b>	

## Технологія приготування

Крупку рисову відварюють до напівготовності у підсоленій воді з додаванням молока (10-15 хв), охолоджують, заправляють яйцями для основи зраз.

Фарш: Нашатковану капусту та моркву тушкують під кришкою до готовності (15-20 хв), змішують з відвареними та мілко нарізаними яйцями, сіллю.

З рисової маси формують плескати коржиків, на середину яких викладають фарш, після чого з'єднують краї так, щоб начинка була в середині виробу. Панірують в сухарях та рівномірно обсмажують з обох боків на олії розігрітій до 150-160 °C у сковороді 5 хв.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °C политі соусом.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – поверхні – золотавий, на розрізі – кремового.

**Смак і запах** – в міру солоний, з ароматом вареної рисової каші та тушкованих овочів.

**Консистенція** – м'яка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 127 г ± 3 %

154 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 864

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Соус сметанний з 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 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)	
МП Л	Сметана 21%	7	7	16	7	7	16	0,20	0,20	0,45	1,47	1,47	3,36	0,21	0,21	0,48	14,84	14,84	33,92	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисло-молочний; без сторонніх присмаків і запахів.
МП Л	Масло вершкове 72%	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,36	0,36	0,36	0,01	0,01	0,01	3,31	3,31	3,31	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
Г	Борошно пшеничне	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,05	0,05	0,05	0,01	0,01	0,01	0,35	0,35	0,35	1,67	1,67	1,67	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Томатна паста	1	1	1,5	1	1	1,5	0,05	0,05	0,07	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	0,30	0,99	0,99	1,49	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Сіль йодована	0,02	0,02	0,05	0,03	0,03	0,05	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>7</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>0,30</b>	<b>0,30</b>	<b>0,58</b>	<b>1,84</b>	<b>1,84</b>	<b>3,73</b>	<b>0,76</b>	<b>0,76</b>	<b>1,13</b>	<b>20,81</b>	<b>20,81</b>	<b>40,38</b>	

## Технологія приготування

Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температури 110-120 °С до світло – жовтого кольору. Після чого його охолоджують до температури 60-70 °С, розводять четвертою частиною гарячої води до однорідної маси, додають решту води, томатну пасту і варять за слабого кипіння 7-10 хв. Наприкінці приготування додають сметану, масло вершкове, сіль та ще кип'ятять 5-7 хв. Готовий соус проціджують і доводять до кипіння (1-2 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65 °С разом з основною стравою.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – однорідна маса, без плівки на поверхні та без грудочок всередині.

**Колір** – світло – рожевий.

**Смак і запах** – характерний свіжій сметані з томатом, злегка гострий, в міру солоний.

**Консистенція** – в міру рідка, еластична.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 7 г ± 3 %

16г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Омлет драчена

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	
Я	Яйце куряче	1шт	1шт	1шт	40	40	40	5,08	5,08	5,08	4,60	4,60	4,60	0,28	0,28	0,28	62,80	62,80	62,80	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
МП Л	Молоко 2,5%	10	10	10	10	10	10	0,28	0,28	0,28	0,25	0,25	0,25	0,47	0,47	0,47	5,20	5,20	5,20	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Г	Борошно пшеничне	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0,26	0,26	0,26	0,03	0,03	0,03	1,73	1,73	1,73	8,35	8,35	8,35	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
МП Л	Сметана 21%	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	0,13	0,13	0,13	0,95	0,95	0,95	0,14	0,14	0,14	9,54	9,54	9,54	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Сіль йодована	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>5,76</b>	<b>5,76</b>	<b>5,76</b>	<b>6,91</b>	<b>6,91</b>	<b>6,91</b>	<b>2,63</b>	<b>2,63</b>	<b>2,63</b>	<b>95,81</b>	<b>95,81</b>	<b>95,81</b>	

### Технологія приготування

Яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою. Підготовлені яйця збивають, добавляють просіяне борошно, молоко, сметану, сіль. 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). Охолоджують до 70°С та нарізають порційними шматочками трикутної, квадратної або прямокутної форми.

