

## Рецептура № 305

«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  
Каша «Янтарна» (із пшона з яблуками)

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)	
ЗП	Крупа пшоняна	20,5	20,5	25,5	20,5	20,5	25,5	2,36	2,36	2,93	0,68	0,68	0,84	13,78	13,78	17,14	71,34	71,34	88,74	Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків.
МП Л	Молоко 2,5%	61,5	61,5	76,5	61,5	61,5	76,5	1,73	1,73	2,16	1,54	1,54	1,91	2,91	2,91	3,62	31,98	31,98	39,78	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Маса каші:				80	100	100													
	Сироп:																			
	Цукор	0	2,5	3	0	2,5	3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50	2,99	0,00	9,48	11,37	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				14,5	12	15,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса сиропу				14,5	14,5	18,5													

(води):																				
	Яблука свіжі	18	18	22,5	15	15	19	0,06	0,06	0,08	0,06	0,06	0,08	1,56	1,56	1,98	6,75	6,75	8,55	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	Маса припущених яблук:				11	13,5	13,5													
	Маса припущених яблук з сиропом:				23	23	28,5													
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.
МП Л	Сметана 21%	4	4	5	4	4	5	0,11	0,11	0,14	0,84	0,84	1,05	0,12	0,12	0,15	8,48	8,48	10,60	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,3	0,35	0,35	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				108	108	135													
	<b>ВИХІД</b>				<b>100</b>	<b>100</b>	<b>125</b>	<b>4,28</b>	<b>4,28</b>	<b>5,33</b>	<b>4,56</b>	<b>4,56</b>	<b>5,69</b>	<b>18,39</b>	<b>20,89</b>	<b>25,91</b>	<b>131,77</b>	<b>141,25</b>	<b>175,57</b>	

Технологія приготування

Підготовлену крупу засипають в кипляче молоко, варять до готовності при температурі 100 °С, протягом 15–20 хв. Свіжі яблука очищають від шкірки, видаляють насінневі гнізда, нарізають кубиками, заливають сиропом або водою (для вікової категорії від 1-3 років), та припускають. В готову в'язку кашу додають припущені яблука, розтоплене вершкове масло, сметану. Отриману масу ретельно перемішують, викладають на змащений вершковим маслом лист 2,5-3 см та доводять до готовності в духовій шафі за температури 160-180 °С (10-15 хв).

Для приготування сиропу цукор розводять в гарячій воді, проварюють 10-12 хв і проціджують.

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

### **Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – каша зі шматочками яблук викладена на тарілку гіркою.

**Колір** – жовтого кольору зі шматочками яблук відповідного сорту.

**Смак і запах** – в'язкої пшоняної каші з ароматом молока, вершкового масла та припущених яблук.

**Консистенція** – пшона – в'язка, яблук – м'яка, ніжна.

### **Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

125 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 902, 903

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Соус фруктовий (малиновий або вишневий, або абрикосовий)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Вишня морожена	45	45	61	45	45	61	0,36	0,36	0,49	0,00	0,00	0,00	4,86	4,86	6,59	21,60	21,60	29,28	Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	або малина морожена	45	45	61	45	45	61	0,18	0,18	0,24	0,14	0,14	0,18	4,55	4,55	6,16	18,90	18,90	25,62	Ягоди чисті, спілі, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами.
	або абрикоси морожені	45	45	61	45	45	61	0,41	0,41	0,55	0,05	0,05	0,06	4,41	4,41	5,98	18,45	18,45	25,01	Половинки плодів з видаленою кісточкою; за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду.
	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>35</b>	<b>37</b>	<b>48</b>	<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>0,49</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,86</b>	<b>6,86</b>	<b>9,08</b>	<b>21,60</b>	<b>29,18</b>	<b>38,76</b>	
								<b>0,18</b>	<b>0,18</b>	<b>0,24</b>	<b>0,14</b>	<b>0,14</b>	<b>0,18</b>	<b>4,55</b>	<b>6,54</b>	<b>8,66</b>	<b>18,90</b>	<b>26,48</b>	<b>35,10</b>	
								<b>0,41</b>	<b>0,41</b>	<b>0,55</b>	<b>0,05</b>	<b>0,05</b>	<b>0,06</b>	<b>4,41</b>	<b>6,41</b>	<b>8,47</b>	<b>18,45</b>	<b>26,03</b>	<b>34,49</b>	

### Технологія приготування

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

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

### Характеристика готової страви

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

**Колір** – властивий вишні або малині, або абрикосі.

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

**Консистенція** – Однорідна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 35 г ± 3 %

37 г ± 3 %

48 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 146, 147

«Питание детей в детском саду»,

Н.Г. Кожевникова

Видання 1961 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Морква тушкована 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 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)	
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	72	72	9,6	60	60	80	0,78	0,78	1,04	0,06	0,06	0,08	5,04	5,04	6,72	20,40	20,40	27,20	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
Г	Борошно пшеничне	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,15	0,15	0,21	0,02	0,02	0,02	1,04	1,04	1,38	5,01	5,01	6,68	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
МП Л	Сметана 21%	5	5	6,5	5	5	6,5	0,14	0,14	0,18	1,05	1,05	1,37	0,15	0,15	0,20	10,60	10,60	13,78	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Цукор	0	2,5	3,5	0	2,5	3,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50	3,49	0,00	9,48	13,27	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	2,5	2,5	3,5	2,5	2,5	3,5	0,00	0,00	0,00	2,50	2,50	3,50	0,00	0,00	0,00	22,48	22,48	31,47	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,25	0,2	0,2	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, 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>65</b>	<b>86</b>	<b>1,07</b>	<b>1,07</b>	<b>1,43</b>	<b>3,62</b>	<b>3,62</b>	<b>4,96</b>	<b>6,23</b>	<b>8,72</b>	<b>11,79</b>	<b>58,49</b>	<b>67,96</b>	<b>92,39</b>	

## Технологія приготування

Моркву нарізають невеликою соломкою, складають в каструлю, додають сіль і тушкують під кришкою до готовності (10-15 хв). Готову моркву заливають сметанним соусом та доводять до кипіння.

Соус сметанный: 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 слабкого кипіння 3-5 хв. Готовий соус проціджують та доводять до кипіння (1-2 хв).

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – морква нарізана соломкою, рівномірно розмішана з соусом.

**Колір** – властивий моркві та сметанному соусу.

**Смак і запах** – в міру солоний, властивий моркві та соусу.

**Консистенція** – моркви – щільна, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 62 г ± 3 %

65 г ± 3 %

86 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 362

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Сік виноградний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Сік виноградний	120	120	180	120	120	180	0,6	0,6	0,9	0	0	0	17,4	17,4	26,1	70,8	70,8	106,2	Смак і запах – натуральні, добре виражені, властиві даному сорту плодів або ягід; колір характерний кольору плодів або ягід, з якого виготовлений.
	<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 винограду.

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

**Консистенція** – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 120 г ± 3 %

180 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)



ст. 218

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

Видання 1988 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Суп рисовий з помідорами 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 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%	37,8	37,8	49,8	31,5	31,5	41,5	0,63	0,63	0,83	0,13	0,13	0,17	5,45	5,45	7,18	25,20	25,20	33,20	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'яучі.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	9	9	11,4	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'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Зелень петрушки	7	7	9	5	5	6,5	0,07	0,07	0,08	0,00	0,00	0,00	0,22	0,22	0,29	0,95	0,95	1,24	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Цибуля ріпчаста	9,5	9,5	12,5	8	8	10,5	0,11	0,11	0,15	0,00	0,00	0,00	0,78	0,78	1,03	3,28	3,28	4,31	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Помідори свіжі	18	18	24	15	15	20	0,17	0,17	0,22	0,03	0,03	0,04	0,69	0,69	0,92	3,45	3,45	4,60	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плодоніжки.
<b>ЗП</b>	Крупа рисова	6	6	8	6	6	8	0,42	0,42	0,56	0,06	0,06	0,08	4,31	4,31	5,74	19,80	19,80	26,40	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і

																					запахів.
	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	128	127,5	170	127,5	127,5	170	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
<b>МП Л</b>	Сметана 21%	2	2	8	2	2	8	0,06	0,06	0,22	0,42	0,42	1,68	0,06	0,06	0,24	4,24	4,24	16,96		Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисло-молочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150/2</b>	<b>150/2</b>	<b>200/8</b>	<b>1,55</b>	<b>1,55</b>	<b>2,19</b>	<b>3,14</b>	<b>3,14</b>	<b>4,97</b>	<b>12,14</b>	<b>12,14</b>	<b>16,20</b>	<b>81,95</b>	<b>81,95</b>	<b>116,90</b>		

### Технологія приготування

Цибулю ріпчасту нарізають кубиками, пасерують на олії 2-3 хв, з'єднують з морквою, нарізаною міленькими кубиками і тушкують під кришкою до готовності 7-10 хв. В киплячу воду кладуть промитий рис, нарізану кубиками картоплю і варять до напівготовності (15-20 хв). Після чого в суп додають помідори, нарізані дольками, тушковані овочі, сіль і варять до готовності (20 хв). За 5 хв до закінчення приготування додають сметану та підготовлену зелень петрушки.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – овочі зберегли форму або частково розварились, крупа не переварена, на поверхні краплі жиру, сметана.

**Колір** – рідкої частини – кремовий; овочів та крупи – натуральний.

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

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

### Основні фізичні показники

Маса страви: 150/2 г ± 3 %

200/8 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 444

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Макарони відварні з сиром твердим

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
Г	Макаронні вироби	31	31	39	31	31	39	3,32	3,32	4,17	0,34	0,34	0,43	21,64	21,64	27,22	104,47	104,47	131,43	Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний.
	Вода	186	186	234	186	186	234	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса відварених макаронних виробів:				88	88	110													
МП Л	Масло вершкове	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
МП Л	Сир твердий	7	7	9	7	7	9,5	1,61	1,61	2,19	2,03	2,03	2,76	0,00	0,00	0,00	25,20	25,20	34,20	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах

																				виражений, сирний.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,33	0,25	0,25	0,33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок;
	<b>ВИХІД</b>				<b>90/7</b>	<b>90/7</b>	<b>113/9</b>	<b>4,94</b>	<b>4,94</b>	<b>6,38</b>	<b>3,82</b>	<b>3,82</b>	<b>5,00</b>	<b>21,66</b>	<b>21,66</b>	<b>27,25</b>	<b>142,89</b>	<b>142,89</b>	<b>182,16</b>	

### Технологія приготування

У киплячу підсолену воду кладуть макаронні вироби, варять за помірного кипіння до готовності (вермішель 10-12 хв, макарони — 15-20 хв). Зварені макаронні вироби відкидають на друшляк, дають воді стекти та заправляють розтопленим маслом вершковим (1/3-1/2 частина від наведеної в рецептурі кількості), щоб вони не склеювалися і не утворювали грудок. Безпосередньо перед видачею до макаронних виробів додають решту масла вершкового, посипають зверху сиром твердим, натертим на тертці та прогрівають.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – макаронні вироби злегка втратили форму, заправлені вершковим маслом та посипані твердим сиром.

**Колір** – макаронних виробів – від кремового до жовтуватого; сиру – від білого до світло – жовтого.

**Смак і запах** – характерний для відварених макаронних виробів з твердим сиром.

**Консистенція** – макаронних виробів – м'яка, сиру – розплавлена.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 97 г ± 3 %

122 г ± 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	21	21	—	20	20	—	0,16	0,16	—	0,02	0,02	—	0,66	0,66	—	2,80	2,80	—	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	0,07	0,07	—	0,07	0,07	—			—			—			—			—	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>23</b>	<b>23</b>	—	<b>0,16</b>	<b>0,16</b>	—	<b>1,52</b>	<b>1,52</b>	—	<b>0,66</b>	<b>0,66</b>	—	<b>16,29</b>	<b>16,29</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 у поєднанні з олією.

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

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

## Основні фізичні показники

Маса страви: 23 г ± 3 %

22 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 2014 р

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 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)	
	Огірки свіжі	—	—	27,5	—	—	26	—	—	0,21	—	—	0,03	—	—	0,86	—	—	3,64	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку.
	Огірки солоні	—	—	29	—	—	26	—	—	0,21	—	—	0,03	—	—	0,60	—	—	3,38	Цілі, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно – кислий.
	<b>ВИХІД</b>				—	—	26	—	—	0,21	—	—	0,03	—	—	0,86	—	—	3,64	
							26	—	—	0,21	—	—	0,03	—	—	0,60	—	—	3,38	

**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 разом з гарніром.

**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: 26 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

ст. 410

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Рулет рибний

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Риба морожена "Хек тихоокеанський" (випотрошений без голови)	53	53	79	40	40	60	6,64	6,64	9,96	0,88	0,88	1,32	0,00	0,00	0,00	34,40	34,40	51,60	Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властиве даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий рибі, без ознак псування.
Г	Хліб пшеничний подовий	6,5	6,5	9,5	6,5	6,5	9,5	0,57	0,57	0,83	0,10	0,10	0,14	2,60	2,60	3,80	13,59	13,59	19,86	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
Я	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.
	Цибуля ріпчаста	2	2	3	1,5	1,5	2,5	0,02	0,02	0,04	0,00	0,00	0,00	0,15	0,15	0,25	0,62	0,62	1,03	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Вода	8,5	8,5	12,5	8,5	8,5	12,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса рибного фаршу:				58,5	58,5	87,5													
Я	Яйце куряче	1/13	1/13	1/9	3,08	3,08	4,44	0,39	0,39	0,56	0,35	0,35	0,51	0,02	0,02	0,03	4,84	4,84	6,97	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Цибуля ріпчаста	4	4	6,5	3,5	3,5	5	0,05	0,05	0,07	0,00	0,00	0,00	0,34	0,34	0,49	1,44	1,44	2,05	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	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.



