

1-ый день  
ЗАВТРАК

168. Каша вязкая гречневая

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	20	20	30	30
Молоко	100	100	100	100
Вода	17	17	40	40
Масло сливочное	3	3	3	3
Сахар	3	3	3	3
Выход: с маслом сливочным и сахаром	-	150	-	200

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде, поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

395. Кофейный напиток с молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	100	100	100	100
Вода	90	90	108	108
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

1.Бутерброд с маслом 30/5

Хлеб намазывается маслом.

2 завтрак

Груша свежая

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо.

ОБЕД

23. Салат картофельный с зеленым горошком

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	30	19	40	27
Лук зеленый или лук репчатый	5	3	5	4
Горошек зеленый консерв.	10	7	15	10
Яйца	0,1 шт.	3,5	0,2 шт.	5
Масло растительное	3	3	3	3
Выход		35		55

Технология приготовления:

Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество кипящей воды, добавляют, соль, закрывают крышкой и доводят до готовности 8-10 мин. Отвар сливают, зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14С.

Картофель можно отварить очищенными целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками. Лук репчатый мелко шинкуют, балансируют, охлаждают. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают. Температура подачи 14С.

Требования к качеству:

Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная. Картофель неразварившийся. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лук хрустящий.

Вкус и аромат овощей блюда соответствует входящим в их состав продуктам.

56. Щи из свежей капусты с мясом со сметаной

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	Брутто	Брутто	Брутто
Мясо кур	10	8	15	12
Капуста белокочанная	40	30	50	40
Картофель	40	25	50	24
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Томатное пюре	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	3	3
Бульон или вода		140	160	160
Сметана	5	5	5	5
Выход		150	-	200

Технология приготовления

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками

Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в щи.

### 183. Суфле куриное

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица 1 категории потрошенная	80	60	100	80
Яйца	0,25 шт.	10	0,3 шт.	13
Соус молочный для запекания:		20		20
Молоко	40	40	40	40
Вода или бульон	3,3	3,3	3	3,3
Мука пшеничная	3	3	3	2,7
Масло сливочное	3	3	3	2,7
Масса полуфабриката		55		75
Масса готового суфле		60		80

#### Технология приготовления

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку, нагревают при помешивании до 100 в течении 5 минут, охлаждают до температуры 50. В массу вводят соус молочный, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 3 см. запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при 220-250. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделится от стенок противеня. Отпускают с гарниром и маслом.

#### Требования к качеству

Внешний вид – суфле пышное, без корочки на поверхности или негрубая корочка, полита маслом. Цвет – беловато-серый. Вкус и запах отварной курицы с привкусом молока.

### 194. Макаaronные изделия отварные

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	Нетто
Макаaronные изделия	70	70	80	80
Масса отварных макаaronных изделий		96		145
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход	-	100	-	150

#### Технология приготовления

Длинные макаaronы разламывают на мелкие части. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаaronных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Варят макаaronы 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе- не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаaronные изделия откидывают, дают стечь отвару, заправляют растопленным сливочным маслом.

#### Требования к качеству

Макаaronные изделия должны сохранить форму, увеличенные в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга.

Не допускается переваривание макаaronных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

### 228. Соус сметанный с томатом

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто

Сметана	4	3,75	5	4,75
Вода	12	11,25	22	22,5
Мука пшеничная	2	1,15	2	2,3
Соль	0,12	0,12	0,24	0,24
Томатное пюре	2	2	3	3
Выход		15		30

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют со сметанным соусом. Для приготовления соуса сметанного в прокипяченную сметану соединяют с кипящей водой, добавляют соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фаОрша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### 376. Компот из сушеных фруктов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	10	10	15	15
Сахар	8	8	10	10
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

### ПОЛДНИК

#### 215. Омлет натуральный

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1 шт.	45	1,2 шт.	60
Молоко	40	40	50	50
Масса омлетной смеси	-	85	-	110
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход	-	80	-	100

Технология приготовления

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают там шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

400. Молоко кипяченое

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	150	150	180	180
Выход	-	150	-	200

Масса молока кипяченого.