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

### 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.

### сновні фізичні показники

Маса страви: 42 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Технологічна карта  
Фрукти свіжі (банан)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Банан свіжий	100	—		60	—		0,9	—	—	0,06	—	—	13,08	—	—	53,4	—	—	Банани мають бути солодкими на смак, свіжими, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки.
	<b>ВИХІД</b>				<b>60</b>	—	—	<b>0,9</b>	—	—	<b>0,06</b>	—	—	<b>13,08</b>	—	—	<b>53,4</b>	—	—	

## Технологія приготування

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – підготовлені банани викладені на тарілку.

**Колір** – жовтий.

**Смак і запах** – характерний свіжим бананам.

**Консистенція** – соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 345

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Яблуко печене

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	
	Яблуко	—	68	91	—	60	80	—	0,24	0,32	—	0,24	0,32	—	6,24	8,32	—	27,00	36,00	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	Цукор	—	3	4	—	3	4	—	0,00	0,00	—	0,00	0,00	—	2,99	3,99	—	11,37	15,16	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Вода	—	5	7	—	5	7	—			—			—			—			Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>					<b>53</b>	<b>70</b>	—	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	—	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	—	<b>9,23</b>	<b>12,31</b>	—	<b>38,37</b>	<b>51,16</b>	

## Технологія приготування

Яблука миють під проточною водою, ополіскують кип'яченою водою. Вибирають ножом насінневу серцевину зі сторони хвостика, в отвір засипають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років). Яблука викладають на лист, поливають водою і запікають в духовій шафі за температури 200-240 °С до готовності (20-25 хв). Перед видачею охолоджують.

Подають у мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – яблука з вийнятою серцевиною, зберегли форму.

**Колір** – залежно від сорту яблук, від світло – золотавого до сіруватого.

**Смак і запах** – солодкий або кислувато – солодкий, з ароматом печених яблук.

**Консистенція** – м'яка, яблука не хрумтять.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 53 г ± 3 %

70 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 405

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Каша перлова розсипчаста

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
ЗП, Г	Крупа перлова	29,5	29,5	37	29,5	29,5	37	2,74	2,74	3,44	0,32	0,32	0,41	19,91	19,91	24,98	94,40	94,40	118,40	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода	70,5	70,5	88,5	70,5	70,5	88,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	110,5													
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>90</b>	<b>90</b>	<b>113</b>	<b>2,76</b>	<b>2,76</b>	<b>3,46</b>	<b>1,77</b>	<b>1,77</b>	<b>2,22</b>	<b>19,94</b>	<b>19,94</b>	<b>25,01</b>	<b>107,62</b>	<b>107,62</b>	<b>134,93</b>	

## 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 на м'якій закусочній тарілці виклавши гіркою при температурі 65<sup>0</sup>С.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – світло-сірий.

**Смак і запах** – властивий перловій крупі з ароматом вершкового масла.

**Консистенція** – розсипчаста, м'яка, однорідна.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

113г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 58

«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  
Паличка куряча

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)	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 курячої 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	Сухарі панірувальні	4,5	4,5	6	4,5	4,5	6	0,49	0,49	0,65	0,07	0,07	0,09	3,13	3,13	4,18	15,35	15,35	20,46	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.
Я	Яйце куряче	1/10	1/10	1/8	4	4	5	0,51	0,51	0,64	0,46	0,46	0,58	0,03	0,03	0,04	6,28	6,28	7,85	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
Г	Борошно	3,5	3,5	4,5	3,5	3,5	4,5	0,36	0,36	0,46	0,04	0,04	0,05	2,42	2,42	3,11	11,69	11,69	15,03	Колір білий або білий з

	пшеничне																				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.
	Маса напівфабрикату:				52	52	69														
	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.	
	<b>ВИХІД</b>				<b>45</b>	<b>45</b>	<b>60</b>	<b>10,64</b>	<b>10,64</b>	<b>14,12</b>	<b>3,91</b>	<b>3,91</b>	<b>5,00</b>	<b>5,63</b>	<b>5,63</b>	<b>7,38</b>	<b>102,70</b>	<b>102,70</b>	<b>134,35</b>		

### Технологія приготування

Куряче філе нарізають на продовгуваті смужки та солять. Оброблені яйця збивають. Підготовлені шматочки курячого м'яса спочатку обвалюють у борошні, потім у яйці і наприкінці – у панірувальних сухарях 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 180-200 °С (13-15 хв).

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вироби овально-приплюснutoї форми, рівномірно паніровані, без тріщин, зверху покриті рум'яною скоринкою.