Сіль йодована для начинки	0,02	0,02	0,03	0,02	0,02	0,03	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
Маса начинки:				7	7	10														
Сіль йодована	0,13	0,13	0,21	0,13	0,13	0,21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
Маса напівфабрикату:				62	62	92,5														
Олія	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,00	0,00	0,00	1,50	1,50	2,00	0,00	0,00	0,00	13,49	13,49	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
Вода	5	5	8	5	5	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.	
<b>ВИХІД</b>				<b>53</b>	<b>53</b>	<b>79</b>	<b>7,95</b>	<b>7,95</b>	<b>11,85</b>	<b>3,59</b>	<b>3,59</b>	<b>4,82</b>	<b>3,13</b>	<b>3,13</b>	<b>4,59</b>	<b>76,34</b>	<b>76,34</b>	<b>108,81</b>		

### Технологія приготування

Підготовлене рибне філе без шкіри і кісток пропускають через м'ясорубку разом із попередньо замоченим у воді хлібом пшеничним та третьою частиною підготовленої цибулі ріпчастої, додають сіль та добре перемішують. Суміш розкладають на змочену водою серветку шаром завтовшки 1,5-2 см, зверху кладуть фарш та завертають. Рулет викладають на змащений олією лист стиком униз та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С (10-15 хв), підливають воду та доводять до готовності в духовій шафі за температури 180-200 °С (8-10 хв).

**Фарш.** Підготовлену цибулю ріпчасту дрібно січуть і пасерують на олії за температури 150-160 °С протягом 5-7 хв. Підготовлені яйця варять (10 хв), обчищають та подрібнюють. Подрібнені яйця з'єднують із пасерованою цибулею ріпчастою, солять та перемішують.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – шматок рулету у вигляді поперечної скибочки батона. Поверхня виробу без грубих тріщин, з добре запеченою скоринкою, на розрізі – фарш із рублених яєць та пасерованої цибулі.

**Колір** – скоринки – сірий, на розрізі – світло-сірий, з жовтуватим фаршем із яєць з цибулею.

**Смак і запах** – характерний виробу з рибного фаршу, вареного яйця з цибулею, в міру солоний.

**Консистенція** – соковита, рихла.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 53 г ± 3 %

79 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

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

Видання: 1983 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Персик свіжий	67	67	89	60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,06	0,06	0,08	6,24	6,24	8,32	25,8	25,8	34,4	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі; без пошкоджень шкірки.
	Яблуко свіже	68	68	91	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,24	0,24	0,32	6,24	6,24	8,32	27,0	27,0	36,0	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	Виноград	63	63	84	60	60	80	0,36	0,36	0,48	0,12	0,12	0,16	9,36	9,36	12,48	39,0	39,0	52,0	Грона цілі, зі свіжими, зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами.
	Цукор	0	6	8	0	6	8	0	0	0	0	0	0	0	5,99	7,98	0	22,74	30,32	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Вода	90	84	112	90	84	112	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<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, доводять до кипіння, проварюють (10-12 хв) та проціджують. В підготовлений гарячий сироп (для вікової групи від 1-3 років – окріп) занурюють плоди. Яблука варять за слабого кипіння не більше 6-8 хв.

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

Подають в чашці при температурі 60-65° С.

## 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)

Рецептура № 123

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Зрази картопляні (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 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)	
	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%	87,6 91,3 94,9 98,6 102,2	87,6 91,3 94,9 98,6 102,2	109,2 113,7 118,3 122,8 127,4	73 73 91	73 73 91	91 91 91	1,46 1,46 1,82	1,46 1,46 1,82	0,29 0,29 0,36	0,29 0,29 0,36	0,36 0,36 0,36	12,63 12,63 15,74	12,63 12,63 15,74	15,74 15,74 15,74	58,40 58,40 58,40	58,40 58,40 58,40	72,80 72,80 72,80	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.	
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/19	1/19	1/14	2,11	2,11	2,86	0,27	0,27	0,36	0,24	0,24	0,33	0,01	0,01	0,02	3,31	3,31	4,49	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,20	0,20	0,24	0,20	0,20	0,24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса картопляна:				80	80	90													
	Цибуля ріпчаста	19	19	24	16	16	20	0,22	0,22	0,28	0,00	0,00	0,00	1,57	1,57	1,96	6,56	6,56	8,20	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	14,4 15	14,4 15	18,6 19,4	12	12	15,5	0,16	0,16	0,20	0,01	0,01	0,02	1,01	1,01	1,30	4,08	4,08	5,27	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
<b>МП</b> <b>Л</b>	Масло вершкове 72%	1	1	1,5	1	1	1,5	0,01	0,01	0,01	0,73	0,73	1,09	0,01	0,01	0,02	6,61	6,61	9,92	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція

																				щільна, однорідна.
	Сіль йодована для фаршу	0,05	0,05	0,06	0,05	0,05	0,06	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса фаршу:				16	16	20													
Г	Борошно пшеничне	5	5	6	5	5	6	0,52	0,52	0,62	0,06	0,06	0,07	3,45	3,45	4,14	16,70	16,70	20,04	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Маса напівфабрикату:				100	100	114													
	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>80</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>2,63</b>	<b>2,63</b>	<b>3,29</b>	<b>3,32</b>	<b>3,32</b>	<b>4,36</b>	<b>18,68</b>	<b>18,68</b>	<b>23,18</b>	<b>113,64</b>	<b>113,64</b>	<b>143,19</b>	

### Технологія приготування

Підготовлену картоплю відварюють цілою за температури 100 °С у шкірці до готовності (30 хв), чистять, пропускають через м'ясорубку та охолоджують до 40-50 °С. Після чого додають підготовлені яйця, сіль,  $\frac{2}{3}$  просіяного борошна і добре перемішують. З картопляної маси роблять невеликі коржик, кладуть на середину кожного овочевий фарш, формують так, щоб фарш був в середині виробу, їх панірують у решті борошна, надавши овальної форми з тупими кінцями, та злегка обсмажують протягом 5 хв на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С з обох боків до утворення рум'яної скоринки. Обсмажені вироби складають на лист змащений олією та запікають у духовій шафі при температурі 180-200°С до готовності (10 хв).

Фарш: цибулю ріпчасту нарізають соломкою та пасерують, моркву, нарізану соломкою, припускають на вершковому маслі. Цибулю змішують з припущеною морквою та солять.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – зрази овальної форми з тупими кінцями, на поверхні рум'яна скоринка.

**Колір** – поверхні – золотавий, на розрізі – фарш – світло-коричневий, картопляна маса – кремова.

**Смак і запах** – в міру солоний, вареної обсмаженої картоплі та пасерованих овочів.

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

### Основні фізичні показники

Маса страви: 80 г ± 3 %

100 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

## Рецептура № 65

«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  
Чахохбілі з куркою

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	46	46	61	38,5	38,5	51,5	0,54	0,54	0,72	0,00	0,00	0,00	3,77	3,77	5,05	15,79	15,79	21,12	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Томатна паста	5	5	6,5	5	5	6,5	0,24	0,24	0,31	0,00	0,00	0,00	1,01	1,01	1,31	4,95	4,95	6,44	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
Г	Борошно пшеничне	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,05	0,05	0,10	0,01	0,01	0,01	0,35	0,35	0,69	1,67	1,67	3,34	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.

	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
	Маса пасеровки:				27	27	36														
	Вода	18	18	24	18	18	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>32/45</b>	<b>32/45</b>	<b>43/60</b>	<b>10,11</b>	<b>10,11</b>	<b>13,50</b>	<b>3,35</b>	<b>3,35</b>	<b>4,30</b>	<b>5,17</b>	<b>5,17</b>	<b>7,11</b>	<b>91,79</b>	<b>91,79</b>	<b>121,90</b>		

### Технологія приготування

Порційні шматки філе курки обсмажують рівномірно з обох боків на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С до утворення рум'яної скоринки. Викладають в каструлю, додають нарізану кільцями і пасеровану цибулю, томатну пасту, пасероване борошно, воду, сіль та тушкують страву до готовності 20-25хв при температурі 100°С.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – підрум'янені шматки м'яса з соусом та цибулею.

**Колір** – м'яса на розрізі – сірий, соусу – від червоного до світло-коричневого.

**Смак і запах** – приємні, властиві курячому м'ясу, смак в міру солоний.

**Консистенція** – м'яка, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 77 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	81,5	65	65	81,5	3,50	3,50	4,08	0,14	0,14	0,16	9,66	9,66	11,25	51,10	51,10	59,50	Зерна цілі, без домішок оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м'яка.
	Маса відвареного горошку:				57	57	71													
МП Л	Масло вершкове 72%	1	1	1	1	1	1	0,01	0,01	0,01	0,73	0,73	0,73	0,01	0,01	0,01	6,61	6,61	6,61	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>58</b>	<b>58</b>	<b>72</b>	<b>3,51</b>	<b>3,51</b>	<b>4,08</b>	<b>0,87</b>	<b>0,87</b>	<b>0,89</b>	<b>9,67</b>	<b>9,67</b>	<b>11,26</b>	<b>57,71</b>	<b>57,71</b>	<b>66,11</b>	



## Технологія приготування

Горошок овочевий розморожують, кладуть в киплячу воду, доводять до кипіння і варять 7-10 хв. Після чого проціджують, додають вершкове масло та прогрівають.

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – зерна гороху 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: 58 г ± 3 %

72 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 514

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Какао

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)						Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини			
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки		Жири		Вуглеводи								
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)		1-3	3-4	4-6 (7)
	Какао – порошок	5	5	6	5	5	6	0,97	0,97	1,33	0,70	0,70	0,96	1,34	1,34	1,84	15,20	15,20	20,90	Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів.
<b>МП</b> <b>Л</b>	Молоко 2,5%	150	150	180	150	150	180	4,23	4,23	5,08	3,75	3,75	4,50	7,10	7,10	8,51	78,00	78,00	93,60	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>5,20</b>	<b>5,20</b>	<b>6,41</b>	<b>4,45</b>	<b>4,45</b>	<b>5,46</b>	<b>8,43</b>	<b>8,43</b>	<b>10,35</b>	<b>93,20</b>	<b>93,20</b>	<b>114,50</b>	

Технологія приготування

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

Подають в чашці при температурі 65° С.

Характеристика готової страви

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

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

**Смак і запах** – приємний, шоколадний з ароматом кип'яченого молока.

**Консистенція** – рідка, концентрована.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

180 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



	<b>ВИХІД</b>				<b>96</b>	<b>96</b>	<b>120</b>	<b>3,07</b>	<b>3,07</b>	<b>3,91</b>	<b>2,38</b>	<b>2,38</b>	<b>2,98</b>	<b>20,81</b>	<b>20,81</b>	<b>26,52</b>	<b>116,86</b>	<b>116,86</b>	<b>148,51</b>	
--	--------------	--	--	--	-----------	-----------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	--

### Технологія приготування

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

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи цілі, добре набухлі або злегка розварені; каша заправлена пасерованою цибулею.

**Колір** – характерний ячній крупі.

**Смак і запах** – характерний для каші з даного виду крупи. Не допускається запаху пригорілої каші.

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

### Основні фізичні показники

Маса страви: 96 г ± 3 %

120 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Рецептура № 507

«Сборник рецептов 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  
Суфле з курятини з цвітною капустою

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.
	Капуста цвітна	21	21	28	11	11	14,5	0,28	0,28	0,36	0,03	0,03	0,04	0,59	0,59	0,78	3,30	3,30	4,35	Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень.
МП Л	Молоко 2,5%	3,5	3,5	5	3,5	3,5	5	0,10	0,10	0,14	0,09	0,09	0,13	0,17	0,17	0,24	1,82	1,82	2,60	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Соус молочний:																			
МП	Молоко 2,5%	13,5	13,5	18	13,5	13,5	18	0,38	0,38	0,51	0,34	0,34	0,45	0,64	0,64	0,85	7,02	7,02	9,36	Однорідна рідина без осаду;

Л																				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.
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.
	Маса соусу:				15	15	20													
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.
	Маса напівфабрикату:				71	71	95													
	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.
	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>65</b>	<b>65</b>	<b>87</b>	<b>10,98</b>	<b>10,98</b>	<b>14,67</b>	<b>4,93</b>	<b>4,93</b>	<b>6,67</b>	<b>2,89</b>	<b>2,89</b>	<b>3,75</b>	<b>101,40</b>	<b>101,40</b>	<b>135,77</b>	

## Технологія приготування

Відварене філе курки пропускають через м'ясорубку. Підготовлену цвітну капусту припускають в молоці і протирають, змішують з перемеленим курячим м'ясом, додають густий молочний соус, ячні жовтки, сіль, потім вибивають. Додають білки, збиті в густу піну, злегка перемішують з низу в верх. Готову масу викладають на змащений олією лист шаром 2,5-3 см і запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (15-20 хв). охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порційні шматки трикутної або квадратної форми.

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – порційні шматочки трикутної або квадратної форми, без глибоких тріщин, збоку гарнір.

