

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)



**Технологическая карта № 1**

**Наименование изделия: Суп молочный с крупой**

**Номер рецептуры: 170**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	135	135	180	180
Вода	23	23	31	31
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	9	9	12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	12	12	16	16
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,75	0,75	1	1
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,32	4,97	13,71	117	0,88
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,32	4,97	13,71	117	0,88

### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)

(подпись)

01.08.2022  
(дата)

**Технологическая карта № 2**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 513,514**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<b>Кофейный напиток с молоком</b>				
Кофейный напиток злаковый ) суррогатный), в т.ч. из цикория	2,5	2,5	3,0	3,0
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	144	144	160	160
Вода	60	60	65	65
Сахар	6	6	7	7
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) кофейный напиток с молоком				
4,53	4,86	13,01	111,00	1,87
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) кофейный напиток с				

МОЛОКОМ				
5,08	5,42	14,81	125,00	2,08

### **Технология приготовления**

Кофейный напиток с молоком. При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, сахар и доводят до кипения.

Кофейный напиток на сгущенном молоке. В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего его процеживают, добавляют сгущенное молоко, размешивают и доводят до кипения.

Кофейный напиток на сухом молоке. Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко (сухое молоко, разведенное водой), сахар и доводят до кипения.

Температура подачи ниже 65° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость светло-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока сгущенного (или молока).

Запах: свойственный кофейному напитку со вкусом сгущенного молока (или молока).

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»

(должность руководителя)

Мацак А.А.

(Ф. И. О.)

(подпись)

01.08.2024г.

(дата)



**Технологическая карта № 3**

**Наименование изделия:** Бутерброд с маслом и сыром

**Номер рецептуры:** 3

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	35	35
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Сыр твердый без содержания растительных жиров	10,7	10	16	15
Выход с маслом и сыром		30/5/10		35/5/15

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,64	6,76	14,82	138	0,07
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,18	8,27	17,28	169	0,10

### **Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 14° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Вкус: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»

(должность руководителя)

(подпись)

Мацак А.А.

(Ф. И. О.)

01.08.2022

(дата)

### Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Салат из свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры: 54

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	31	31	46	46
С 1 января	33	33	49	49
Масса свеклы без учета т\о		24,5		36,7
Масса отварной очищенной свеклы		24		36
Горошек зеленый консервированный	23	23	31	31
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		15		20
Масло растительное	2	2	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры,	Углеводы,	Энерг. ценность,	Витамин С, мг
----------	-------	-----------	------------------	---------------

	г	г	ккал	
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,75	3,04	2,73	42,67	2,99
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,13	4,56	4,09	64	4,48

### **Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи  $14^{\circ}\text{C}$ .

### **Требования к качеству**

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)



01.08.2024.  
(дата)

**Технологическая карта № 5**

**Наименование изделия: Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры: 133**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6

Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	35,5	28	46	37
С 1 января	37	28	49	37
Капуста свежая	13	10	16	13
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	22	10	29	13
Или капуста квашеная	14	10	18,5	13
Картофель				
с 01.09-31.10	15	11	20	15
с 31.10-31.12	16	11	21	15
с 31.12-28.02	16,5	11	23	15
с 29.02-01.09	18	11	24	15
Или картофель (на основании акта к.п.)	26	11	36	15
Морковь				
До 1 января	9	7	11,5	9
С 1 января	10	7	13	9
Лук репчатый	4	3	5	4
Сладкий перец	8	6	11	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,2	0,2
Сахар	1,5	1,5	2	2
Бульон или вода	113	113	150	150
Говядина отварная		6		8
Сметана без содержания растительных	7	7	8	8

жиров				
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Лавровый лист	0,006	0,006	0,008	0,008
Выход супа с мясом и со сметаной		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,12	3,59	5,87	70,27	5,85
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,82	4,79	7,83	93,69	7,8

### **Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый

бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, раствор лимонной кислоты, лавровый лист, сметану, зелень и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи ниже 75° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»

(должность руководителя)



Мацак А.А.

(подпись)

(Ф. И. О.)