**Колір** – поверхня – золотава, на розрізі – білий.

**Смак і запах** – у міру солоний, характерний для смаженої птиці.

**Консистенція** – однорідна, пухка, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 45 г ± 3 %

60 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 55

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Ікра овочева

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)	
	Баклажани свіжі	19	19	25,5	18	18	24	0,22	0,22	0,29	0,02	0,02	0,02	1,15	1,15	1,54	4,32	4,32	5,76	Плоди чисті, цілі, свіжі, здорові, м'якоть соковита, пружна, насіннєве гніздо з недорозвиненим насінням.
	Маса відварених баклажанів:				13	13	17,5													
	Кабачки свіжі	22	22	30	20	20	27	0,12	0,12	0,16	0,06	0,06	0,08	1,04	1,04	1,40	4,60	4,60	6,21	Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням.
	Маса відварених кабачків:				13	13	17,5													
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	9 9,4	9 9,4	11,4 12	7,5	7,5	9,5	0,10	0,10	0,12	0,01	0,01	0,01	0,63	0,63	0,80	2,55	2,55	3,23	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Капуста білокачанна	13	13	17,5	10,5	10,5	14	0,19	0,19	0,25	0,01	0,01	0,01	0,60	0,60	0,80	2,84	2,84	3,78	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.



Цибуля ріпчаста	6	6	8	5	5	6,5	0,07	0,07	0,09	0,00	0,00	0,00	0,49	0,49	0,64	2,05	2,05	2,67	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
Томатна паста	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,03	0,00	0,00	0,01	0,09	0,09	0,12	0,46	0,46	0,58	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
Сіль йодована	0,1	0,1	0,15	0,1	0,1	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
<b>ВИХІД</b>				<b>45</b>	<b>45</b>	<b>60</b>	<b>2,71</b>	<b>2,71</b>	<b>3,44</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>0,13</b>	<b>21,98</b>	<b>21,98</b>	<b>27,76</b>	<b>34,80</b>	<b>34,80</b>	<b>44,70</b>	

### Технологія приготування

Підготовлені баклажани відварюють, знімають шкірку, охолоджують і подрібнюють. Нарізані кружечками кабачки, з попередньо видаленої шкіркою, відварюють і дрібно нарізають. Нашатковану білокачанну капусту тушкують до напівготовності(5-7хв) при температурі 100 °С, додають пасеровану з томатноюпастою ріпчасту цибулю, моркву і тушкують до готовності капусти (7-10хв). До готової капусти додають подрібнені кабачки, баклажани, сіль і тушкують разом ще 5-10 хв.

Подають на мілкійзакусочній тарілці при температурі 65 °С викладену гіркою.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – не зовсім однорідна маса з частинками овочів викладена гіркою.

**Колір** – світло – коричневий.

**Смак і запах** – приємний, в міру солоний, злегка гострий.

**Консистенція** – в'язка, без грудочок.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 45 г ± 3 %

60 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

ст. 514

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014р

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)	1-3	3-4	4-6 (7)
	Какао – порошок	5	5	5,5	5	5	5,5	1,21	1,21	1,33	0,88	0,88	0,96	1,67	1,67	1,84	19,00	19,00	20,90	Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів.
МП Л	Молоко 2,5%	165	165	180	165	165	180	4,65	4,65	5,08	4,13	4,13	4,50	7,80	7,80	8,51	85,80	85,80	93,60	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	<b>ВИХІД</b>				<b>165</b>	<b>165</b>	<b>180</b>	<b>5,86</b>	<b>5,86</b>	<b>6,41</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>	<b>5,46</b>	<b>9,47</b>	<b>9,47</b>	<b>10,35</b>	<b>104,80</b>	<b>104,80</b>	<b>114,50</b>	

Технологія приготування

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

Подають в чашці при температурі 65°C.