**Колір** – від кремового до світло – сірого, скоринки золотавий

**Смак і запах** – характерні курячому м'ясу та цвітній капусті.

**Консистенція** – пишна, ніжна, однорідна.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 65 г ± 3 %

87 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Рецептура № 24

«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 "Полонинський"

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)	
	Помідори свіжі	12	12	17	10,5	10,5	14,5	0,12	0,12	0,16	0,02	0,02	0,03	0,48	0,48	0,67	2,42	2,42	3,34	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідності.
	Огірки свіжі	7	7	9,5	6,5	6,5	9	0,05	0,05	0,07	0,01	0,01	0,01	0,21	0,21	0,30	0,91	0,91	1,26	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку.
	Перець солодкий	7	7	9,5	5	5	7	0,07	0,07	0,09	0,00	0,00	0,00	0,34	0,34	0,47	1,30	1,30	1,82	Плоди типові за формою і забарвленням для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плідністю.
	Цибуля зелена	5,5	5,5	7,5	4,5	4,5	6	0,06	0,06	0,08	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	0,26	0,86	0,86	1,14	Листя свіжі, чисті, здорові, нев'янучі, без пожовтіння.
	Капуста білокачанна	13	13	18	10,5	10,5	14,5	0,19	0,19	0,26	0,01	0,01	0,01	0,60	0,60	0,83	2,84	2,84	3,92	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Лимонна кислота	0,38	0,38	0,52	0,38	0,38	0,52	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має присмний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Цукор		0,5	0,5		0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	0,00	1,90	1,90	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	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	0,1	0,1	0,15	0,1	0,1	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>38</b>	<b>38</b>	<b>52</b>	<b>0,48</b>	<b>0,48</b>	<b>0,66</b>	<b>1,54</b>	<b>1,54</b>	<b>2,05</b>	<b>1,83</b>	<b>2,33</b>	<b>3,02</b>	<b>21,80</b>	<b>23,70</b>	<b>31,35</b>	

### Технологія приготування

Підготовлені помідори, огірки нарізають тоненькими скибочками, солодкий перець, зелену цибулю та капусту – шаткують. Капусту перемішують із сіллю, сік зливають. Усі овочі, крім помідорів, заправляють лимонною кислотою, цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), олією, перемішують, потім додають нарізані помідори та легенько перемішують .

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – капуста, солодкий перець та зелена цибуля – нашатковані соломкою, огірки, помідори – тоненькими скибочками, заправлений олією, викладений гіркою на тарілку.

**Колір** – характерний для овочів даного виду.

**Смак і запах** – в міру кисло-солоний, характерний для капусти, помідорів, огірків, солодкого перцю, зеленої цибулі.

**Консистенція** – капусти – м’яка, соковита, огірків та перцю – хрумка, помідорів – пружна або злегка м’яка, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 38 г ± 3 %

52 г ± 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 трав'яного 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 склянку.

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<sup>0</sup> С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – напій налитий 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)



	Курятина (філе)	11	11	15	11	11	15	2,27	2,27	3,09	0,33	0,33	0,45	0,01	0,01	0,02	12,57	12,57	17,13	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, цільні, 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	0,04	0,03	0,03	0,04	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса фаршу:				15	15	20													
	Маса готової фрикадельки:				10	10	14													
	<b>ВИХІД</b>				<b>150/10</b>	<b>150/10</b>	<b>200/14</b>	<b>5,49</b>	<b>5,49</b>	<b>7,41</b>	<b>3,48</b>	<b>3,48</b>	<b>4,55</b>	<b>13,80</b>	<b>13,80</b>	<b>18,47</b>	<b>108,60</b>	<b>108,60</b>	<b>144,60</b>	

## Технологія приготування

Суп: Картоплю варять в невеликій кількості підсоленої води до готовності (20-25 хв), та протирають в гарячому вигляді. Борошно пасерують, розводять невеликою кількістю води, в якій варилося картопля, додають протерту картоплю, решту води та кип'ятять. Заправляють вершковим маслом та звареним в кругу яйцем, потертим на мілкій тертці. Після чого доводять суп до кипіння.

Фрикадельки: Підготовлене куряче філе пропускають через м'ясорубку, з'єднують із підготовленою дрібно нарізаною цибулею ріпчастою, підготовленими яйцями, сіллю та ретельно перемішують. З отриманого фаршу формують кульки та припускають їх за температури 100 °С у невеликій кількості води у закритій посудині до готовності (20 хв). Готові фрикадельки кладуть у кожен порцію супу під час видачі.

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – суп однорідної консистенції, на поверхні краплі жиру, яйця; фрикадельки круглої форми.

**Колір** – супу – кремовий, фрикадельок – світло – сірий.

**Смак і запах** – в міру солоний, з ароматом пасерованих овочів, вареного курячого м'яса.

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

## Основні фізичні показники

Маса страви: 150/10 г ± 3 %

200/14 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Бобові (квасоля або сочевиця) 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)	
	Квасоля	33	33	45,5	33	33	45,5	6,93	6,93	9,56	0,66	0,66	0,91	16,67	16,67	22,98	96,36	96,36	132,86	Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками хлібних запасів.
	Сочевиця	33	33	45,5	33	33	45,5	7,13	7,13	9,83	0,36	0,36	0,50	15,84	15,84	21,84	103,62	103,62	142,87	Двостулкові боби з одним гніздом, сплющені, лінзоподібні; забарвлення від рожевого до червоного.
	Вода	82,5	82,5	114	82,5	82,5	114	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса відварених бобових:				68	68	94													
	Соус сметанный:				23	23	29													
МП Л	Сметана 21%	5	5	7	5	5	7	0,14	0,14	0,20	1,00	1,00	1,40	0,16	0,16	0,22	10,30	10,30	14,42	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
Г	Борошно пшеничне	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,15	0,15	0,21	0,02	0,02	0,02	1,04	1,04	1,38	5,01	5,01	6,68	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Вода	17,5	17,5	22	17,5	17,5	22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить



																				видимих домішок.
	Маса білого соусу:				17,5	17,5	22													
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	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>91</b>	<b>91</b>	<b>123</b>	<b>7,22</b>	<b>7,22</b>	<b>9,96</b>	<b>3,18</b>	<b>3,18</b>	<b>4,33</b>	<b>17,86</b>	<b>17,86</b>	<b>24,58</b>	<b>125,16</b>	<b>125,16</b>	<b>171,94</b>	
								<b>7,42</b>	<b>7,42</b>	<b>10,23</b>	<b>2,88</b>	<b>2,88</b>	<b>3,92</b>	<b>17,04</b>	<b>17,04</b>	<b>23,44</b>	<b>132,42</b>	<b>132,42</b>	<b>181,95</b>	

### Технологія приготування

Сочевицю або квасолю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки і промивають в холодній воді. Перед варінням бобові заливають холодною водою на 2-3 год. Потім додають сіль та варять в закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні (1-1,5 год). Після того, як бобові стануть м'якими, варіння припиняють, залишають їх на 15-20 хв у відварі, який потім зливають. Відварені гарячі бобові заправляють сметанним соусом та прогривають.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – бобові викладені на тарілку в соусі.

**Колір** – характерний даному виду бобових.

**Смак і запах** – в міру солоний, з ароматом відварених бобових та сметанного соусу.

**Консистенція** – м'яка, ніжна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 91 г ± 3 %

123 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)



	Перець солодкий	65	65	87	49	49	65	0,64	0,64	0,85	0,00	0,00	0,00	3,28	3,28	4,36	12,74	12,74	16,90	Плоди типові за формою і забарвленням для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою.
	Маса напівфабрикату:				100	100	133													
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	7,2 7,5	7,2 7,5	9,6 10	6	6	8	0,08	0,08	0,10	0,01	0,01	0,01	0,50	0,50	0,67	2,04	2,04	2,72	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	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.
	Олія	3	3	3,5	3	3	3,5	0,00	0,00	0,00	3,00	3,00	3,50	0,00	0,00	0,00	26,97	26,97	31,47	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	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.
	Вода	20	20	27	20	20	27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,07	0,07	0,1	0,07	0,07	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>75</b>	<b>75</b>	<b>100</b>	<b>8,41</b>	<b>8,41</b>	<b>11,14</b>	<b>4,09</b>	<b>4,09</b>	<b>4,95</b>	<b>10,10</b>	<b>10,10</b>	<b>13,45</b>	<b>109,28</b>	<b>109,28</b>	<b>140,75</b>	

## Технологія приготування

Підготовлений перець солодкий відварюють у воді до напівготовності (5 хв). Підготовлені нарізані кубиками цибулю ріпчасту і моркву пасерують на олії з додаванням томатної пасти та невеликої кількості води в закритій посудині за температури 100 °С протягом 10 хв. Перець фарширують і складають у каструлю, заливають сумішшю пасерованих овочів і тушкують у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (25-30 хв). За 5-10 хв до завершення приготування додають сіль.

**Фарш.** Підготовлене відварене м'ясо курки пропускають через м'ясорубку. До м'ясного фаршу додають попередньо відварений рис, сіль та усе змішують.

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вироби у вигляді цілого стручка перцю, який наповнений фаршем.

**Колір** – перцю – зелений або жовтий, або оранжевий, або оранжево – червоний; фаршу – світло-сірий з краплинами рису.

**Смак і запах** – характерний для тушкованого перцю, овочів та курячого м'яса.

**Консистенція** – м'яка, пружна; фаршу – м'яка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 75 г ± 3 %

100 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 323

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

Видання 1989 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
**Фрукти свіжі (яблуко або персик 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 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. За потреби нарізають на порції.

Підготовлені плоди і ягоди подають на тарілці при кімнатній температурі.

## Характеристика готової страви

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

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

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

**Консистенція** – соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г  $\pm$  3 %

80г  $\pm$  3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 430

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Запіканка вермішelio – сирна

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
МП Л	Сир кисломолочний 9%	100	100	125	100	100	125	16,70	16,70	20,88	9,00	9,00	11,25	2,00	2,00	2,50	159,00	159,00	198,75	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.
ЗП Г	Вермішель	14	14	15	14	14	15	1,50	1,50	1,61	0,15	0,15	0,17	9,77	9,77	10,47	47,18	47,18	50,55	Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний.
	Маса вареної вермішелі:				40	40	43													
Я	Яйце куряче	1/11	1/11	1/10	3,64	3,64	4	0,46	0,46	0,51	0,42	0,42	0,46	0,03	0,03	0,03	5,71	5,71	6,28	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Цукор	0	4,5	5	0	4,5	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,49	4,99	0,00	17,06	18,95	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	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і

																				гіркоти.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				136	141	176													
	<b>ВИХІД</b>				<b>112</b>	<b>116</b>	<b>145</b>	<b>18,66</b>	<b>18,66</b>	<b>22,99</b>	<b>11,57</b>	<b>11,57</b>	<b>14,37</b>	<b>11,80</b>	<b>16,29</b>	<b>17,99</b>	<b>229,87</b>	<b>246,93</b>	<b>297,01</b>	

### Технологія приготування

Відварену охолоджену вермішель з'єднують з підготовленими яйцями, розтертими із цукром (крім вікової категорії від 1-3 років), сиром кисломолочним, додають сіль та все перемішують. Підготовлену масу викладають на змащений олією лист шаром завтовшки 2,5-3 см та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (10-15 хв). Готову запіканку охолоджують 5-10 хв, нарізають порціями.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – запіканка нарізана рівними шматками, поверхня гладенька, без грубих тріщин.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – кремовий.

**Смак і запах** – характерний для запеченого кисломолочного сиру та макаронних виробів.

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

### Основні фізичні показники

Маса страви: 112 г ± 3 %

116 г ± 3 %

145 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)





Яблука свіжі	19	19	25	19	19	25	0,08	0,08	0,10	0,08	0,08	0,10	1,98	1,98	2,60	8,55	8,55	11,25	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
Цукор	0	0,5	1	0	0,5	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	1,00	0,00	1,90	3,79	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	0,1	0,1	0,15	0,1	0,1	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
Олія	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,00	0,00	0,00	1,50	1,50	2,00	0,00	0,00	0,00	13,49	13,49	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
<b>ВИХІД</b>				<b>86</b>	<b>86</b>	<b>115</b>	<b>1,47</b>	<b>1,47</b>	<b>1,96</b>	<b>3,08</b>	<b>3,08</b>	<b>3,99</b>	<b>13,97</b>	<b>17,96</b>	<b>24,08</b>	<b>85,36</b>	<b>100,52</b>	<b>133,40</b>	

### Технологія приготування

Очищений від шкірки і насіння гарбуз, нарізаний кубиками, ретельно промивають в теплій воді. Підготовлену курагу викладають у посуд, додають масло вершкове, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль, воду і припускають до готовності (15-20 хв). Припущений гарбуз із курагою викладають на деко, змащене олією, поверхню розрівнюють і зверху викладають яблука, очищені від шкірки, з видаленим насіннєвим гніздом, нарізані тоненькими скибочками. Посипають цукром (крім вікової категорії від 1-3 років) та запікають в духовій шафі при температурі 250-280 °С до утворення скоринки на поверхні (15-20 хв).

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – овочі та фрукти зберегли форму або частково розварились, викладені гіркою на тарілці.