01.08.2014

(дата)

**Технологическая карта № 6**

**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины**

**Номер рецептуры: 386**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	45	41	53	48
Или говядина 1 категории на костях	56	41	65	48
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	67	41	78	48
Лук репчатый	6	5	7	6
Сухари	4	4	4	4
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Хлеб пшеничный	8	8	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	12	12	14	14
Масса полуфабриката		74		84
Масло растительное	4	4	4	4

Масса готовых изделий		60		70
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
8,44	6,88	6,13	119,98	0,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,84	8,02	7,15	139,97	0,81

### Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно

промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи ниже 65° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)



**Технологическая карта № 7**

**Наименование изделия: Соус красный основной**

**Номер рецептуры: 465**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	0,7	0,7	1	1
Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,4	0,4	0,6	0,6
Томатная паста	0,4	0,4	1,6	0,6
Лук	0,8	0,7	1,2	1
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,8	3
С 1 января	2,7	2	4,0	3
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	3,7	3
Бульон или вода	10	10	15	15
Выход		10		15

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
----------	---------	-------------	-----------------------	---------------



Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,14	0,39	0,62	6,20	0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,21	0,59	0,93	9,30	0

### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи ниже 75° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)



(подпись)

01.08.2024

(дата)

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Макаронная запеканка с мясом

Номер рецептуры: 285

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	95	85	127	113
Или говядина 1 категории на костях	116	85	155	113
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	138	85	184	113
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Масса готового мяса		54		72
Макаронные изделия	38	38	51	51
Масса отварных макаронных изделий		108		144
Лук репчатый	13	11	18	15
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	12,5	11	17	15
Масло растительное	1,5	1,5	2	2

Масса пассерованного лука		5		7
Яйца	1/ 8шт.	5	1/ 6 шт.	7
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Сухари	3	3	4	4
Масса полуфабриката		176		235
Масса запеченного блюда		150		200
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Выход		150/3		200/4

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
19,58	13,71	34,74	351,00	0,30
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
26,11	18,28	46,32	468,00	0,40

#### **Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Макароны варят в подсоленной воде, охлаждают до 75 °С. Мясо припускают. Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две части.

Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть отварных макарон. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С в течение 35-40 минут.

При отпуске макаронник порционируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи ниже 65°С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена, порционные кусочки политы маслом сливочным.

*Консистенция:* мягкая, сочная, рыхлая.

*Цвет:* корочки-румяно-золотистый, на разрезе-от светло-коричневого до коричневого.

*Вкус и запах:* запеченного мяса и макарон, умеренно соленый.



0,46	0,00	15,36	66,00	0,42
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,55	0,00	18,41	78,00	0,50

### **Технология приготовления**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не выше 20° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)



1.08.2024  
(дата)

**Технологическая карта № 10**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	210	200	210	200
Масса молока кипяченого		200		200
Выход		200		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
6,12	5,28	10,14	114,09	2,74
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,12	5,28	10,14	114,09	2,74

### **Технология приготовления**

Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

### **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.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»

(должность руководителя)

Мацак А.А.

(Ф. И. О.)



(подпись)

01.08.2024

(дата)

**Технологическая карта № 11**

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие**

**Номер рецептуры: 112,113**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые, без содержания уксуса	73	40	109	60
Или огурцы соленые, без содержания уксуса	73	40	109	60
Помидоры свежие	41	40	61	60
Или огурцы свежие	41	40	61	60
Или помидоры в собственном соку, без содержания уксуса	41	40	62	60
Или перцы свежие сырые	53	40	80	60
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность,	Витамин С, мг
----------	---------	-------------	------------------	---------------

			ккал	
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,32	0,05	1,01	5,60	4,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,48	0,06	1,5	8,4	6,0

### **Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов или помидоров) не содержащих уксус перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи не выше 20° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»

(должность руководителя)

Мацак А.А.

(Ф. И. О.)



(подпись)

01.08.2024

(дата)

**Технологическая карта № 12**

**Наименование изделия: Маринад овощной с томатом**

**Номер рецептуры: 472**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	36	29	53	43
С 1 января	39	29	57	43
Или морковь (на основании акта к.п.)	35	29	52	43
Лук репчатый	12	10	18	15
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	11	10	17	15
Томатная паста	1,3	1,3	1,9	1,9
Масло растительное	4	4	6	6
Лимонная кислота	0,04	0,04	0,05	0,05
Сахар	1,3	1,3	2	2
Вода	4	4	6	6
Выход		40		60

Белки, г	Жиры,	Углеводы,	Энерг.	Витамин С,
----------	-------	-----------	--------	------------

	г	г	ценность, ккал	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,62	4,02	4,13	57,78	1,79
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,93	6,03	6,20	86,67	2,69

### **Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют,

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 7-10 минут. После этого добавляют воду, лимонную кислоту кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°C.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: маринад уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-красный.