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: 165 г ± 3 %

180г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
**Суп-пюре з квасолі 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)	
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08 25%	3,6 4	3,6 4	4,8 5	3	3	4	0,04	0,04	0,05	0,00	0,00	0,00	0,25	0,25	0,34	1,02	1,02	1,36	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Зелень петрушки	2	2	3	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 загублене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Цибуля ріпчаста	7	7	9,5	6	6	8	0,08	0,08	0,11	0,00	0,00	0,00	0,59	0,59	0,78	2,46	2,46	3,28	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Квасоля	21	21	28	21	21	28	4,41	4,41	5,88	0,42	0,42	0,56	10,61	10,61	14,14	61,32	61,32	81,76	Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками.
	Маса вареної квасолі:				44	44	58													
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.
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.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	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.
	Вода	129	129	172	129	129	172	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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.
	Сметана	—	—	6	—	—	6	—	—	0,17	—	—	1,26	—	—	0,18	—	—	12,72	
	<b>ВИХІД</b>				<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200/6</b>	<b>4,88</b>	<b>4,88</b>	<b>6,67</b>	<b>4,90</b>	<b>4,90</b>	<b>7,18</b>	<b>13,61</b>	<b>13,61</b>	<b>18,32</b>	<b>115,30</b>	<b>115,30</b>	<b>160,85</b>	

### Технологія приготування

Квасоллю перебирають, миють, кладуть у холодну воду (2-3 л на 1 кг) на 2-3 год, потім варять у тій самій воді без солі при закритій кришці до розм'якшення (1-1,5 год). Додають пасеровані моркву, цибулю ріпчасту і варять до готовності (15-20 хв), після чого протирають, з'єднують з білим соусом, додають бульйон, сіль, сметану (крім для дітей віком від 1 до 4 років), зелень петрушки і 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 решту води.

Подають в глибокій тарілці при температурі 75° С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – суп однорідної консистенції з краплями жиру на поверхні.

**Колір** – кремовий.

**Смак і запах** – характерний вареній квасолі у поєднанні з пасерованими овочами.

**Консистенція** – однорідна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %  
200/6г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 54

«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  
Пиріг пастуший

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%	87	87	115,81				72,5	72,5	96,5	1,45	1,45	1,93	0,29	0,29	0,39	12,54	12,54	16,69	58,00	58,00	77,20	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Лавровий лист	0,03	0,03	0,04	0,03	0,03	0,04	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Листя оливкового кольору, різне за розмірами; пряного аромату; додається до страв в цілому вигляді.
	Маса вареної картоплі:				70	70	93,5																
	Олія	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2,0	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	13,49	13,49	17,98				Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
<b>Я</b>	Яйця курячі	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.
	Маса основи пирога:				76	76	102																
	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, синюшні і грубі

																				з'єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м'яса.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	20,4 21,2	20,4 21,2	27,6 28,7	17 17	17 17	23 23	0,22 0,22	0,22 0,22	0,30 0,30	0,02 0,02	0,02 0,02	0,02 0,02	1,43 1,43	1,43 1,43	1,93 1,93	5,78 5,78	5,78 5,78	7,82 7,82	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	10,5	10,5	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, цілні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Томатна паста	7	7	9,5	7	7	9,5	0,34	0,34	0,46	0,00	0,00	0,00	1,41	1,41	1,91	6,93	6,93	9,41	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Вода	7	7	9,5	7	7	9,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
Г	Борошно пшеничне	2	2	2,5	2	2	2,5	0,21	0,21	0,26	0,02	0,02	0,03	1,38	1,38	1,73	6,68	6,68	8,35	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Олія	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	4,50	4,50	4,50	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Маса начинки пирога:				68	68	91													
	Маса напівфабрикату:				144	144	193													
	Сіль йодована	0,4	0,4	0,55	0,4	0,4	0,55	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>140</b>	<b>140</b>	<b>187</b>	<b>16,03</b>	<b>16,03</b>	<b>21,01</b>	<b>2,01</b>	<b>2,01</b>	<b>2,65</b>	<b>53,63</b>	<b>53,63</b>	<b>68,43</b>	<b>153,28</b>	<b>153,28</b>	<b>202,13</b>	

## Технологія приготування

Підготовлену картоплю нарізають великими шматками. Перекладають до каструлі з водою, додають сіль, лавровий лист та варять за слабого кипіння до готовності(20 хв). Після чого з картоплі зливають воду та роблять пюре, додають олію, яйця та добре перемішують.

Фарш: Підготовлену цибулю подрібнюють на тертці. Моркву чистять, миють, натирають на тертці та додають до фаршу разом з сіллю, олією та потертою на тертці цибулею ріпчастою. Отриманий фарш тушкують на середньому вогні за температури 150-160°C протягом 10 хв. (до напівготовності).