**Колір** – золотавий.

**Смак і запах** – характерний для запеченої гарбузи з курагою та яблуками.

**Консистенція** – м'яка, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 86 г ± 3 %

115 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  
Банан свіжий

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
	Банан свіжий	68	—	—	41	—	—	0,62	—	—	0,04	—	—	8,94	—	—	36,49	—	—	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>41</b>	—	—	<b>0,62</b>	—	—	<b>0,04</b>	—	—	<b>8,94</b>	—	—	<b>36,49</b>	—	—	

## Технологія приготування

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

Підготовлені плоди і ягоди подають на тарілці.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – жовтий

**Смак і запах** – натуральних свіжих бананів.

**Консистенція** – соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 41 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  
Сливи тушковані

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 свіжі	—	45,5	61	—	41	55	0,00	0,33	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	4,14	5,56	0,00	17,63	23,65	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі; без пошкоджень шкірки.
	Вода	—	12,5	16,5	—	12,5	16,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>				—	<b>41</b>	<b>55</b>	<b>0,00</b>	<b>0,33</b>	<b>0,44</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,14</b>	<b>5,56</b>	<b>0,00</b>	<b>17,63</b>	<b>23,65</b>	

Технологія приготування

Свіжі сливи миють, видаляють кісточки, викладають в каструлю, заливають водою, щільно закривають кришкою та тушкують на повільному вогні у власному сокові 10-15 хв.

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

Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – сливи злегка втратили форму.

**Колір** – характерний даному сорту слив.

**Смак і запах** – характерний для тушкованих слив.

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

Основні фізичні показники

Маса страви: 41 г ± 3 %

55 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 306

«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  
Каша в'язка пшенична з морквою

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
ЗП Г	Крупа пшенична «Артек»	22,5	22,5	28	22,5	22,5	28	22,5	22,5	28	22,5	22,5	28	2,48	2,48	3,08	0,27	0,27	0,34	Подрібнені зерна пшениці округлої форми, шліфовані, звільнені від зародку, плодових та зерняткових оболонок, жовтуватого кольору. Смак та запах властиві пшеничній крупі, без стороннього запаху. Не заражена шкідниками.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	22,2 23,1	22,2 23,1	27,6 29	18,5	18,5	23	0,24	0,24	0,30	0,02	0,02	0,02	1,55	1,55	1,93	6,29	6,29	7,82	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Вода	34,5	34,5	43	34,5	34,5	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
МП Л	Молоко 2,5%	34,5	34,5	43	34,5	34,5	43	0,97	0,97	1,21	0,86	0,86	1,08	1,63	1,63	2,03	17,94	17,94	22,36	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка

																				жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Цукор	0	4	5	0	4	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,99	4,99	0,00	15,16	18,95	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,35	0,3	0,3	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>96</b>	<b>100</b>	<b>125</b>	<b>3,70</b>	<b>3,70</b>	<b>4,61</b>	<b>2,60</b>	<b>2,60</b>	<b>3,25</b>	<b>18,65</b>	<b>22,64</b>	<b>28,20</b>	<b>112,83</b>	<b>127,99</b>	<b>159,46</b>	

### Технологія приготування

Підготовлену, очищену сиру моркву мілко шаткують, пасерують з вершковим маслом, кладуть в киплячу воду з додаванням молока, додають сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), засипають підготовлену крупу та варять кашу до готовності.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – зерна крупи добре розварені, не розділяються, рівномірно перемішана з морквою.

**Колір** – світло – сірий з жовтуватими включеннями.

**Смак і запах** – властивий пшеничній крупі з пасерованою морквою, з ароматом молока та вершкового масла.

**Консистенція** – в'язка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 96 г ± 3 %

100г ± 3 %

125 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 342

«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  
Омлет з 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)	
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%	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	0,38	0,38	0,38	0,34	0,34	0,34	0,64	0,64	0,64	7,02	7,02	7,02	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Маса омлетної суміші:				55	55	55													
МП Л	Сир твердий	7	7	7	7	7	7	1,61	1,61	1,61	2,03	2,03	2,03	0,00	0,00	0,00	25,20	25,20	25,20	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Олія	2	2	2	2	2	2	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	<b>ВИХІД</b>				<b>57</b>	<b>57</b>	<b>57</b>	<b>7,07</b>	<b>7,07</b>	<b>7,07</b>	<b>8,97</b>	<b>8,97</b>	<b>8,97</b>	<b>0,92</b>	<b>0,92</b>	<b>0,92</b>	<b>113,00</b>	<b>113,00</b>	<b>113,00</b>	



## Технологія приготування

Яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою. Підготовлені яйця збивають, додають сіль, молоко, ще раз збивають до отримання однорідної маси, додають натертий на терці твердий сир та ретельно все розмішують. 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 60-65 °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 з твердим сиром.

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

## Основні фізичні показники

Маса страви: 57 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Ікра кабачкова

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	27,5	27,5	33	25	25	30	0,15	0,15	0,18	0,08	0,08	0,09	1,30	1,30	1,56	5,75	5,75	6,90	Плоди молоді, чисті, цілі, свіжі, здорові, з не огрубілою шкіркою, м'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням.
	Цибуля ріпчаста	3,5	3,5	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.
	Помідори свіжі	13	13	16	11	11	13,5	0,12	0,12	0,15	0,02	0,02	0,03	0,51	0,51	0,62	2,53	2,53	3,11	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плдоніжки.
	Зелень петрушки	1	1	1,5	0,5	0,5	1	0,02	0,02	0,04	0,00	0,00	0,00	0,05	0,05	0,10	0,25	0,25	0,49	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	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	0,008	0,008	0,009	0,008	0,008	0,09	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>25</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>2,33</b>	<b>2,33</b>	<b>2,92</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>0,12</b>	<b>20,13</b>	<b>20,13</b>	<b>25,14</b>	<b>27,74</b>	<b>27,74</b>	<b>34,61</b>	

### **Технологія приготування**

Цибулю шинкують, пасерують з олією (2-3 хв). Очищені від шкірки кабаки та підготовлені помідори пропускають через м'ясорубку. Кабачки та помідори з'єднують з пасерованою цибулею ріпчастою, солять та тушкують до готовності (15-20 хв). Перед видачею посипають зеленню петрушки попередньо обдавши її окропом.

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

### **Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – ікра однорідна, викладена на тарілку.

**Колір** – світло – оранжевого кольору.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний тушкованим кабачкам з помідорами та пасерованою цибулею.

**Консистенція** – однорідна.

### **Основні фізичні показники**

Маса страви: 25 г ± 3 %

30 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

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)					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, доводять до кипіння, проварюють (10-12 хв) та проціджують. В підготовлений гарячий сироп занурюють плоди. Яблука варять за слабого кипіння не більше 6-8 хв.

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

Подають в чашці при температурі 60-65° С.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – характерний даному виду плодів.

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

**Консистенція** – плодів – м'яка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 120 г ± 3 %

160г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 476

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Суп гороховий з грінками

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%	42	42	55,8																35	35	46,5	0,70	0,70	0,93	0,14	0,14	0,19	6,06	6,06	8,04	28,00	28,00	37,20	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	7,8	7,8	10,8	6,5	6,5	9	0,08	0,08	0,12	0,01	0,01	0,01	0,55	0,55	0,76	2,21	2,21	3,06															Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.	
	Зелень петрушки	2	2	2,5	1,5	1,5	2	0,02	0,02	0,03	0,00	0,00	0,00	0,07	0,07	0,09	0,29	0,29	0,38															Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткових стебел.	
	Цибуля ріпчаста	9,5	9,5	12,5	8	8	10,5	0,11	0,11	0,15	0,00	0,00	0,00	0,78	0,78	1,03	3,28	3,28	4,31														Цибулини визрілі, здорові, цілі, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.		
	Горох лущений	12	12	16	12	12	16	2,76	2,76	3,68	0,19	0,19	0,26	6,23	6,23	8,30	37,68	37,68	50,24														Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками зернових.		

	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	0,25	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	120	120	160	120	120	160	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
Г	Хліб пшеничний подовий	30	30	30	30	30	30	2,10	2,10	2,10	2,40	2,40	2,40	9,90	9,90	9,90	71,10	71,10	71,10	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150/20</b>	<b>150/20</b>	<b>200/20</b>	<b>5,78</b>	<b>5,78</b>	<b>7,00</b>	<b>4,24</b>	<b>4,24</b>	<b>4,85</b>	<b>23,58</b>	<b>23,58</b>	<b>28,12</b>	<b>156,04</b>	<b>156,04</b>	<b>184,27</b>	

### Технологія приготування

Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії 2-3 хв, потім додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С 5-10 хв. Підготовлений горох промивають та заливають холодною водою на 2-3 год. Далі його відкидають на друшляк і ретельно промивають холодною водою, кладуть у посудину, заливають холодною водою, доводять до кипіння (1-2 хв) і варять за слабого кипіння до тих пір, поки горох не стане м'яким. Зварений горох протирають через сито або протирають машини. Окремо варять підготовлену нарізану кубиками картоплю за температури 100 °С до готовності (20 хв). У киплячу воду до картоплі додають протертий горох, пасеровані овочі, сіль та варять за слабого кипіння до готовності (10-15 хв). Грінки кладуть у кожен порцію супу під час його видачі.

**Грінки.** Хліб пшеничний нарізають на невеличкі кубики, підсушують у духовій шафі до золотистого кольору, охолоджують. Подають в глибокій тарілці при температурі 60-65 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – в рідкій частині овочі, які зберегли форму або частково розварились; горох протертий; на поверхні краплі жиру, грінки.

**Колір** – кремовий.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний вареному гороху та пасерованим овочам.

**Консистенція** – овочів – м'яка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 150/20 г ± 3 %

200/20 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

ст. 509

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Вареники 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)	
Г	Борошно пшеничне	23	23	30,5	23	23	30,5	2,37	2,37	3,14	0,25	0,25	0,34	15,87	15,87	21,05	76,82	76,82	101,87	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
Я	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.
	Вода	8	8	11	8	8	11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована для тіста	0,12	0,12	0,15	0,12	0,12	0,15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Цибуля ріпчаста	8,5	8,5	11,5	7	7	9,5	0,10	0,10	0,13	0,00	0,00	0,00	0,69	0,69	0,93	2,87	2,87	3,90	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	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.



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.
Сіль йодована	0,13	0,13	0,17	0,13	0,13	0,17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
<b>ВИХІД</b>				<b>81</b>	<b>81</b>	<b>108</b>	<b>12,78</b>	<b>12,78</b>	<b>16,93</b>	<b>4,47</b>	<b>4,47</b>	<b>5,59</b>	<b>16,69</b>	<b>16,69</b>	<b>22,15</b>	<b>161,37</b>	<b>161,37</b>	<b>211,02</b>	

### Технологія приготування

У просіяне борошно додають теплу воду (30-35 °С), вводять підготовлені яйця, сіль та замішують середньої густоти тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції, стане еластичним та легко відділятиметься від стінок посудини і рук. Готове тісто накривають серветкою і витримують 30-40 хв. Потім його розкачують у пласт завтовшки 1,5-2 мм, витискають кружечки, кладуть начинку. Вареники зліплюють та варять за температури 100 °С у підсоленій воді до готовності (7-10 хв). Подають із розтопленим маслом вершковим.

**Начинка.** Куряче філе відварюють до готовності (50-60 хв). Відварене м'ясо пропускають через м'ясорубку, тушкують разом із підготовленою дрібно нарізаною цибулею ріпчастою на сковороді з олією, нагрітою до 100-120 °С, періодично помішуючи, до готовності (5-7 хв). Потім додають сіль і змішують.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вареники мають форму півмісяця зі щільно склеєними краями або злегка деформовані, без тріщин і розривів; викладені на тарілку, политі вершковим маслом.

**Колір** – оболонки – від світло – кремового до кремового; фаршу – світло – сірий.

**Смак і запах** – характерний виробу із вареного прісного тіста у поєднанні з м'ясним фаршем.

**Консистенція** – оболонки – щільна, м'яка; фаршу – однорідна, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 81 г ± 3 %

108 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)



Технологічна карта  
Салат із капусти з зеленим горошком

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)	
	Капуста білокачанна	46	46	61	37	37	49	0,67	0,67	0,88	0,04	0,04	0,05	2,11	2,11	2,79	9,99	9,99	13,23	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Горошок овочевий заморожений	6	6	8,5	6	6	8,5	0,30	0,30	0,43	0,01	0,01	0,02	0,83	0,83	1,17	4,38	4,38	6,21	Зерна цілі, без домішок оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м'яка.
	Олія	3	3	3,5	3	3	3,5	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	26,97	26,97	31,47	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,12	0,12	0,18	0,12	0,12	0,18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, 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>2,96</b>	<b>2,96</b>	<b>3,80</b>	<b>0,05</b>	<b>0,05</b>	<b>0,07</b>	<b>20,92</b>	<b>20,92</b>	<b>26,44</b>	<b>41,34</b>	<b>41,34</b>	<b>50,90</b>	

## Технологія приготування

Підготовлену капусту шаткують. Горошок овочевий – розморожують, припускають з невеликою кількістю води, воду зливають. До нашаткованої капусти додають припущений зелений горошок та все ретельно перемішують. Салат перед видачею заправляють олією та сіллю.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі виклавши гіркою.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – нашаткована, заправлена капуста з зеленим горошком викладена на тарілку.

**Колір** – властивий використаним компонентам.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний свіжій капусті та зеленому горошку у поєднанні з олією.