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

2-ой день  
ЗАВТРАК

168. Каша вязкая овсяная

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа Геркулес	20	20	30	30
Молоко	100	100	100	100
Вода	17	17	40	40
Масло сливочное	3	3	3	3
Сахар	3	3	3	3
Выход: с маслом сливочным и сахаром	-	150	-	200

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

394. Чай с молоком или сливками

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко или сливки	100	100	100	100
Вода	40	40	60	60
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

7. Батон, сыр порциями. 30/10

Сыр нарезается тонкими толщиной 2-3 мм.

2 завтрак

Сок

ОБЕД

19. Салат из соленых огурцов с луком

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	Нетто
Огурцы соленые	40	35	60	55
Масса припущенных соленых огурцов	-	32	-	46
Лук репчатый	5	4	5	4
Масса бланшированного репчатого лука		4		4
Масло растительное		2		3
Выход		35		55

Потери при припускании - 9%.

Технология приготовления

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: свойственный овощам

Вкус: соленых огурцов, лука, растительного масла

Запах: продуктов, входящих в блюдо

62. Борщ с мясом

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	18	14	20	16
Свекла	40	25	50	32
Капуста свежая	30	20	40	28
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Картофель	40	30	50	30
Масло растительное	2	2	2	2
Сметана	5	5	5	5
Бульон или вода	100	100	140	140
Выход		150	-	200

Технология приготовления

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель – брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нашинкованную капусту и варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 мин. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной, для детей первой возрастной группы – 20 г, второй – 25 г. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности – жир, сметана.

Консистенция: свеклы, овощей, мяса – мягкая, капусты - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет бульона: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

#### 188. Каша пшеничная рассыпчатая

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	40	40	50	50
Вода		70		80
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход		100		150

#### Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в кипящую подсоленную воду. Варят при слабом кипении, до загустения. Вводят ½ часть растопленного сливочного масла и уваривают до готовности при 100С.

За 5 мин до готовности кашу взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, хорошо перемешивают.

Требования к качеству: зерна набухшие, не деформированные, мягкие, не слипаются, белого цвета.

#### 289. Биточки паровые

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	60	44	80	59
Хлеб пшеничный	10	10	10	10
Молоко или вода	10	10	10	10
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	70	-	93
Масса припущенных биточков	-	60	-	80

#### Технология приготовления

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин. Отпускают с соусом молочным или сметанным.

Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе. Требования к качеству

Внешний вид: биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку - соус и гарнир

Консистенция: биточков - мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса - эластичная, однородная

Цвет: поверхности и на разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

### 376. Компот из сушеных фруктов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	10	10	15	15
Сахар	8	8	10	10
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

#### Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

#### Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

### ПОЛДНИК

### 231. Сырники из творога

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	брутто	брутто	брутто
Творог	80	80	100	100
Мука пшеничная	15	15	15	156
Яйца	0,1 шт.	4	0,25 шт.	5
Сахар	8	8	10	10
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса полуфабриката		108	-	130
Масло растительное	2	2	2	2
Масса готовых сырников		80	-	100
Соус		15	20	20

#### Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде).

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут.

Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

#### Требования к качеству

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

400. Молоко кипяченое

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Молоко	150	150	200	200
Выход	-	150	-	200

Масса молока кипяченого.

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

### 3-тий день

#### ЗАВТРАК

##### 185. Каша жидкая манная

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	15	15	20	20
Молоко	100	100	100	100
Масло сливочное	3	3	3	3
Сахар	3	3	3	3
Выход с маслом	-	150	-	200

#### Технология приготовления

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

#### Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

##### 397. Какао с молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	100	100	100	100
Вода	65	65	86	86
Выход	-	150	-	200

#### Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

#### Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

1. Бутерброд с маслом 30/5

Хлеб намазывается маслом.

2 завтрак

#### Апельсин

#### Технология приготовления:

Апельсины перебирают, промывают, очищают от кожуры.

ОБЕД

## 7. Салат из квашеной капусты

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашеная	30	28	60	48
Лук репчатый	5	5	5	5
Масло растительное	2	2	2	2
Выход	-	35		55

### Технология приготовления

Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный репчатый лук и заправляют растительным маслом.

Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито и отжимают.