Томатну пасту змішують з водою та додають до напівготового фаршу, після чого фарш тушкують до повної готовності (10-15хв). До готового фаршу додають борошно та ретельно перемішують.

У форму для запікання викладають спочатку шар пюре, потім шар фаршу і зверху – знову пюре. Зверху напівфабрикат змащують збитим яйцем та запікають у духовій шафі за температури 180°C протягом 15-20 хвилин. Після охолодження до 70<sup>0</sup>С страву розрізають на порції у вигляді квадратів, ромбів або трикутників.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65° С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – запіканка, нарізана рівними шматочками, поверхня золотиста, без тріщин, рівна по товщині, на розрізі фарш з овочів та м'яса.

**Колір** – скоринка золотиста, на розрізі світло-рожевий.

**Смак і запах** – приємні, характерні для запеченої картоплі та пасерованих овочів з томатом, смак в міру солоний.

**Консистенція** – основи – м'яка, пухка, фаршу – соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 140 г ± 3 %

187г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 16, 17

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

В.Т. Лапшина  
Видання 2004 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Салат із свіжих огірків

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Огірки свіжі	25,5	25,5	—	24	24	—	0,19	0,19	—	0,02	0,02	—	0,79	0,79	—	3,36	3,36	—	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку.
	Заправка для салату:			—	3	3	—			—			—			—			—	
	Олія	1,5	1,5	—	1,5	1,5	—	0,00	0,00	—	1,50	1,50	—	0,00	0,00	—	13,49	13,49	—	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Лимонна кислота	0,07	0,07	—	0,07	0,07	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Сіль йодована	0,08	0,08	—	0,08	0,08	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода кип'ячена	1,5	1,5	—	1,5	1,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>				<b>26</b>	<b>26</b>		<b>0,19</b>	<b>0,19</b>	—	<b>1,52</b>	<b>1,52</b>	—	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>	—	<b>16,85</b>	<b>16,85</b>	—	



## Технологія приготування

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

Заправку для салатів готують змішуючи олію, воду та лимонну кислоту, сіль.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – характерний для свіжих огірків у поєднанні з олією.

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

**Консистенція** – огірків – пружна, хрумка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 26 г ± 3 %

25 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 52

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

Видання 1990 р

ст. 466

Методичний посібник «Організація  
харчування дітей у дошкільних навчальних  
закладах»

Видання 2014р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Огірок свіжий або солоний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Огірки свіжі	—	—	33	—	—	31	—	—	0,25	—	—	0,03	—	—	0,71	—	—	4,03	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку.
	Огірки солоні	—	—	34,5	—	—	31	—	—	0,47	—	—	0,03	—	—	3,10	—	—	13,02	Цілі, не м'яті, не зморшені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно – кислий.
	<b>ВИХІД</b>						<b>31</b>	—	—	<b>0,25</b>	—	—	<b>0,03</b>	—	—	<b>0,71</b>	—	—	<b>4,03</b>	
								—	—	<b>0,47</b>	—	—	<b>0,03</b>	—	—	<b>3,10</b>	—	—	<b>13,02</b>	

## Технологія приготування

Огірки свіжі миють під проточною водою, видаляють у них краї, обдають окропом та нарізають порційними шматочками.  
Огірки солоні промивають кип'яченою водою, зачищають краї та нарізають порційними шматочками.  
Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – у огірків зачищені краї, нарізані на порції.

**Колір** – характерний для солоних (свіжих) плодів.

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

**Консистенція** – хрумка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 31 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

---

(підпис)

---

(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Мус плодово– ягідний з фруктовим соусом

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса 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 морожений	20	20	24	20	20	24	0,18	0,18	0,22	0,02	0,02	0,02	2,08	2,08	2,50	8,60	8,60	10,32	Половинки плодів з видаленою кісточкою; за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду.
	або смородина чорна морожена	20	20	24	20	20	24	0,20	0,20	0,24	0,08	0,08	0,10	1,46	1,46	1,75	8,80	8,80	10,56	Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	Крупа манна	10	10	12	10	10	12	1,03	1,03	1,24	0,10	0,10	0,12	6,79	6,79	8,15	32,80	32,80	39,36	Кремове або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається.
	Цукор	0	4,5	5,5	0	4,5	5,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,49	5,49	0,00	17,06	20,85	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Вода	60	60	72	60	60	72	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Соус фруктовий:				33	33	46													
	Вишня морожена	40	40	56	40	40	56	0,32	0,32	0,45	0,00	0,00	0,00	4,32	4,32	6,05	19,20	19,20	26,88	Плоди чисті, цілі, здорові, без кісточок, без будь-яких