**Консистенція** – однорідна, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 45 г ± 3 %

60 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 абрикосовий

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Сік абрикосовий	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 даному виду абрикос, з яких виготовлений сік.  
**Смак і запах** – характерний даному виду абрикос, 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 № 386

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Запіканка 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)			
	Горошок зелений морожений	18	18	18	18	18	18	18	18	0,90	0,90	0,90	0,04	0,04	0,04	2,48	2,48	2,48	13,14	13,14	13,14	Зерна цілі, без домішок оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку; колір від зеленого до оливково – зеленого; консистенція м'яка.
	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%	72 75 78 81 84	72 75 78 81 84	72 75 78 81 84	60 60 60	60 60 60	60 60 60	1,20 1,20 1,20	1,20 1,20 1,20	1,20 1,20 1,20	0,24 0,24 0,24	0,24 0,24 0,24	0,24 0,24 0,24	10,38 10,38 10,38	10,38 10,38 10,38	10,38 10,38 10,38	48,00 48,00 48,00	48,00 48,00 48,00	48,00 48,00 48,00	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'яучі.		
	Капуста білокачанна	29	29	29	23	23	23	23	23	0,41	0,41	0,41	0,02	0,02	0,02	1,31	1,31	1,31	6,21	6,21	6,21	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Морква з 01.09 до 31.12 - 20% з 01.01 до 31.08 - 25%	23,4 24,5	23,4 24,5	23,4 24,5	19,5	19,5	19,5	19,5	19,5	0,25	0,25	0,25	0,02	0,02	0,02	1,64	1,64	1,64	6,63	6,63	6,63	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	14	14	14	12	12	12	12	12	0,17	0,17	0,17	0,00	0,00	0,00	1,18	1,18	1,18	4,92	4,92	4,92	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.

	Олія	4	4	4	4	4	4	0,00	0,00	0,00	4,00	4,00	4,00	0,00	0,00	0,00	35,96	35,96	35,96	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/5	1/5	1/5	8	8	8	1,02	1,02	1,02	0,92	0,92	0,92	0,06	0,06	0,06	12,56	12,56	12,56	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
<b>ЗП Г</b>	Крупа манна	12	12	12	12	12	12	1,24	1,24	1,24	0,12	0,12	0,12	8,15	8,15	8,15	39,36	39,36	39,36	Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається
	Вода	44	44	44	44	44	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
<b>Г</b>	Сухарі панірувальні	6	6	6	6	6	6	0,65	0,65	0,65	0,09	0,09	0,09	4,18	4,18	4,18	20,46	20,46	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.
<b>МП Л</b>	Сметана 21%	3	3	3	3	3	3	0,08	0,08	0,08	0,63	0,63	0,63	0,09	0,09	0,09	6,36	6,36	6,36	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисло-молочний; без сторонніх присмаків і запахів.
<b>МП Л</b>	Сир твердий	3	3	3	3	3	3	0,69	0,69	0,69	0,87	0,87	0,87	0,00	0,00	0,00	10,80	10,80	10,80	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо – жовтого; смак та запах виражений, сирний.
	Сіль йодована	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				137,5	137,5	137,5													
	<b>ВИХІД</b>				<b>117</b>	<b>117</b>	<b>117</b>	<b>6,62</b>	<b>6,62</b>	<b>6,62</b>	<b>6,94</b>	<b>6,94</b>	<b>6,94</b>	<b>29,46</b>	<b>29,46</b>	<b>29,46</b>	<b>204,40</b>	<b>204,40</b>	<b>204,40</b>	

## Технологія приготування

Нарізані соломкою, припущені окремо моркву і капусту з'єднують з пасерованою цибулею ріпчастою, нарізаною півкільцями, додають окріп, всипають тоненькою цівкою манну крупу, і проварюють до загустіння. Підготовлену картоплю відварюють цілою за температури 100 °С у шкірці до готовності (30 хв), чистять та протирають. Овочеву масу змішують з протертою вареною картоплею, зеленим горошком, охолоджують до 40-50 °С, додають підготовлені яйця. Отриману масу викладають рівним шаром завтовшки 2,5-3 см на змащений олією лист. Поверхню виробу розрівнюють, змащують сметаною, посипають сухарями змішаними з натертим твердим сиром і запікають в духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (15-20 хв). Готову запіканку охолоджують та нарізають на порції.

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

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – поверхні – рум'яний.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний запеченим овочам у поєднанні зі сметаною та твердим сиром.

**Консистенція** – м'яка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 117 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Рецептура № 677

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

Видання 2009 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Кнелі із курятини з рисом в сметанно-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)	
	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.
ЗП	Крупа рисова	4,5	4,5	6	4,5	4,5	6	0,32	0,32	0,42	0,05	0,05	0,06	3,23	3,23	4,31	14,85	14,85	19,80	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вода	15	15	20,5	15	15	20,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса в'язкої рисової каші				18	18	25													
МП Л	Молоко	5	5	6,5	5	5	6,5	0,14	0,14	0,18	0,13	0,13	0,16	0,24	0,24	0,31	2,60	2,60	3,38	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
МП Л	Масло вершкове	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів;

	72%																			колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Сіль йодована	0,14	0,14	0,19	0,14	0,14	0,19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				63	63	84													
	Соус сметанно-томатний:				32	32	56													
<b>МП Л</b>	Сметана 21%	8	8	14	8	8	14	0,22	0,22	0,39	1,68	1,68	2,94	0,24	0,24	0,42	16,96	16,96	29,68	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
<b>Г</b>	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	21	21	40,5	24	24	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса білого соусу:				24	24	42													
	Томатна паста	2,5	2,5	4,5	2,5	2,5	4,5	0,12	0,12	0,22	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	0,90	2,48	2,48	4,46	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Сіль йодована	0,05	0,05	0,08	0,05	0,05	0,08	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>47/32</b>	<b>47/32</b>	<b>63/56</b>	<b>10,35</b>	<b>10,35</b>	<b>14,06</b>	<b>4,67</b>	<b>4,67</b>	<b>6,81</b>	<b>6,01</b>	<b>6,01</b>	<b>9,15</b>	<b>109,86</b>	<b>109,86</b>	<b>157,41</b>	

## Технологія приготування

Куряче філе двічі пропускають через м'ясорубку. Варять в'язку рисову кашу за температури 100 °С до готовності та охолоджують. Фарш змішують з холодною рисовою в'язкою кашею, додають сіль, молоко, масло вершкове, ретельно перемішують і збивають до отримання однорідної маси. Із підготовленої маси виробляють кнелі, викладають на деко та запікають в духовій шафі при температурі 220-250 °С (15-20 хв). Після чого заливають кнелі сметанно – томатним соусом та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 180-200 °С (5-8 хв).

Соус: Просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температури 110-120 °С до світло-жовтого кольору. Потім 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. Потім додають сметану, 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 60-65°С разом з основною стравою.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – кнелі у вигляді кульок, без глибоких тріщин, з м'якою скоринкою, просочені соусом; збоку гарнір.

**Колір** – кнелі – світло – сірий з краплями рису; соусу – світло – червоний.

**Смак і запах** – характерний для тушкованого курячого м'яса, рису з ароматом соусу.

**Консистенція** – кнелі – в міру щільна з рівномірно розподіленим рисом.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 117 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 345

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Буряк тушкований з яблуком

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%	—	—	36 37,5	—	—	30	0,00	0,00	0,45	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	12,60	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Маса вареного почищеного буряка:						25													
	Яблука	—	—	8,5	—	—	7	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	0,73	0,00	0,00	3,15	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	Олія	—	—	0,5	—	—	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,50	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Цукор	—	—	0,5	—	—	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	1,90	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.	
	Соус сметанный:	—	—		—	—	4													
МП Л	Сметана 21%	—	—	2	—	—	2	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	0,42	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	4,24	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак

																				кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
Г	Борошно пшеничне	—	—	0,5	—	—	0,5	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,35	0,00	0,00	1,67	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Вода	—	—	2	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	—	—	0,1	—	—	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса білого соусу:			2			2													
	<b>ВИХІД</b>						<b>35</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,59</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,98</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,63</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>28,05</b>	

### Технологія приготування

Відварений очищений буряк та очищені від шкірки з видаленим насіннєвим гніздом яблука нарізають невеликими дольками, перемішують, заправляють маслом вершковим, цукром, сметаним соусом та тушкують 10-15 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 умілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С разом з основною стравою.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – буряк та яблука зберегли форму нарізки або частково розварились, в соусі.

**Колір** – темно – вишневий.

**Смак і запах** – солодкуватий, з ароматом буряка і яблук.

**Консистенція** – м'яка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 35 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 (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)	
	Банан свіжий	100	100	133	60	60	80	0,90	0,90	1,20	0,06	0,06	0,08	13,08	13,08	17,44	53,40	53,40	71,20	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.
	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	39,00	39,00	52,00	Грона цілі, зі свіжими, зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами.
	<b>ВИХІД</b>				<b>60</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>1,20</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>53,40</b>	<b>53,40</b>	<b>71,20</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>39,00</b>	<b>39,00</b>	<b>52,00</b>	

## Технологія приготування

Плоди і ягоди свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою, ополіскують кип'яченою водою. За потреби нарізають на порції.

Підготовлені плоди і ягоди подають на 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 ± 3 %

80г ± 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 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)	
	Крупа гречана	22	22	27,5	22	22	27,5	2,77	2,77	3,47	0,73	0,73	0,91	13,90	13,90	17,38	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.
	Маса каші:				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>2,79</b>	<b>2,79</b>	<b>3,49</b>	<b>2,18</b>	<b>2,18</b>	<b>2,72</b>	<b>13,93</b>	<b>13,93</b>	<b>17,41</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 у мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65<sup>0</sup>С.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – світло-сірий.

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

**Консистенція** – в'язка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

113г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

---

(підпис)

---

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 291

«Збірник рецептур страв  
Української кухні»

Видання 1992 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Кури з яблуками 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)	
	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.
	Сіль йодована	0,14	0,14	0,18	0,14	0,14	0,18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, 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.
	Маса смаженої курятини:				31	31	41													
	Яблука свіжі	21,5	21,5	30	18	18	25	0,07	0,07	0,10	0,07	0,07	0,10	1,87	1,87	2,60	8,10	8,10	11,25	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки

																				плоду.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	8,4 8,8	8,4 8,8	12 12,5	7	7	10	0,09	0,09	0,13	0,01	0,01	0,01	0,59	0,59	0,84	2,38	2,38	3,40	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
<b>МП Л</b>	Сметана 21%	6	6	8	6	6	8	0,17	0,17	0,22	1,26	1,26	1,68	0,18	0,18	0,24	12,72	12,72	16,96	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	Сіль йодована	0,04	0,04	0,06	0,04	0,04	0,06	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	20	27	27	20	27	27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса тушкованої курятини:				30	30	40													
	Маса тушкованих яблук з морквою у соусі:				30	30	40													
	<b>ВИХІД</b>				<b>60</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>9,61</b>	<b>9,61</b>	<b>12,82</b>	<b>3,68</b>	<b>3,68</b>	<b>5,08</b>	<b>2,69</b>	<b>2,69</b>	<b>3,75</b>	<b>83,59</b>	<b>83,59</b>	<b>113,63</b>	

### Технологія приготування

Філе курятини нарізають на кубики або брусочки по 2-3 на порцію солять і злегка обсмажують.

Яблука очищають від шкірки і видаляють насіннєве гніздо, моркву нарізають часточками.

В киплячу воду закладають обсмажене м'ясо, нарізану моркву і тушкують 20-30 хв до готовності. За 10-15 хв до кінця тушкування додають яблука, сметану і заправляють сіллю.

При подачі шматочки м'яса, разом з яблуками та соусом, викладають на тарілку, поряд викладають гарнір.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65<sup>0</sup> С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд**– м'ясо, яблука та морква зберегли форму нарізки, не розварені.

**Колір** – поверхні – яблук та моркви – натуральний, м'яса – білий.

**Смак і запах** – у міру солоний зі смаком м'яса та присмаком яблук.

**Консистенція** – м'яка, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

80г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

## Рецептура № 74

«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  
Баклажани тушковані з помідорами

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини			
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)				
		Вікові групи (роки)																					
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)					1-3	3-4	4-6 (7)
	Баклажани свіжі	36	36	48	34,5	34,5	45,5	0,41	0,41	0,55	0,03	0,03	0,05	2,21	2,21	2,91	8,28	8,28	10,92	Плоди чисті, цілі, свіжі, здорові, м'якоть соковита, пружна, насіннєве гніздо з недорозвиненим насінням.			
	Маса пасерованих баклажанів:				26	26	34,5																
	Вода	5	5	7	5	5	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.			
	Помідори свіжі	29,5	29,5	39	25	25	33	0,28	0,28	0,36	0,05	0,05	0,07	1,15	1,15	1,52	5,75	5,75	7,59	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плодоніжки.			
	Маса пасерованих помідорів:				16	16	21,5																
	Олія	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	22,48	22,48	26,97	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.			
	Соус сметанный:				20	20	26																
МП Л	Сметана 21%	5	5	6,5	5	5	6,5	0,14	0,14	0,18	1,05	1,05	1,37	0,15	0,15	0,20	10,60	10,60	13,78	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.			