Вкус: овощей, солоноватый.

Запах: овощей, входящим в блюдо.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»

(должность руководителя)



Мацак А.А.

(Ф. И. О.)

01.08.2024

(дата)

**Технологическая карта № 13**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры: 501,502**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,35	0,35	0,4	0,4
Вода	49	49	54	54
Чай-заварка		45		50
Сахар	6	6	7	7
Вода	129	129	143	143
Выход с сахаром		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,00	0,00	6,01	25,00	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,00	0,00	7,02	29,00	0,00

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком.

Температура подачи ниже 75° С.

### **Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»

(должность руководителя)

Мацак А.А.

(Ф. И. О.)



(подпись)

01.08.2024

(дата)

**Технологическая карта № 14**

**Наименование изделия: Каша «Дружба»**

**Номер рецептуры: 266**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	9	9	12	12
Крупа пшено	8	8	11	11
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Вода	25	25	33	33
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры,	Углеводы,	Энерг. ценность,	Витамин С,
----------	-------	-----------	------------------	------------

	г	г	ккал	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,66	5,78	20,78	150,75	1,45
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,21	7,71	27,71	201,00	1,93

### **Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70° С). При температуре выше 70° С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)



(подпись)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)

01.08.2024  
(дата)

**Технологическая карта № 15**

**Наименование изделия: Какао сгущенное**

**Номер рецептуры: 510**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<b>Какао с молоком</b>				
Какао сгущенное с молоком и сахаром без содержания растительных жиров	34*	34*	40*	40*
Вода	162	162	180	180
Выход		180		200

\*34 гр. какао сгущенного с сахаром-3,4 гр. сухого какао,

\*40 гр. какао сгущенного с сахаром-4 гр. сухого какао,

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,81	2,55	17,51	109,14	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,3	3,0	20,6	128,4	0,0

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)



(дата)

**Технологическая карта № 16**

**Наименование изделия: Бутерброд с маслом**

**Номер рецептуры: 1**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	35	35
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Выход		30/5		35/5

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,32	3,81	14,82	102,00	2,32
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,70	3,85	17,28	114	0,00

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи 14° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом без содержания растительных жиров.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»  
(должность руководителя)



*Мацак*  
(подпись)

Мацак А.А.  
(Ф. И. О.)

01.08.2022  
(дата)

**Технологическая карта № 17**

**Наименование изделия: Салат картофельный с солеными огурцами**

**Номер рецептуры: 65**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	27	27	41	41
с 31.10-31.12	29	29	44	44
с 31.12-28.02	32	32	48	48
с 29.02-01.09	34	34	52	52
Или картофель (на основании акта к.п.)	48	48	72	72
Масса отварного очищенного картофеля		20,6		30,9
Огурцы соленые, без содержания уксуса	15	8	22	12
Морковь				
До 1 января	11	11	16	16
С 1 января	12	12	17	17
Масса моркови без учета т/о		9,1		13,1

Масса отварной очищенной моркови		9		13
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,58	4,53	3,68	58,67	3,65
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,87	6,13	5,77	82	5,44

### Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют,

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Картофель отваривают в кожуре.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы, вареную морковь и вареный очищенный картофель нарезают ломтиками. Все ингредиенты перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи  $14^{\circ}\text{C}$ .

### **Требования к качеству**

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует продукта, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует продукта, входящим в блюдо, солоноватый.

Запах: соответствует продукта, входящим в блюдо.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 8 «Иволга»

(должность руководителя)

Мацак А.А.

(Ф. И. О.)



Технологическая карта № 19

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	52	47	69	63
Или говядина 1 категории на костях	64	47	85	63
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	76	47	102	63
Картофель				
с 01.09-31.10	118	89	158	119
с 31.10-31.12	127	89	170	119
с 31.12-28.02	137	89	183	119
с 29.02-01.09	149	89	199	119
Или картофель (на основании акта к.п.)	207	89	277	119
Лук репчатый	12	10	15	13
Или лук репчатый (на основании акта	11,4	10	14,8	13



к.п.)				
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	5	5
Томатная паста	1,4	1,4	1,9	1,9
Морковь				
До 1 января	29	23	39	31
С 1 января	31	23	41	31
Или морковь (на основании акта к.п.)	28	23	38	31
Масса готового тушеного мяса		30		40
Масса готовых овощей		120		160
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,52	10,13	14,0	190,91	7,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,69	13,51	18,67	254,55	10,36

### **Технология приготовления**

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.