																				пошкоджень шкідниками і хворобами.
	або малина морожена	40	40	56	40	40	56	0,16	0,16	0,22	0,12	0,12	0,17	4,04	4,04	5,66	16,80	16,80	23,52	Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	Цукор	0	2	2,5	0	2	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,50	0,00	7,58	9,48	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	<b>ВИХІД:</b>				<b>85/33</b>	<b>90/33</b>	<b>108/46</b>													
	<b>з персиком та вишнею</b>							<b>1,53</b>	<b>1,53</b>	<b>1,90</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,14</b>	<b>13,19</b>	<b>19,68</b>	<b>24,68</b>	<b>60,60</b>	<b>85,24</b>	<b>106,88</b>	
	<b>з персиком та малиною</b>							<b>1,37</b>	<b>1,37</b>	<b>1,68</b>	<b>0,24</b>	<b>0,24</b>	<b>0,31</b>	<b>12,91</b>	<b>19,40</b>	<b>24,28</b>	<b>58,20</b>	<b>82,84</b>	<b>103,52</b>	
	<b>з смородиною чорною та вишнею</b>							<b>1,55</b>	<b>1,55</b>	<b>1,92</b>	<b>0,18</b>	<b>0,18</b>	<b>0,22</b>	<b>12,57</b>	<b>19,06</b>	<b>23,93</b>	<b>60,80</b>	<b>85,44</b>	<b>107,12</b>	
	<b>з смородиною чорною та малиною</b>							<b>1,39</b>	<b>1,39</b>	<b>1,70</b>	<b>0,30</b>	<b>0,30</b>	<b>0,38</b>	<b>12,29</b>	<b>18,78</b>	<b>23,54</b>	<b>58,40</b>	<b>83,04</b>	<b>103,76</b>	

### Технологія приготування

Розморожені персик або смородину чорну варять. Відвар проціджують, фрукти (ягоди) протирають, змішують з відваром, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років) та доводять до кипіння. Потім 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 (дека) шаром 2,5-3 см, охолоджують до кімнатної температури і нарізають порційно.

Соус: Малину або вишні розморожують, протирають з цукром (крім вікової категорії від 1-3 років) та варять 15-20 хв. Готовий соус охолоджують до кімнатної температури. Поливають мус.

Мус подають на мілкій закусочній тарілці та поливають соусом кімнатної температури.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – мус нарізаний порційними шматочками та политий соусом.

**Колір** – мусу – характерний фруктам (ягодам) даного виду, соусу – характерний ягодам даного виду.

**Смак і запах** – виражений фруктовий з кисло – солодким присмаком.

**Консистенція** – м'яка, ніжна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 85/33 г ± 3 %

90/33 г ± 3 %

108/46 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 122

«Питание детей в детском саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Биточок 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	28,5	28,5	36	28,5	28,5	36	3,59	3,59	4,54	0,94	0,94	1,19	18,01	18,01	22,75	95,48	95,48	120,60	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
МП Л	Молоко 2,5%	71,5	71,5	89,5	71,5	71,5	89,5	2,02	2,02	2,52	1,79	1,79	2,24	3,38	3,38	4,23	37,18	37,18	46,54	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,33	0,25	0,25	0,33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса каші:				88	88	110													
Я	Яйце куряче	1/10	1/10	1/8	4	4	5	0,51	0,51	0,64	0,46	0,46	0,58	0,03	0,03	0,04	6,28	6,28	7,85	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
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.
Г	Сухарі панірувальні	6	6	7	6	6	7	0,65	0,65	0,76	0,09	0,09	0,11	4,18	4,18	4,87	20,46	20,46	23,87	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>88</b>	<b>88</b>	<b>110</b>	<b>6,79</b>	<b>6,79</b>	<b>8,48</b>	<b>4,73</b>	<b>4,73</b>	<b>5,92</b>	<b>25,62</b>	<b>25,62</b>	<b>31,92</b>	<b>172,62</b>	<b>172,62</b>	<b>215,39</b>	

### Технологія приготування

Варять густу в'язку гречану кашу на молоці, охолоджують до 60-70 °С, додають сіль, яйце і все ретельно перемішують. З приготовленої маси формують вироби округло-плескатої форми, панірують в сухарях та смажать на маслі вершковому, розігрітому до 150-160 °С, у сковороді рівномірно з обох боків (5 хв).

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вироби кругло – приплюснutoї форми.

**Колір** – скоринки – від золотавого до світло – коричневого, на розрізі – характерний гречаній крупі.

**Смак і запах** – характерний гречаній каші.

**Консистенція** – м'яка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 88 г ± 3 %

110г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

(підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

\_\_\_\_\_



## Рецептура № 863

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Соус сметанный

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)	
МП Л	Сметана 21%	8,5	8,5	14,5	8,5	8,5	14,5	0,24	0,24	0,41	1,79	1,79	3,05	0,26	0,26	0,44	18,02	18,02	30,74	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
Г	Борошно пшеничне	2,5	2,5	4,5	2,5	2,5	4,5	0,26	0,26	0,46	0,03	0,03	0,05	1,73	1,73	3,11	8,35	8,35	15,03	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Вода	25,5	25,5	43,5	25,5	25,5	43,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	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.
	Маса білого соусу:				25,5	25,5	43,5													
	<b>ВИХІД</b>				<b>34</b>	<b>34</b>	<b>58</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>	<b>0,87</b>	<b>1,81</b>	<b>1,81</b>	<b>3,09</b>	<b>1,98</b>	<b>1,98</b>	<b>3,54</b>	<b>26,37</b>	<b>26,37</b>	<b>45,77</b>	

## Технологія приготування

Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температури 110-120 °С до світло-жовтого кольору. Пасероване в такий спосіб борошно охолоджують до 60-70 °С, вливають у нього четверту частину гарячої води і вимішують до утворення однорідної маси. Поступово додають воду, що залишилася. У гарячий соус додають сіль, сметану і кип'яють за слабого кипіння 3-5 хв. Готовий соус проціджують та доводять до кипіння (1-2 хв). Після чого охолоджують та поливають основну страву.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – однорідна маса, без плівки на поверхні та без грудочок всередині.

**Колір** – від білого до світло – кремового.

**Смак і запах** – свіжої сметани, в міру солоний.

**Консистенція** – в'язка, напіврідка, еластична.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 34 г ± 3 %

58 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

---

(підпис)

---

(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 404

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Гарбуз, запечений 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 бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Гарбуз	86	86	114	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	6	6	8	6	6	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса припущеного гарбуза:				49,5	49,5	66													
<b>Я</b>	Яйце	1/3; 1/24	1/3; 1/24	1/2	15	15	20	1,91	1,91	2,54	1,73	1,73	2,30	0,11	0,11	0,14	23,55	23,55	31,40	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Олія	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,00	0,00	0,00	1,50	1,50	2,00	0,00	0,00	0,00	13,49	13,49	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,15	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 напівфабрикату:				64	64	85													
	<b>ВИХІД</b>				<b>55</b>	<b>55</b>	<b>73</b>	<b>2,51</b>	<b>2,51</b>	<b>3,34</b>	<b>3,28</b>	<b>3,28</b>	<b>4,38</b>	<b>3,35</b>	<b>3,35</b>	<b>4,46</b>	<b>52,04</b>	<b>52,04</b>	<b>69,38</b>	

## Технологія приготування

Очищений від шкірки та насіння гарбуз нарізають, припускають з водою, після чого протирають, додають сіль, сирі яйця та ретельно перемішують. Підготовлену масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5 – 3 см та запікають при температурі 220-250 °С до готовності (10-15 хв), охолоджують до температури 60 °С та нарізають порційними шматками квадратної, трикутної або прямокутної форми.

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки квадратної, трикутної або прямокутної форми.

**Колір** – жовто – гарячий.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний запеченому гарбузу у поєднанні з яйцем.