Требования к качеству

Внешний вид: нарезка капусты мелкая, произвольная.

Консистенция: хрустящая.

Вкус: кисловатый, в меру соленый, с ароматом капусты.

## 82. Суп картофельный с макаронными изделиями

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	40	30	50	38
Мясо говядины	18	14	20	16
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя №118	6	6	8	8
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло растительное	2	2	2	2
Бульон или вода		105	140	140
Выход		150		200

### Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

## 255. Котлеты или биточки рыбные запеченные

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыба	80	60	100	80
Хлеб пшеничный	10	10	10	10

Молоко или вода	10	10	10	10
Масса полуфабриката	-	69	-	92
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса готовых изделий	-	60	-	80

Технология приготовления

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков - светло-серый, гарнира - используемых овощей

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

### 321. Пюре картофельное

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	100	76	150	126
Молоко		30		30
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход		100		150

Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

### 393. Чай с лимоном

	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка	2	2	2	2
Сахар,	8	8	10	10
Вода	150	150	200	200
Лимон свежий	3	3	4	4
Выход с сахаром	-	150		200

Технология приготовления

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

## ПОЛДНИК

### 274. Булочка домашняя

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г			
	брутто		брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	50	50	60	60
Сахар	5	5	6	7
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	3	3	3	3
Дрожжи (прессованные)	2	2	2	2
Яйца	01	0,1	0,1	0,1
Соль	0,4	0,4	0,4	0,4
Вода	17	17	17	17
Масса полуфабриката		72,5		72,5
Выход		60		60

Технология приготовления

#### Дрожжевое тесто (опарный способ)

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляю» остальную жидкость с растворенными солью, сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность смазывают яйцами, посыпают сахаром. Выпекают 8—10 мин при температуре 230 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, без притисков, с гладкой поверхностью Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста

### 251. Кисломолочный продукт

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	Нетто
Продукт кисломолочный	150	150	200	200
Выход	-	150	-	200

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°С±2°С, но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

**4-ый день**  
**ЗАВТРАК**

168. Каша вязкая рисовая

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	Нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	20	20	30	30
Молоко	100	100	100	100
Вода	40	40	70	70
Сахар	3	3	3	3
Масло	3	3	3	3
Выход: с маслом сливочным,	-	150	-	200

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

395. Кофейный напиток с молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	100	100	100	100
Вода	90	90	100	100
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

7. Сыр порциями.

Сыр нарезается тонкими толщиной 2-3 мм.

2 завтрак

Сок

**ОБЕД**

4. Салат из белокачанной капусты с морковью

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			

	брутто	Нетто	брутто	нетто
Капуста белокачаная	35	30	60	46
Морковь	6	5	6	5
Масло растительное	2	2	2	2
Сахар	2	2	2	3
Лимонная кислота	0,05	0,05	0,05	0,05
Вода для разведения лимонной кислоты	2,5	2,5	2,5	2,5
Выход		35		55

#### Технология приготовления

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

#### Требования к качеству

Нарезка овощей аккуратна, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

#### 76. Рассольник ленинградский

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	Нетто
Мясо говядины	18	14	20	15
Картофель	40	33	50	41
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	5	5	5
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Огурцы соленые	16	10	20	13
Масло растительное	3	3	3	3
Бульон или вода	130	130	150	150
Выход	-	150	-	200

#### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

#### Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

#### 277. Гуляш из отварного мяса

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка)	60	60	80	80

Масса отварного мяса	-	30	-	40
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Томатное пюре	-	-	3	3
Мука пшеничная	5	5	5	5
Овощной отвар или вода	-	20	-	26
Масса соуса	-	30	-	40
Масса гуляша	-	60	-	80
Гарнир №313,318,320, 321	-	100	-	150
Выход с гарниром	-	180	-	240

#### Технология приготовления

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Требования к качеству

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

#### 206. Пюре картофельное

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	100	76	150	126
Молоко		30		30
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход		100		150

Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

#### Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

#### 372. Компот из свежих плодов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	30	25	30	25

Сахар	8	8	10	10
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

#### Технология приготовления

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

#### Требования к качеству

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши  
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

### ПОЛДНИК

#### 237. Запеканка из творога

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	80	74	100	92
Крупа манная	10	10	10	10
Сахар	8	8	10	10
Яйца	0,1 шт.	2	0,25 шт.	4
Масло сливочное	2	2	2	4
Сметана	3	3	4	4
Масса готовой запеканки		80	-	100
Соус №351	-	15	-	30
Выход с соусом	-	95		130

#### Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3^1 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сладким соусом.

#### Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция', однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки — золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

#### 351. Соус молочный (сладкий)

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года	3-7 лет
	Масса, г	

	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	8	8	15	15
Масло сливочное	1	1	1,3	1,3
Мука пшеничная	1	1	1,3	1,3
Вода	8	8	15	15
Сахар	1,2	1,2	2,4	2,4
Выход		15		30

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар, предварительно разведенный в горячей воде.

Подают соус к пудингам, запеканкам.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью без комочков.

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока

#### 400. Молоко кипяченое

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Молоко	150	150	180	180
Выход	-	150	-	200

Масса молока кипяченого.

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

**5-ый день**  
**ЗАВТРАК**

185. Каша жидкая пшенная

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшено	20	20	30	30
Вода	50	50	67	67
Молоко	100	100	100	100
Масло сливочное	3	3	3	3
Сахар	3	3	3	3
Выход с маслом	-	150	-	200

Технология приготовления

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

397. Какао с молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	100	100	100	100
Вода	65	65	86	86
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

1. Бутерброд с маслом

Хлеб намазывается маслом.

2 завтрак

Мандарин

Технология приготовления:

Мандарины перебирают, промывают, очищают от кожуры.

## ОБЕД

### 33. Салат из свеклы

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	40	33	60	53
Масло растительное	2	2	2	2
Выход	-	35	-	55

#### Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу Запах: свеклы и растительного масла

### 37. Суп картофельный с клецками

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мясо говядины	18	14	20	15
Картофель	40	30	50	40
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло растительное	2	2	2	2
Бульон или вода	130	130	150	150
Выход		150	-	200
Клецки:	14	14	-	20
Мука пшеничная	20	20	25	25
Яйца	0,1 шт	2	0,2 шт.	2,3
Вода	8	8	12	12
Масса готовых клецек				25

#### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

#### 157. Запеканка картофельная с мясом с соусом

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	60	40	80	53
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса готовых мясопродуктов	-	25	-	33
Картофель	100	80	150	112
Яйцо	0,16 шт.	4	0,16 шт.	4
Лук репчатый	8	6	10	8
Масса полуфабриката	-	141	-	188
Масса готового изделия	-	150	-	200
Масса с соусом №228		165		230

Технология приготовления

Мясо варят, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

228. Соус сметанный с томатом

Наименование продуктов, полу фабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	5	5	5	5
Вода	10	10	20	20
Мука пшеничная	2	2	2	2
Соль	0,1	0,1	0,2	0,2
Томатное пюре	5	5	5	5
Выход	15	15		30

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют со сметанным соусом. Для приготовления соуса сметанного в прокипяченную сметану соединяют с кипящей водой, добавляют соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

#### 376. Компот из сушеных фруктов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	10	10	15	15
Сахар	8	8	10	10
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

## ПОЛДНИК

### 77. Ватрушка с повидлом

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г			
	брутто		брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	40	40	50	50
Сахар	5	5	6	6
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	3	3	3	3
Дрожжи (прессованные)	2	2	2	2
Яйца	01	0,1	0,1	0,1
Соль	0,4	0,4	0,4	0,4
Вода	17	17	17	17
Повидло	30	30	30	30
Масса полуфабриката		72,5		72,5
Выход		60		60

Технология приготовления

#### Дрожжевое тесто (опарный способ)

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляю» остальную жидкость с растворенными солью, сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные

жиром листы и ставят в теплое место для неполной расстойки, а затем деревянным пестиком делают в них углубление и заполняют начинкой по 15 г. и оставляют на расстойку. Поверхность смазывают яйцами, посыпают сахаром. Выпекают 8 —10 мин при температуре 230 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, без притисков, с гладкой поверхностью  
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

### 233. Кисель из концентрата плодового или ягодного

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	брутто	брутто	брутто
Концентрат киселя	15	15	20	20
Сахар	8	8	10	10
Вода	140	140	190	190
Выход		150	-	200

Технология приготовления

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды.

Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи 14 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат.

Вкус: кисло-сладкий с ароматом вида концентрата.

## 6-ой день

### ЗАВТРАК

#### 168. Каша ячневая вязкая

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа ячневая	20	20	30	30
Молоко	100	100	100	100
Вода	50	50	70	70
Сахар	3	3	3	3
Масло	3	3	3	3
Выход: с маслом сливочным,	-	150	-	200

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

#### 395. Кофейный напиток с молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	100	100	100	100
Вода	65	65	86	86
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

1. Бутерброд с маслом

1. Бутерброд с маслом 30/5

Хлеб намазывается маслом.

2 завтрак

Сок

## ОБЕД

### 2. Салат витаминный

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	30	25	50	40
Яблоки свежие	10	7	15	10
Морковь	8	6	10	8
Масло растительное	2	2	2	2
Сахар	2	2	2	2
Выход		35		55

#### Технология приготовления

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм) кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке. Яблоки моют, ошпаривают, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой (2x15 мм), взбрызгивают раствором лимонной кислоты, чтобы не потемнели.

Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

#### Требования к качеству

Нарезка овощей аккуратна, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

### 36. Суп картофельный с бобовыми (гороховый)

Наименование продуктов, полу фабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	Нетто
Мясо кур	10	8	15	10
Горох или	15	14	20	16
Горошек консервир.	23	15	31	20
Картофель	40	30	50	40
Морковь	8	6	10	8
Лук	8	6	10	8
Масло растительное	3	3	4	4
Бульон или вода	105	105	140	140
Выход		150		200

Технология приготовления : Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не мутная, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенную с маслом морковь, бланшированный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Требования к качеству: картофель и коренья нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена.

Цвет: Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета.

Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

### 163. Плов из отварной птицы

Расход полуфабриката	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица 1 категории потрошенная	90	75	100	80
Масло растительное	2	2	2	2
Лук репчатый	8	6	10	8

Морковь	8	6	10	11
Крупа рисовая	35	35	45	45
Бульон для риса	89	89	104	104
Масса готового риса с овощами		107		140
Выход		160		230

Технология приготовления: Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности при умеренном нагреве в течение 35—40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой так, чтобы сверху была отварная мякоть кур. При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15 % от массы риса.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: птица нарезана кубиками, морковь, лук — соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах пригоревших мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый.

Консистенция мякоти птицы мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

#### 376. Компот из сушеных фруктов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	10	10	15	15
Сахар	8	8	10	10
Лимон	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

## ПОЛДНИК

#### 44. Суп молочный с макаронными изделиями

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	100	100	100	100

Вода	23	23	44	44
Масло сливочное	2	2	2	2
Сахар	2	2	2	2
Макароны, лапша, вермишель	16	16	20	20
Выход с маслом	-	150	-	200

Технология приготовления

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

### 233. Кисель из концентрата плодового или ягодного

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	брутто	брутто	брутто
Концентрат киселя	15	15	20	20
Сахар	8	8	10	10
Вода	140	140	190	190
Выход		150	-	200

Технология приготовления

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды.

Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи 14 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат.

Вкус: кисло-сладкий с ароматом вида концентрата.

7-ой день  
ЗАВТРАК

168. Каша вязкая рисовая

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	Нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	20	20	30	30
Молоко	100	100	100	100
Вода	40	40	70	70
Сахар	3	3	3	3
Масло	3	3	3	3
Выход: с маслом сливочным,	-	150	-	200

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

394. Чай с молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко или сливки	100	100	100	100
Вода	40	40	70	70
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

7. Сыр порциями.

Сыр нарезается тонкими толщиной 2-3 мм.

2 завтрак

Банан

Бананы перебирают, моют, очищают от кожуры.