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.
	Вода	5	5	6,5	15	15	19,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса білого соусу:				15	15	19,5													
	Сіль йодована	0,18	0,18	0,23	0,18	0,18	0,23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>60</b>	<b>60</b>	<b>78</b>	<b>3,03</b>	<b>3,03</b>	<b>3,85</b>	<b>1,16</b>	<b>1,16</b>	<b>1,50</b>	<b>22,87</b>	<b>22,87</b>	<b>28,83</b>	<b>53,79</b>	<b>53,79</b>	<b>67,61</b>	

### Технологія приготування

Підготовлені, очищені баклажани, нарізані кільцями та підготовлені свіжі помідори, нарізані дольками, пасерують окремо на олії. Пасеровані баклажани заливають соусом, з додаванням води (вода береться в кількості 15-20 % до маси пасерованих баклажанів), солять і тушкують 15-20 хв. за 5-7 хв до закінчення приготування додають пасеровані помідори.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – баклажани зберегли форму або злегка втратили форму, помідори частково втратили форму, в соусі.

**Колір** – характерний пасерованим овочам в сметанному соусі.

**Смак і запах** – характерний пасерованим овочам в сметанному соусі.

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

### Основні фізичні показники

Маса страви: 60 г ± 3 %

78 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 932

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Компот із плодів сушених (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)	
	Курага	17,5	17,5	20	17,5	17,5	20	0,91	0,91	1,04	0,00	0,00	0,00	10,19	10,19	11,64	40,95	40,95	46,80	Половинки плодів з видаленою кісточкою правильної овальної форми. Смак та запах натуральні, характерні сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків та запахів.
	Маса вареної кураги:				32,5	32,5	37													
	Цукор	0	7	8	0	7	8	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,99	7,98	0,00	26,53	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.
	Кислота лимонна	0,14	0,14	0,16	0,14	0,14	0,16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Вода	138	138	158	138	138	158	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>				<b>140</b>	<b>140</b>	<b>160</b>	<b>0,91</b>	<b>0,91</b>	<b>1,04</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>10,19</b>	<b>17,17</b>	<b>19,62</b>	<b>40,95</b>	<b>67,48</b>	<b>77,12</b>	

## Технологія приготування

Підготовлену курагу заливають гарячою водою, доводять 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** – жовто – оранжевий.

**Смак і запах** – солодкий або кисло-солодкий, аромат сушених абрикос.

**Консистенція** – кураги – м'яка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 140 г ± 3 %

160 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Рецептура № 1, 105

«Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»

Видання 2000 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Борщ по – бахмацьки

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)				
	Буряк з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	13,2 13,7	13,2 13,7	17,4 18,1	11	11	14,5	0,17	0,17	0,22	0,01	0,01	0,01	1,10	1,10	1,45	4,62	4,62	6,09	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Капуста білокачанна	19,5	19,5	26	15,5	15,5	21	0,28	0,28	0,38	0,02	0,02	0,03	0,88	0,88	1,20	4,19	4,19	5,67	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	або капуста квашена			29,5			21			0,38			0,00			0,67			3,99	Рівномірно нашаткована; соковита, пружна, хрустка, кисло-солонуватого смаку, без гіркоти; колір – світло-солом'яний з прожовтуватим відтінком.
	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%	28,8 30 31,2 32,4 33,6	28,8 30 31,2 32,4 33,6	38,4 40 41,6 43,2 44,8	24	24	32	0,48	0,48	0,64	0,10	0,10	0,13	4,15	4,15	5,54	19,20	19,20	25,60	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Квасоля	5	5	6,5	5	5	6,5	1,05	1,05	1,37	0,10	0,10	0,13	2,53	2,53	3,28	14,60	14,60	18,98	Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та

																				інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	4,2 4,5	4,2 4,5	6 6,3	3,5	3,5	5	0,05	0,05	0,07	0,00	0,00	0,01	0,29	0,29	0,42	1,19	1,19	1,70	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	5,5	5,5	7	4,5	4,5	5,5	0,06	0,06	0,08	0,00	0,00	0,00	0,44	0,44	0,54	1,85	1,85	2,26	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.
	Лимонна кислота	0,05	0,05	0,08	0,05	0,05	0,08	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має присмний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Сухофрукти (чорнослив)	7,5	7,5	10	7,5	7,5	10	0,17	0,17	0,23	0,00	0,00	0,00	4,50	4,50	6,00	18,15	18,15	24,20	Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Вода	105	105	140	105	105	140	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Олія	3	3	3,5	3	3	3,5	0,00	0,00	0,00	3,00	3,00	3,50	0,00	0,00	0,00	26,97	26,97	31,47	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Зелень петрушки	1,5	1,5	2	1	1	1,5	0,01	0,01	0,02	0,00	0,00	0,00	0,04	0,04	0,07	0,19	0,19	0,29	Листя свіже, чисте, не закручене, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
МП Л	Сметана 21%	—	—	5	—	—	5	—	—	0,14	—	—	1,05	—	—	0,15	—	—	10,60	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисло-молочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200/5</b>	<b>2,41</b>	<b>2,41</b>	<b>3,32</b>	<b>3,22</b>	<b>3,22</b>	<b>4,85</b>	<b>14,54</b>	<b>14,54</b>	<b>19,44</b>	<b>93,92</b>	<b>93,93</b>	<b>130,81</b>	
	<b>з капустою квашеною</b>									<b>3,32</b>			<b>4,82</b>			<b>18,92</b>			<b>129,13</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 (105/140 г) закладають підготовлену нарізану шматочками картоплю, нашатковану капусту 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, підготовлену та відварену до напівготовності квасолу, сухофрукти (замочені, промиті й нарізані), 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, лимонну кислоту, сметану (крім вікової категорії від 1-4 років) і підготовлену зелень.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65<sup>0</sup>С.

## Характеристика готової страви

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

**Колір** – малиново-червоний.

**Смак і запах** – кисло-солодкий, з присмаком сухофруктів та квасолі.

**Консистенція** – овочів – м'яка, середньої густини.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %  
200/5г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 291

«Сборник рецептур блюд  
(технологических карт) для  
питанияш кольников»

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
**Каша перлова 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 перлова	18	18	22,5	18	18	22,5	1,67	1,67	2,09	0,20	0,20	0,25	12,15	12,15	15,19	57,60	57,60	72,00	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода				65,5	65,5	82	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	0,02	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>1,69</b>	<b>1,69</b>	<b>2,11</b>	<b>1,65</b>	<b>1,65</b>	<b>2,06</b>	<b>12,18</b>	<b>12,18</b>	<b>15,22</b>	<b>70,82</b>	<b>70,82</b>	<b>88,53</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 у мілкій 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 перловій 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)

Технологічна карта  
 Суфле м'ясне з овочами

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	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.
	Цибуля ріпчаста	7	7	9,5	6	6	8	0,08	0,08	0,11	0,00	0,00	0,00	0,59	0,59	0,78	2,46	2,46	3,28	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	7,2 7,5	7,2 7,5	9,6 10	6	6	8	0,08	0,08	0,10	0,01	0,01	0,01	0,50	0,50	0,67	2,04	2,04	2,72	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/11	1/11	1/8	3,64	3,64	5	0,46	0,46	0,64	0,42	0,42	0,58	0,03	0,03	0,04	5,71	5,71	7,85	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Олія	1	1	1,5	1	1	1,5	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	1,50	0,00	0,00	0,00	8,99	8,99	13,49	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Маса напівфабрикату:				36	36	48													
	Сіль йодована	0,09	0,09	0,12	0,09	0,09	0,12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах

																				йоду; розчинність у рідині повна.
	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>30</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>7,37</b>	<b>7,37</b>	<b>9,85</b>	<b>14,66</b>	<b>14,66</b>	<b>19,40</b>	<b>1,12</b>	<b>1,12</b>	<b>1,49</b>	<b>165,44</b>	<b>165,44</b>	<b>219,33</b>	

### Технологія приготування

Підготовлене м'ясо свинини закладають в окріп (на 1 кг м'яса беруть 2-2,5 л води), доводять до кипіння, знімають шумовиння, варять на помірному вогні (80-90 °С) до готовності (2-2,5 год). Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії протягом 2-3 хв, потім додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С протягом 5-10 хв. Варене м'ясо свинини двічі пропускають через м'ясорубку, додають пасеровані овочі, олію, жовтки з яєць і все ретельно вимішують. Додають збиті в піну яєчні білки, сіль і знову перемішують.

Готову масу викладають на змащений олією лист шаром завтовшки 2,5–3 см і запікають у духовій шафі при температурі 180-220 °С, протягом 30 – 35 хв. Готову страву охолоджують до температури 70 °С та нарізають на порції у вигляді прямокутників, трикутників, ромбів.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – поверхня суфле гладенька, без грубих тріщин, збоку гарнір.

**Колір** – сірий.

**Смак і запах** – характерний відвареній свинині у поєднанні з пасерованою цибулею.

**Консистенція** – однорідна, ніжна, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 30 г ± 3 %

40г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Рецептура № 940

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Кисіль із апельсинів

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Апельсини	62,5	62,5	71,5	42	42	48	0,38	0,38	0,43	0,08	0,08	0,10	3,99	3,99	4,56	16,80	16,80	19,20	Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого.
	Цукор	0	8	9	0	8	9	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,98	8,98	0,00	30,32	34,11	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	0,08	0,08	0,09	0,08	0,08	0,09	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Вода	132,5	132,5	151	132,5	132,5	151	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Крохмаль	7	7	7,5	7	7	7,5	0,01	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	5,57	5,57	5,97	22,89	22,89	24,53	Без стороннього запаху; колір білий, з кристалічним блиском
	<b>ВИХІД</b>				<b>150</b>	<b>158</b>	<b>180</b>	<b>0,39</b>	<b>0,39</b>	<b>0,44</b>	<b>0,08</b>	<b>0,08</b>	<b>0,10</b>	<b>9,56</b>	<b>17,55</b>	<b>19,51</b>	<b>39,69</b>	<b>70,01</b>	<b>77,84</b>	



## Технологія приготування

Підготовлені апельсини, чистять від шкірки, видаляють насіння, протирають та вичавлюють сік. Із м'якоті, що залишилася після вичавлювання плодів, готують відвар. У відвар додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), лимонну кислоту, доводять до кипіння і кип'ятять 1-2 хв. Далі відвар проціджують. Сік з'єднують із процідженим відваром, доводять до кипіння і кип'ятять ще 1-2 хв. Крохмаль розводять у невеликій кількості охолодженого відвару і проціджують. До суміші соку з відваром при безперервному помішуванні тонкою цівкою швидко вливають підготовлений розчин крохмалю. Доводять до кипіння, але не кип'ятять. Готовий кисіль охолоджують.

Подають в чашці при температурі 60-65 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – прозора маса без грудочок.

**Колір** – жовтогарячий.

**Смак і запах** –кисло-солодкий, з вираженим смаком і ароматом апельсин.

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

## Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

158 г ± 3 %

180 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

---

(підпис)

---

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 307

«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  
Каша гарбузова

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	94	94	120	66	66	84	0,66	0,66	0,84	0,07	0,07	0,08	3,56	3,56	4,54	16,50	16,50	21,00	Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забрудненні, забарвлення і форма властиві даному сорту
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.
ЗП Г	Крупа манна	8,5	8,5	11	8,5	8,5	11	0,88	0,88	1,13	0,09	0,09	0,11	5,77	5,77	7,47	27,88	27,88	36,08	Кремове або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається
	Вода	19	17	22	19	17	22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,25	0,2	0,2	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Цукор	0	3	3,5	0	3	3,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,99	3,49	0,00	11,37	13,27	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>70</b>	<b>70</b>	<b>90</b>	<b>1,55</b>	<b>1,55</b>	<b>1,99</b>	<b>1,60</b>	<b>1,60</b>	<b>2,01</b>	<b>9,36</b>	<b>12,36</b>	<b>15,53</b>	<b>57,60</b>	<b>68,97</b>	<b>86,87</b>		

### Технологія приготування

Підготовлений та очищений гарбуз пропускають через овочерізку або мілко нарізають кубиками. Припускають з додаванням невеликої кількості рідини та вершкового масла (15-20 хв). Потім тонкою цівкою всипають манну крупу, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль та варять до готовності (15-20 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65<sup>0</sup>С.

### Характеристика готової страви

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

**Колір** – жовтогарячий.

**Смак і запах** – характерний в'язкій манній каші у поєднанні з гарбузом.

**Консистенція** – в'язка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 70 г ± 3 %

90г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Зрази з сиру кисломолочного з курагою або чорносливом

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
МП Л	Сир кисломолочний 9%	67	67	83	67	67	83	11,19	11,19	13,86	6,03	6,03	7,47	1,34	1,34	1,66	106,53	106,53	131,97	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.
Г	Борошно пшеничне	12	12	15	12	12	15	1,24	1,24	1,55	0,13	0,13	0,17	8,28	8,28	10,35	40,08	40,08	50,10	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.
	Цукор	0	5	6,5	0	5	6,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,99	6,49	0,00	18,95	24,64	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
Я	Яйце куряче	1/6	1/6	1/5	6,67	6,67	8	0,85	0,85	1,02	0,77	0,77	0,92	0,05	0,05	0,06	10,47	10,47	12,56	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Чорнослив	20	20	25	20	20	25	0,46	0,46	0,58	0,00	0,00	0,00	12,0	12,0	15,0	48,4	48,4	60,5	Має властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.