**Консистенція** – однорідна, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 55 г ± 3 %

73г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 115

«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  
Шарлотка яблучна

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	Хліб пшеничний подовий	30	30	30	30	30	30	2,61	2,61	2,61	0,45	0,45	0,45	12,00	12,00	12,00	62,70	62,70	62,70	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
	Яблука	60	60	60	52,5	52,5	52,5	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21	5,46	5,46	5,46	23,63	23,63	23,63	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
МП Л	Молоко 2,5%	15	15	15	15	15	15	0,42	0,42	0,42	0,38	0,38	0,38	0,71	0,71	0,71	7,80	7,80	7,80	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
Я	Яйце куряче	1/6	1/6	1/6	6,66	6,66	6,66	0,85	0,85	0,85	0,77	0,77	0,77	0,05	0,05	0,05	10,46	10,46	10,46	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Цукор	0	3,5	3,5	0	3,5	3,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,49	7,49	0,00	28,43	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.
	Олія		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0,00	0,00	0,00	1,50	1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	13,49	13,49	13,49	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і

																				гіркоти.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>4,09</b>	<b>4,09</b>	<b>4,09</b>	<b>3,3</b>	<b>3,3</b>	<b>3,3</b>	<b>18,22</b>	<b>25,70</b>	<b>25,70</b>	<b>118,07</b>	<b>146,49</b>	<b>146,49</b>	

### Технологія приготування

Підготовлені, без шкірочки та насінневого гнізда яблука нарізають дрібними кубиками, пересипають цукром (крім вікової категорії від 1-3 років). З хліба пшеничного зрізають скоринку, а м'якушку нарізають скибками завтовшки 0,5 см. Обрізки, що залишилися від хліба пшеничного, нарізають дрібними кубиками та підсушують у духовій шафі. Скибки хліба пшеничного змочують з одного боку в суміші з яєць, молока й цукру (крім вікової категорії від 1-3 років) та викладають змоченим боком униз на змащений олією лист. Підсушені шматочки хліба пшеничного перемішують з подрібненими яблуками та заповнюють цією сумішшю (шар 2,5-3 см) викладений скибочками хліб. Заливають залишками молочно-яєчної суміші й запікають у духовій шафі за температури 230-240 °С до готовності (10-15 хв). Готову шарлотку витримують на листі 10 хв, потім нарізають на порції.

Подають на м'якій закусочній тарілці при температурі 60°C.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – шарлотка нарізана рівними шматками.

**Колір** – від світло – жовтого до світло – коричневого.

**Смак і запах** – солодкий, ніжний, з ароматом печених яблук.

**Консистенція** – м'яка, ніжна, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 72 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  
Соус із 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)	
	Сливи	8,5	8,5	37	7,5	7,5	33,5	0,06	0,06	0,27	0,00	0,00	0,00	0,76	0,76	3,38	3,23	3,23	14,41	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі; без пошкоджень шкірки.
	Крохмаль	0,5	0,5	1,5	0,5	0,5	1,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,40	0,40	1,19	1,64	1,64	4,91	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском
	Цукор	0	0,5	2	0	0,5	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	2,00	0,00	1,90	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.
	Вода	7	7	23	7	7	23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>				<b>10</b>	<b>10</b>	<b>42</b>	<b>0,06</b>	<b>0,06</b>	<b>0,27</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1,16</b>	<b>1,65</b>	<b>6,57</b>	<b>4,86</b>	<b>6,76</b>	<b>26,89</b>	

## Технологія приготування

Свіжі сливи, в залежності від сорту і ступеню зрілості, припускають або занурюють в кип'яток, видаляють кісточку і протирають. Мезгу з кісточками заливають гарячою водою, варять 5-7 хв, проціджують і на цьому відварі готують сироп (крім вікової категорії від 1-3 років). Отриманий сироп і протерту сливову масу з'єднують та доводять до кипіння. Додають розведений у воді крохмаль. Варять до загустіння при постійному помішуванні (3-5 хв). Готовий соус охолоджують.

Подають на м'якій закусочній тарілці кімнатної температури разом з шарлоткою з яблук.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – характерний даному виду плодів.

**Смак і запах** – приємний, з ароматом слив.

**Консистенція** – середньої густоти, злегка желеподібна.

## Основні фізичні показники

Маса страви:  $10 \text{ г} \pm 3 \%$

$42 \text{ г} \pm 3 \%$

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)





## Технологія приготування

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

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

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

Подають у чашках при температурі 65 °С.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – характерний даному виду трав.

**Смак і запах** – приємний з присмаком і ароматом трав.

**Консистенція** – рідка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

180 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)