ОБЕД

Огурец соленный

54.Щи из квашеной капусты

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мясо говядины	18	16	20	17
Капуста квашеная	40	40	50	50
Картофель	40	35	50	43
Морковь	8	6	10	8
Лук	8	6	10	8
Масло растительное	2	2	2	2
Томатное пюре	2	2	2	2
Бульон или вода	140	140	160	160
Сметана	5	5	5	5
Выход		150		200

#### Технология приготовления

Квашеную капусту перебирают, очень кислую промывают в холодной воде и отжимают, мелко рубят, складывают в посуду, добавляют бульон или воду и тушат 1,5- 2 часа, периодически помешивая. Лук и морковь бланшируют на масле, с добавлением бульона и соединяют с капустой за 10-15 мин до ее готовности.

В кипящий бульон кладут картофель и варят 15 мин при слабом кипении до размягчения, затем вводят тушенную капусту с овощами и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану и доводят до кипения

#### Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи – мягкие

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

#### 153. Жаркое по-домашнему

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружные куски тазобедренной части)	60	48	80	60
Картофель	120	95	140	104
Лук репчатый	8	6	10	8
Морковь	8	6	10	8
Масло сливочное	2	2	2	2
Томатное пюре	2	-	5	6
Выход	-	150	-	200

#### Технология приготовления

Овощи нарезают дольками и слегка запекают.

Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

#### Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### 376. Компот из сушеных фруктов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	10	10	15	15
Сахар	8	8	10	10
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

## ПОЛДНИК

### 237. Запеканка из творога

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	80	80	100	100
Крупа манная	10	10	10	10
Сахар	8	8	10	10
Яйца	0,1	3	0,25	4
Молоко	10	10	10	10
Масло растительное	2	2	2	2
Сметана	3	3	4	4
Масса готовой запеканки		80		100
Соус №351		15		30
Выход с соусом		95		130

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с предварительно заверенной в воде и охлажденной манной крупой (10 мл на порцию), яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250 С до образования на поверхности румяной корочки.

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусочками, соусом

Консистенция: однородная, без комков  
 Цвет: корочки - золотистый, на срезе - белый  
 Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо.  
 Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

#### 351. Соус молочный (сладкий)

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	8	8	15	15
Масло сливочное	1	1	2	2
Мука пшеничная	1	1	2	2
Вода	8	8	15	15
Сахар	1	1	2	2
Выход		15		30

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар, предварительно разведенный в горячей воде.

Подают соус к пудингам, запеканкам.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью без комочков.

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока

#### 400. Молоко кипяченое

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	150	150	180	180
Выход	-	150	-	180

Масса молока кипяченого.

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

**8-ой день**  
**ЗАВТРАК**

168. Каша вязкая гречневая

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	20	20	30	30
Молоко	100	100	100	100
Вода	27	27	27	27
Масло сливочное	3	3	3	3
Сахар	3	3	3	3
Выход: с маслом сливочным и сахаром	-	150	-	200

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде, поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

397. Какао с молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	100	100	100	100
Вода	65	65	86	86
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

1. Бутерброд с маслом

Хлеб намазывается маслом.

2 завтрак

Сок

ОБЕД

15. Салат из свежих огурцов

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие	40	33	60	52
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		35		55

Технология приготовления

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30—40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

Цвет: свойственный сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

42. Суп крестьянский с крупой со сметаной

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 год	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мясо говядины	18	18	20	20
Капуста белокочанная	20	20	30	30
Крупа				
Перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	6	6	8	8
Морковь	8	6	10	10
Лук репчатый	8	6	10	8
Картофель	40	30	50	38
Масло растительное	2	2	2	2
Сметана	5	5	5	5
Бульон или вода	140	140	160	160
Выход		150	-	200

Технология приготовления

Крупу перловую, рисовую, овсяную, ячневую, пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут нарезанную капусту, картофель кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки заправляют сметаной, доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части крупа хорошо набухла, но не разварена, овощи сохранили форму нарезки, на поверхности – жир, сметана.

Цвет бульона: полупрозрачный

Вкус: без горечи, умеренно соленый, с ароматом овощей.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

268. Суфле из рыбы

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 год	
	Масса, г			

	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыба	60	37,6	80	54,8
Яйца	0,5 шт.	8	0,5 шт.	10
Молоко	50	50	50	50
Мука	5	5	5	5
Масло сливочное	2	2	3	3
Масло растительное	2	2	2	2
Выход		60	90	80

Филе рыбы припускают, охлаждают, смешивают с молоком, мукой, желтками яиц, тщательно взбивают, вводят яичные белки, выкладывают в формы, смазанные сливочным маслом, сбрызгивают сливочным маслом и запекают 12-20 минут.