	або курага	20	20	25	20	20	25	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.	
Г	Борошно пшеничне для паніровки	3	3	4	3	3	4	0,46	0,46	0,58	0,00	0,00	0,00	12,00	12,00	15,00	48,40	48,40	60,50	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий.	
	Маса напівфабрикату:				108	113	143														
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,35	0,25	0,25	0,35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.	
	<b>ВИХІД</b>				<b>90</b>	<b>95</b>	<b>120</b>														
	<b>з чорносливом</b>							<b>14,19</b>	<b>14,19</b>	<b>17,57</b>	<b>8,93</b>	<b>8,93</b>	<b>11,05</b>	<b>33,67</b>	<b>38,66</b>	<b>48,55</b>	<b>272</b>	<b>291</b>	<b>363</b>		
	<b>з курагою</b>							<b>14,77</b>	<b>14,77</b>	<b>18,30</b>	<b>8,93</b>	<b>8,93</b>	<b>11,05</b>	<b>33,31</b>	<b>38,30</b>	<b>48,10</b>	<b>270</b>	<b>289</b>	<b>361</b>		

## Технологія приготування

В протертий сир додають просіяне борошно, сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), яйця, добре все перемішують та формують плескаті вироби 1,5-2 см по 1шт на порцію.

На середину виробу кладуть фарш, краї виробу з'єднують так, щоб фарш був в середині виробу. Потім вироби панірують у борошні, надають овальну форму. Обсмажують рівномірно з обох боків при температурі 150–160 °С протягом 2-3 хв і доводять до готовності в духовій шафі при температурі 220–250 °С (10–15 хв).

Фарш: Чорнослив або курагу (без кісточки) промивають, заливають невеликою кількістю рідини для набухання. Воду зливають, курагу або чорнослив нарізають соломкою та злегка припускають (3-5 хв).

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – зрази овальної форми з тупими кінцями, з рівномірно обсмаженою скоринкою; без грубих тріщин і розривів.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – креманий, фаршу – властивий даному виду сухофруктів.

**Смак і запах** – характерний для запеченого кисломолочного сиру та припущених сухофруктів.

**Консистенція** – м'яка, в міру щільна.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %

95г ± 3 %

120г ± 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 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)	
МП Л	Сметана 21%	—	—	5	—	—	5	—	—	0,14	—	—	1,05	—	—	0,15	—	—	10,60	Білого кольору, або з кремівим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
Г	Борошно пшеничне	—	—	1,5	—	—	1,5	—	—	0,15	—	—	0,02	—	—	1,04	—	—	5,01	Колір білий або білий з кремівим відтінком; смак солодкуватий.
	Вода	—	—	15	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	—	—	0,05	—	—	0,05	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса білого соусу:						15													
	<b>ВИХІД</b>						<b>20</b>			<b>0,29</b>			<b>1,07</b>			<b>1,19</b>			<b>15,61</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'ятять за слабого кипіння 3-5 хв. Готовий соус проціджують та доводять до кипіння (1-2 хв). Готовий соус охолоджують та подають разом з основною стравою.

## 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: 20 г ± 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)

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)	
	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.
	<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>	

## Технологія приготування

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

Подають в мілкій 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 ± 3 %

80г ± 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 кукурудзяна розсипчаста

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)				1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
ЗП	Крупа кукурудзяна	29,5	29,5	37	29,5	29,5	37	2,45	2,45	3,07	0,35	0,35	0,44	21,36	21,36	26,79	99,42	99,42	124,69	Подрібнені частинки ядра кукурудзи різної форми; колір жовтий; смак і запах характерні кукурудзяній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх присмаків та запахів.
	Вода				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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса каші:				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>2,46</b>	<b>2,46</b>	<b>3,09</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>	<b>2,26</b>	<b>21,38</b>	<b>21,38</b>	<b>26,82</b>	<b>112,64</b>	<b>112,64</b>	<b>141,22</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 у мілкій закусочній тарілці виклавши гіркою при температурі 60-65<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** – жовтий.

**Смак і запах** – властивий кукурудзяній 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 № 390

«Сборник рецептов 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  
Котлета рибна любительська

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)				
	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.
	Морква з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	15 15,6	15 15,6	22,2 23,1	12,5	12,5	18,5	0,16	0,16	0,24	0,01	0,01	0,02	1,05	1,05	1,55	4,25	4,25	6,29	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Маса вареної моркви:				12	12	18													
Г	Хліб пшеничний подовий	5	5	7,5	5	5	7,5	0,44	0,44	0,65	0,08	0,08	0,11	2,00	2,00	3,00	10,45	10,45	15,68	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
	Цибуля ріпчаста	6	6	9	5	5	7,5	0,07	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,49	0,49	0,74	2,05	2,05	3,08	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Маса пасерованої цибулі:				2,5	2,5	4													
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.
<b>МП Л</b>	Молоко 2,5%	6	6	9	6	6	9	0,17	0,17	0,25	0,15	0,15	0,23	0,28	0,28	0,43	3,12	3,12	4,68	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Маса напівфабрикату:				71	71	106													
	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.
	Вода	3	3	4	3	3	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,18	0,18	0,25	0,18	0,18	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>59</b>	<b>59</b>	<b>88</b>	<b>10,20</b>	<b>10,20</b>	<b>14,73</b>	<b>1,77</b>	<b>1,77</b>	<b>2,60</b>	<b>21,84</b>	<b>21,84</b>	<b>28,25</b>	<b>81,21</b>	<b>81,21</b>	<b>116,36</b>	

### Технологія приготування

Підготовлене філе риби нарізають на шматки і двічі пропускають через м'ясорубку разом із замоченим в молоці хлібом пшеничним, вареною морквою та пасерованою цибулею ріпчастою. В рибний фарш додають яйця, сіль, добре перемішують після чого формують котлети. Вироби викладають на змащений олією лист, додають невелику кількість води та запікають в духовій шафі при температурі 180-200 °С (20-25 хв), після викіпання води, страву доводять до готовності в духовій шафі ще 7-10 хв при температурі 220-250 °С

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65<sup>0</sup>С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вироби круглої форми або злегка деформовані; з боку гарнір.

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

**Смак і запах** – характерний тушкованим рибним виробам.

**Консистенція** – однорідна, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 59 г ± 3 %

88г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Капуста цвітна або білокачанна підсмажена в яйці

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 цвітна	82	82	104	42,5	42,5	54	1,06	1,06	1,35	0,13	0,13	0,16	2,30	2,30	2,92	12,75	12,75	16,20	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	53	53	67,5	42,5	42,5	54	0,77	0,77	0,97	0,04	0,04	0,05	2,42	2,42	3,08	11,48	11,48	14,58	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Маса відвареної капусти:				38/32	38/32	48/40													
	Олія	1,5	1,5	2	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.
<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.
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,14	0,1	0,1	0,14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	<b>ВИХІД</b>				<b>46</b>	<b>46</b>	<b>58</b>	<b>4,08</b>	<b>4,08</b>	<b>5,12</b>	<b>1,05</b>	<b>1,05</b>	<b>1,31</b>	<b>20,33</b>	<b>20,33</b>	<b>25,46</b>	<b>38,80</b>	<b>38,80</b>	<b>49,88</b>	
					<b>38</b>	<b>38</b>	<b>48</b>	<b>3,78</b>	<b>3,78</b>	<b>4,74</b>	<b>0,96</b>	<b>0,96</b>	<b>1,20</b>	<b>20,46</b>	<b>20,46</b>	<b>25,62</b>	<b>37,52</b>	<b>37,52</b>	<b>48,26</b>	

## Технологія приготування

Підготовлену капусту білокачанну нарізають шашками; цвітну капусту розбирають на окремі суцвіття. Після чого капусту варять в підсоленій воді протягом 5-10 хв. Підготовлені яйця збивають в піну, відварену капусту обмочують в яйці та злегка обсмажують з обох боків на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С, упродовж 3-5 хв до утворення рум'яної кірочки. Обсмажену капусту викладають на лист та запікають у духовій шафі за температури 180-200 °С до готовності (10-15 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65<sup>0</sup>С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – капуста обсмажена в яйці.

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

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

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

## Основні фізичні показники

Маса страви: 46 г ± 3 %

58 г ± 3 %

38 г ± 3 %

48 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Рецептура № 358

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

Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Кефір

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
МП Л	Кефір 2,5%	90	90	125	90	90	125	2,70	2,70	3,75	2,25	2,25	3,13	3,15	3,15	4,38	53,10	53,10	73,75	Консистенція однорідна, сметано подібна, з порушеним згустком; смак та запах кисломолочний.
	<b>ВИХІД</b>				<b>90</b>	<b>90</b>	<b>125</b>	<b>2,70</b>	<b>2,70</b>	<b>3,75</b>	<b>2,25</b>	<b>2,25</b>	<b>3,13</b>	<b>3,15</b>	<b>3,15</b>	<b>4,38</b>	<b>53,10</b>	<b>53,10</b>	<b>73,75</b>	

Технологія приготування

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

Характеристика готової страви

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

Основні фізичні показники

Маса страви: 90 г ± 3 %  
125 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

ст.379

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Суп польовий із 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)	
	Картоплядо01.09(м олода)-20% з 01.09до31.10-25% з 01.11до31.12-30% з 01.01до28.02-35% з 01.03до30.08-40%	36 37,5 39 40,5 42	36 37,5 39 40,5 42	48 50 52 54 56	30 30 30 30 30	30 30 30 30 30	40 40 40 40 40	0,60 0,60 0,60 0,60 0,60	0,60 0,60 0,60 0,60 0,60	0,80 0,80 0,80 0,80 0,80	0,12 0,12 0,12 0,12 0,12	0,12 0,12 0,12 0,12 0,12	0,16 0,16 0,16 0,16 0,16	5,19 5,19 5,19 5,19 5,19	5,19 5,19 5,19 5,19 5,19	6,92 6,92 6,92 6,92 6,92	24,00 24,00 24,00 24,00 24,00	24,00 24,00 24,00 24,00 24,00	32,00 32,00 32,00 32,00 32,00	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'яучі.
	Цибуля ріпчаста	9	9	11,5	7,5	7,5	9,5	0,11	0,11	0,13	0,00	0,00	0,00	0,74	0,74	0,93	3,08	3,08	3,90	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	9 9,5	9 9,5	11,4 12	7,5 7,5	7,5 7,5	9,5 9,5	0,10 0,10	0,10 0,10	0,12 0,12	0,01 0,01	0,01 0,01	0,01 0,01	0,63 0,63	0,63 0,63	0,80 0,80	2,55 2,55	2,55 2,55	3,23 3,23	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
ЗП	Крупа пшоняна	6	6	8	6	6	8	0,69	0,69	0,92	0,20	0,20	0,26	4,03	4,03	5,38	20,88	20,88	27,84	Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків.
МП Л	Масло вершкове	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.

	Вода	127,5	127,5	170	127,5	127,5	170	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
МП Л	Сметана 21%	4	4	5	4	4	5	0,11	0,11	0,14	0,84	0,84	1,05	0,12	0,12	0,15	8,48	8,48	10,60	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150/4</b>	<b>150/4</b>	<b>200/5</b>	<b>1,62</b>	<b>1,62</b>	<b>2,14</b>	<b>2,62</b>	<b>2,62</b>	<b>3,30</b>	<b>10,73</b>	<b>10,73</b>	<b>14,21</b>	<b>72,21</b>	<b>72,21</b>	<b>94,09</b>	

### Технологія приготування

У киплячу воду (127,5/170 г) закладають підготовлену нарізану шматочками картоплю та варять за слабого кипіння 10-15 хв. Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на маслі вершковому 2-3 хв, після чого додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 150-160 °С протягом 5-10 хв. До картоплі додають пасеровані овочі та підготовлене пшоно і продовжують варити за слабого кипіння до готовності (30-35 хв). За 5 хв до завершення приготування додають сіль, сметану.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65<sup>0</sup>С.

### Характеристика готової страви

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

**Колір** – рідкої частини – кремовий, характерний овочам та крупі.

**Смак і запах** – пасерованих овочів та крупі пшоняної, в міру солоний.

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

### Основні фізичні показники

Маса страви: 150/4 г ± 3 %

200/5г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

## Рецептура № 432

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Бобові з цибулею (горох або сочевиця)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Сочевиця	38,5	38,5	48	38,5	38,5	48	8,32	8,32	10,37	0,42	0,42	0,53	18,48	18,48	23,04	120,89	120,89	150,72	Двостулкові боби з одним гніздом, сплюснені, лінзоподібні; забарвлення від рожевого до червоного.
	Або горох лущений	38,5	38,5	48	38,5	38,5	48	8,86	8,86	11,04	0,62	0,62	0,77	19,98	19,98	24,91	120,89	120,89	150,72	Колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками зернових.
	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.
	Вода	96,5	96,5	120	96,5	96,5	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса відварних бобових:				80	80	100													
	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.
	Цибуля ріпчаста	14,5	14,5	17	12	12	14	0,16	0,16	0,20	0,00	0,00	0,00	1,13	1,13	1,37	4,72	4,72	5,74	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з

																				добре підсушеними верхніми лусками.
	Маса пасерованої цибулі:				8	8	10													
	<b>ВИХІД:</b>				<b>88</b>	<b>88</b>	<b>114</b>													
	<b>сочевиця</b>							<b>8,48</b>	<b>8,48</b>	<b>10,56</b>	<b>2,92</b>	<b>2,92</b>	<b>3,53</b>	<b>19,61</b>	<b>19,61</b>	<b>24,41</b>	<b>148,08</b>	<b>148,08</b>	<b>183,43</b>	
	<b>горох лущений</b>							<b>9,02</b>	<b>9,02</b>	<b>11,24</b>	<b>3,11</b>	<b>3,11</b>	<b>3,77</b>	<b>21,11</b>	<b>21,11</b>	<b>26,28</b>	<b>148,08</b>	<b>148,08</b>	<b>183,43</b>	

### Технологія приготування

Сочевицю або горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки і промивають в холодній воді. Перед варінням бобові заливають холодною водою на 2-3 год. Бобові варять в закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні (1-1,5 год). Після того, як бобові стануть м'якими, приготування припиняють, залишають їх на 15-20 хв у відварі, який потім зливають. Цибулю нарізають невеличкими кубиками та пасерують на олії за температури 150-160 °С протягом 5-7 хв. Відварені гарячі бобові заправляють пасерованою цибулею та прогрівають.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – більша частина бобових зберегла форму та заправлена пасерованою цибулею.

**Колір** – характерний даному виду бобових.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний бобовим з пасерованою цибулею.

**Консистенція** – м'яка.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 88 г ± 3 %

114г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Технологічна карта  
Гречаник м'ясний

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)	
	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.
	Крупа гречана	5	5	6,5	5	5	6,5	0,63	0,63	0,82	0,17	0,17	0,21	3,16	3,16	4,11	16,75	16,75	21,78	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлою, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Вода для крупи гречаної:	16	16	21	16	16	21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса готової гречаної крупи:				20	20	26													
<b>Я</b>	Яйце куряче	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.
	Цибуля ріпчаста	18,5	18,5	24,5	15,5	15,5	20,5	0,22	0,22	0,29	0,00	0,00	0,00	1,52	1,52	2,01	6,36	6,36	8,41	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підешеними верхніми лусками.
	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>Г</b>	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.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				74	74	99													
	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.
	<b>ВИХІД</b>				<b>54</b>	<b>54</b>	<b>72</b>	<b>12,85</b>	<b>12,85</b>	<b>16,92</b>	<b>3,38</b>	<b>3,38</b>	<b>4,47</b>	<b>24,76</b>	<b>24,76</b>	<b>31,39</b>	<b>105,33</b>	<b>105,33</b>	<b>137,98</b>	

### Технологія приготування

Підготовлену яловичину та ріпчасту цибулю пропускають через м'ясорубку, додають сіль, підготовлені яйця та добре все перемішують. До отриманої маси додають зварену і охолоджену в'язку гречану кашу і ще раз усе добре помішують. З отриманої маси формують вироби округло-плескатої форми, панірують їх у борошні та злегка обсмажують з обох боків на сковороді з олією, нагрітою до 150-160 °С, упродовж 5-7 хв до утворення рум'яної скоринки. Обсмажені вироби викладають на лист змащений олією та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (13-15 хв).

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – вироби округло-плескатої форми, без глибоких тріщин; з боку гарнір.

**Колір** – характерний гречаній каші у поєднанні з м'ясом.

**Смак і запах** – в міру солоний, характерний гречаній каші у поєднанні з м'ясом.

**Консистенція** – м'яка, соковита.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 54 г ± 3 %

72г ± 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  
Помідори 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 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)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Помідори свіжі	20	20	30,5	17	17	26	0,19	0,19	0,29	0,03	0,03	0,05	0,78	0,78	1,20	3,91	3,91	5,98	Свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без сторонніх запаху і смаку; без плідоніжки.
	Помідори солоні			29			26			0,29			0,03			0,62			4,16	Цілі, не м'яті, не зморшені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно – кислий.
	<b>ВИХІД</b>				<b>17</b>	<b>17</b>	<b>26</b>	<b>0,19</b>	<b>0,19</b>	<b>0,29</b>	<b>0,03</b>	<b>0,03</b>	<b>0,05</b>	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>1,20</b>	<b>3,91</b>	<b>3,91</b>	<b>5,98</b>	
										<b>0,29</b>			<b>0,03</b>			<b>0,62</b>			<b>4,16</b>	



## Технологія приготування

Помідори свіжі миють під проточною водою, видаляють у них місце кріплення плодоніжки, обдають окропом. За потреби нарізають на порції. Помідори солоні промивають кип'яченою водою та видаляють місце кріплення плодоніжки. За потреби нарізають на порції. Подають на м'якій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – у помідорів видалене місце кріплення плодоніжки, великі плоди нарізані на порції..

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

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

**Консистенція** – м'яка, соковита.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 17 г ± 3 %

26г ± 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 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 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. За потреби нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній 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 № 317

«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  
Запіканка рисова зі свіжими плодами

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
ЗП	Крупа рисова	19,5	19,5	24,5	19,5	19,5	24,5	1,37	1,37	1,72	0,20	0,20	0,25	14,00	14,00	17,59	64,35	64,35	80,85	Білого кольору, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
МП Л	Молоко 2,5%	18	18	22,5	18	18	22,5	0,51	0,51	0,63	0,45	0,45	0,56	0,85	0,85	1,06	9,36	9,36	11,70	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Вода на кашу рисову:	54	54	67,5	54	54	67,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса готової каші:				88	88	110													
	Цукор	0	4	5	0	4	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,99	4,99	0,00	15,16	18,95	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	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>Г</b>	Сухарі панірувальні	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,27	0,27	0,33	0,04	0,04	0,05	1,74	1,74	2,09	8,53	8,53	10,23	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.
	Груші свіжі	13	13	16,5	11	11	14	0,04	0,04	0,06	0,03	0,03	0,04	1,11	1,11	1,41	4,62	4,62	5,88	Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду.
	або сливи свіжі	12	12	15,5	11	11	14	0,09	0,09	0,11	0,00	0,00	0,00	1,11	1,11	1,41	4,73	4,73	6,02	Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі; без пошкоджень шкірки.
<b>МП Л</b>	Сметана 21%	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,04	0,04	0,06	0,32	0,32	0,42	0,05	0,05	0,06	3,18	3,18	4,24	Білого кольору, або з кремівим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
<b>Я</b>	Яйце куряче	1/16	1/16	1/13	2,5	2,5	3,07	0,32	0,32	0,39	0,29	0,29	0,35	0,02	0,02	0,02	3,93	3,93	4,82	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,34	0,25	0,25	0,34	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса напівфабрикату:				101	101	127													
	<b>ВИХІД</b>				<b>86</b>	<b>90</b>	<b>113</b>													
	<b>з грушею</b>							<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>3,20</b>	<b>2,77</b>	<b>2,77</b>	<b>3,48</b>	<b>17,79</b>	<b>21,78</b>	<b>27,26</b>	<b>107,18</b>	<b>122,34</b>	<b>153,19</b>	
	<b>з сливами</b>							<b>2,61</b>	<b>2,61</b>	<b>3,25</b>	<b>2,74</b>	<b>2,74</b>	<b>3,44</b>	<b>17,79</b>	<b>21,78</b>	<b>27,26</b>	<b>107,29</b>	<b>122,45</b>	<b>153,33</b>	

## Технологія приготування

З крупи рисової на воді з додаванням молока варять кашу рисову в'язку, охолоджують до 60-70 °С, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль, яйця, 2/3 вершкового масла та все ретельно перемішують. На змащений маслом вершковим і посипаний сухарями лист викладають рівним шаром отриману масу (половину від усієї маси), зверху викладають плоди, нарізані мілкими кубиками, груші без шкірки та насінневих гнізд, сливи без кісточок. Плоди покривають шаром каші, що залишилась, поверхню змащують сметаною та запікають в духовій шафі за температури 180-200 °С до готовності (15-20 хв).

Готову страву охолоджують до 70 °С, після чого нарізають на порції у вигляді трикутників, квадратів або ромбів.

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

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – запіканка нарізана рівними шматочками у вигляді трикутників, квадратів або ромбів.

**Колір** – скоринки – від золотаво-жовтого до світло-коричневого, на розрізі – від білого до світло-жовтого.

**Смак і запах** – характерний рисовій каші з фруктами.

**Консистенція** – рихла, однорідна.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 86 г ± 3 %

90г ± 3 %

113 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

ст. 72

«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 яблук

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Яблука	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

Підготовлені яблука печуть цілими та протирають, додають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років). Додають розведений у невеликій кількості води крохмаль. Варять до загустіння при постійному помішуванні (3-5 хв). Готовий соус охолоджують.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі поливаючи запіканку.

### Характеристика готової страви

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

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

**Смак і запах** – приємний, з ароматом печених яблук.

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

### Основні фізичні показники

Маса страви: 10 г ± 3 %

42 г ± 3 %

**СКЛАВ:** сестра медична старша

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)



Рецептура № 769

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Пюре морквяне або бурякове

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%	72 75	72 75	96 100	60 60	60 80	0,78	0,78	1,04	0,06	0,06	0,08	5,04	5,04	6,72	20,40	20,40	27,20	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.	
	або буряк з 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	72 75	72 75	96 100	60 60	80	0,90	0,90	1,20	0,06	0,06	0,08	6,00	6,00	8,00	25,20	25,20	33,60	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.	
	Маса протертої моркви або буряка:				52	52	69													
	Олія	3	3	4	3	3	4	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	26,97	26,97	35,96	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Цукор	0	1	1	0	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	0,00	3,79	3,79	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	5,5	5,5	7,5	5,5	5,5	7,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоняна, 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>73</b>	<b>2,78</b>	<b>2,78</b>	<b>3,54</b>	<b>0,06</b>	<b>0,06</b>	<b>0,08</b>	<b>23,02</b>	<b>24,02</b>	<b>30,19</b>	<b>47,37</b>	<b>51,16</b>	<b>66,95</b>	
								<b>2,90</b>	<b>2,90</b>	<b>3,70</b>	<b>0,06</b>	<b>0,06</b>	<b>0,08</b>	<b>23,98</b>	<b>24,98</b>	<b>31,47</b>	<b>52,17</b>	<b>55,96</b>	<b>73,35</b>	

### Технологія приготування

Підготовлену моркву очищують, нарізають дольками та припускають в невеликій кількості води з додаванням олії (1/2 норми).

Бурак варять, очищують від шкірки.

Готову моркву або буряк протирають, додають олію, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сіль і прогривають.

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

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – протерта однорідна маса.

**Колір** – моркви – від жовтого до жовтогарячого; буряка – від бордового до темно-бордового.

**Смак і запах** – характерний відвареній моркві або відвареному буряку з олією.

**Консистенція** – однорідна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 55 г ± 3 %

73г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)

Рецептура № 338

«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  
Яєчна кашка

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
Я	Яйце куряче	1шт			40			5,08	0,00	0,00	4,60	0,00	0,00	0,28	0,00	0,00	62,80	0,00	0,00	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	Вода	20			20			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,16			0,16			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоняна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Олія	3			3			0,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	26,97	0,00	0,00	
	<b>ВИХІД</b>				<b>52</b>			<b>5,08</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>7,60</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,28</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>89,77</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	

## Технологія приготування

Яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого миють під проточною водою. Підготовлені яйця збивають з водою, додають сіль, олію і варять при безперервному помішуванні за температури 100 °С до отримання пухкої напіврідкої кашки (10-12 хв).

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

## Характеристика готової страви

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

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

**Смак і запах** – властивий свіжим вареним яйцям.

**Консистенція** – рихла, напіврідка.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 52 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  
Яйце варене

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
Я	Яйце куряче		1шт	1шт		40	40		5,08	5,08		4,60	4,60		0,28	0,28		62,80	62,80	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
	<b>ВИХІД</b>					<b>40</b>	<b>40</b>		<b>5,08</b>	<b>5,08</b>		<b>4,60</b>	<b>4,60</b>		<b>0,28</b>	<b>0,28</b>		<b>62,80</b>	<b>62,80</b>	

## Технологія приготування

Яйця замочують у 2%-му розчині харчової соди на 30 хв, після чого мийуть під проточною водою. Підготовлені яйця занурюють в киплячу підсолену воду і варять за температури 100 °С 8-10 хв з моменту закипання. Для полегшення очистки від шкаралупи яйця зразу ж після варки занурюють в холодну воду.

Подають на м'якій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – яйця овальної форми, білого або кремового кольору.

**Колір** – білка – молочно – білий, жовтка – жовтий.

**Смак і запах** – свіжих варених яєць.

**Консистенція** – білка – щільна, пружна; жовтка – щільна.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 40 г ± 3 %

40г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Рецептура № 1025

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

Видання 1982 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта  
Какао

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Какао - порошок	5	5	6	5	5	6	0,97	0,97	1,33	0,70	0,70	0,96	1,34	1,34	1,84	15,20	15,20	20,90	Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів.
<b>МП Л</b>	Молоко 2,5%	133	133	160	133	133	160	2,99	2,99	4,00	2,65	2,65	3,55	5,01	5,01	6,72	55,12	55,12	73,84	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Вода	44	44	53	44	44	53	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	<b>ВИХІД</b>				<b>150</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>3,96</b>	<b>3,96</b>	<b>5,34</b>	<b>3,35</b>	<b>3,35</b>	<b>4,51</b>	<b>6,35</b>	<b>6,35</b>	<b>8,55</b>	<b>70,32</b>	<b>70,32</b>	<b>94,74</b>	

## Технологія приготування

Какао – порошок змішують з невеликою кількістю окропу, і розтирають в однорідну масу, потім безперервно помішуючи вливають гаряче молоко, кип'яток, який залишився і доводять до кипіння.

Подають в чашці при температурі 60-65 °С.

## Характеристика готової страви

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

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

**Смак і запах** – приємний, шоколадний з ароматом кип'яченого молока.

**Консистенція** – рідка, концентрована.

## Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

180г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

---

(підпис)

---

(ім'я, прізвище)