Отпускают с овощами, с гарниром.

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: отварной или запеченной рыбы

Запах: свойственный рыбы и продуктов, входящих в блюдо

#### 206. Пюре картофельное

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	100	76	150	126
Молоко		30		30
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход		100		150

Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки сливочного масла.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

#### 376. Компот из сушеных фруктов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	10	10	15	15
Сахар	8	8	10	10
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

#### ПОЛДНИК

#### 274. Булочка домашняя

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г			
	брутто		брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	50	50	60	60
Сахар	5	5	6	7
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	3	3	3	3
Дрожжи (прессованные)	2	2	2	2
Яйца	01	0,1	0,1	0,1
Соль	0,4	0,4	0,4	0,4
Вода	17	17	17	17
Масса полуфабриката		72,5		72,5
Выход		60		60

Технология приготовления

#### Дрожжевое тесто (опарный способ)

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляю» остальную жидкость с растворенными солью, сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность смазывают яйцами, посыпают сахаром. Выпекают 8 —10 мин при температуре 230 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, без притисков, с гладкой поверхностью Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста

#### 251. Кисломолочный продукт

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	Нетто
Продукт кисломолочный	150	150	200	200

Выход	-	150	-	200
-------	---	-----	---	-----

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи  $15^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

**Требования к качеству:**

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

**9-ый день**  
**ЗАВТРАК**

**84. Каша «Дружба»**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	10	10	15	15
Крупа пшеничная	10	10	15	15
Молоко	100	100	100	100
Вода	40	40	70	70
Сахар	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	3	3
		150		200

**Технология приготовления**

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем воду ставят на водяную баню до готовности. При подаче заправляется растопленным сливочным маслом.

**Требование к качеству**

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком.

**395. Кофейный напиток с молоком**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	100	100	100	100
Вода	90	90	108	108
Выход	-	150	-	180

**Технология приготовления**

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

**7. Сыр порциями.**

Сыр нарезается тонкими толщиной 2-3 мм.

2 завтрак

**Яблоко свежее**

**Технология приготовления:**

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо.

## ОБЕД

### 9. Салат из моркови

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	40	31	60	50
Сахар	1	1	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Выход	-	35	-	55

#### Технология приготовления

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар, заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови

Вкус: свойственный моркови

Запах: свойственный моркови

### 82. Суп картофельный с макаронными изделиями

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	40	30	50	38
Мясо говядины	18	14	20	16
Макароны, лапша, вермишель	6	6	8	8
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло растительное	2	2	2	2
Бульон или вода		105	140	140
Выход		150		200

#### Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

### 132. Тушеная капуста

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	140	110	180	150

Масло растительное	2	2	3	3
Томатное пюре			5	5
Морковь	8	5	10	8
Лук	8	7	10	8
Мука пшеничная	2	2	3	3
Сахар	3	3	4	4
Выход				

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, подогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь и лук, и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами

Консистенция: капусты – сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушенной капусты и томата

### 289. Биточки паровые

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	60	44	80	59
Хлеб пшеничный	11	11	15	15
Молоко или вода	13	13	17	17
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	70	-	93
Масса припущенных биточков	-	60	-	80

Технология приготовления

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин. Отпускают с соусом молочным или сметанным.

Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе. Требования к качеству

Внешний вид: биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку - соус и гарнир

Консистенция: биточков - мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса - эластичная, однородная

Цвет: поверхности и на разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

### 376. Компот из сушеных фруктов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	10	10	15	15
Сахар	8	8	10	10
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

### Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

### ПОЛДНИК

#### 449. Оладьи с повидлом/сгущенным молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	Брутто	нетто	брутто	нетто
Тесто для оладий:				
Мука пшеничная	40	40	50	50
Яйцо	0,1	4	0,25	4
Молоко или вола	40	40	50	50
Дрожжи прессованные	2	2	2	2
Сахар	3	3	4	4
Соль	1	1	1	1
Масло растительное	4	4	6	6
Масса готовых оладий		60		120
Повидло/сгущенное молоко		15		15
Выход с соусом		95		130

Технология приготовления

В небольшом количестве воды растворяют соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь перемешивают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы.

Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородках, подают с повидлом или со сгущенным молоком по 2-3 шт. на порцию.

Требования к качеству

Внешний вид: пышные пористые оладьи, толщиной не более 6 мм

Цвет: золотистый

Вкус: приятный

#### 392. Чай с сахаром

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Вода	150	150	150	200
Выход	-	150	-	200

#### Технология приготовления

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

## 10-ый день ЗАВТРАК

### 91. Каша пшеничная жидкая

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	20	20	30	30
Молоко	100	100	100	100
Вода	40	40	70	70
Масло сливочное	3	3	3	3
Сахар	3	3	3	3
Выход:	-	150	-	200

Технология приготовления

Крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Требования к качеству

Внешний вид зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком

Консистенция: однородная, крупинки плотные, текучая

Цвет свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой

Запах: свойственный данному виду крупы

### 397. Какао с молоком

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	100	100	100	100
Вода	65	65	86	86
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

1. Бутерброд с маслом

Хлеб намазывается маслом.

## 2 завтрак

Сок

## ОБЕД

## 10. Салат из горошка зеленого консервированного

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный	31	31	50	50
Масло растительное		4		5
Выход		35		55

## Технология приготовления

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы. Требования к качеству

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки

Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

## 85. Свекольник

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Мясо говядины	18	14	20	16
Свекла	45	31	65	51
Картофель	40	31	50	35
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло растительное	2	2	2	2
Сахар	1	1	1	1
Бульон или вода		140		160
Томат-пюре или лимонная кислота				5
Сметана	5	5	5	5
Выход		150		200

## Технология приготовления

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист.

## Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: супа от ярко до темно-малинового, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

### 298. Голубцы ленивые

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	100	72	110	96
Говядина (котлетное мясо)	60	45	80	60
Крупа рисовая	10	10	20	20
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло сливочное	3	3	4	4
Яйца	0,1 шт.	4	0,2 шт.	5
Масса полуфабриката	-	145	-	193
Масса тушеных голубцов	-	120	-	160
Соус №228	-	15	-	30
Выход	-	135	-	190

Масса рассыпчатого риса.

Технология приготовления

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соевый соус и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### 228. Соус сметанный с томатом

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	4	4	7	7
Вода	10	10	22	22
Мука пшеничная	1	1	2	2
Соль	0,12	0,12	0,24	0,24
Томатное пюре	1	1	3	3
Выход	15	15	30	30

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют со сметанным соусом. Для приготовления соуса сметанного в прокипяченную сметану соединяют с кипящей водой, добавляют соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### 376. Компот из сушеных фруктов

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь),	10	10	15	15
Сахар	8	8	10	10
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	140	140	203	203
Выход		150		200

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

## ПОЛДНИК

### 483. Булочка творожная

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г.	
	брутто	нетто
	Мука Пшеничная в/с	50
Сахар-песок	8	8
Масло сливочное	2	2
Яйцо	0,1шт.	0,1шт.
Молоко	20	20
Творог 9 % жирн.	25	25
Дрожжи	2	2
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	2	2
Выход	-	100

**Технология приготовления:** тесто дрожжевое готовят безопасным способом - в дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко с температурой 70°C (1/2 рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40°C, добавляют сахар (1/5 рецептурного количества), муку (1/20 рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40°C до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40°C), сахар, соль, муку, продукт яичный жидкий пастеризованный, ванилин и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное масло, замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40°C. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Готовое тесто делят на куски. Куски закатывают в жгут и сворачивают в виде кренделя.

Заготовки укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 мин.

Поверхность смазывают яичной смазкой. Выпекают при температуре 200-220°C в течение 10-12 мин. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

#### 400. Молоко кипяченое

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1,5-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	150	150	180	180
Выход	-	150	-	200

Масса молока кипяченого.

#### Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный