

Технологічна карта
Суп польовий

А л е р г е н и	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Картопля до01.09(молода)-20% з 01.09до31.10-25% з 01.11до31.12-30% з 01.01до28.02-35% з 01.03до30.08-40%	44 47 50 54 58	44 47 50 54 58	59 63 67 72 78	35	35	47	0,70	0,70	0,94	0,14	0,14	0,19	5,71	5,71	7,66	28,00	28,00	37,60	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Цибуля ріпчаста	9	9	12	8	8	10	0,11	0,11	0,14	—	—	—	0,78	0,78	0,98	3,28	3,28	4,10	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	9 10	9 10	11 12	7	7	9	0,09	0,09	0,12	0,01	0,01	0,01	0,59	0,59	0,76	2,38	2,38	3,06	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
ЗП*	Крупа пшона	6	6	8	6	6	8	0,69	0,69	0,92	0,20	0,20	0,26	4,03	4,03	5,38	20,88	20,88	27,84	Колір жовтий різних відтінків; смак і запах, властивий пшону без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	—	—	—	2,00	2,00	2,50	—	—	—	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	127	127	170	127	127	170	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150	150	200	1,59	1,59	2,12	2,35	2,35	2,96	11,11	11,11	14,78	72,52	72,52	95,08	

*Перелік речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість – відповідно до додатку №1 до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 6.12.2018 року № 2639-VIII

Технологія приготування

У киплячу воду (127/170 г) закладають підготовлену нарізану шматочками картоплю та варять за слабого кипіння 10-15хв. Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на маслі вершковому 2-3хв, після чого додають підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за

температури 150-160 °С протягом 5-10хв. До картоплі додають пасеровані овочі та підготовлене пшоно і продовжують варити за слабого кипіння до готовності (30-35хв). За 5хв до завершення приготування додають сіль, сметану.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65⁰С.

Характеристика готової страви

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

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

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

Консистенція – крупи та овочів – м'яка.

Мікробіологічні показники безпеки:

МАФАМ КУО – не більше 104 в г/см³

БГКП – 1.0 (г/см³) не допускаються

Патогенний стафілокок - 1.0 (г/см³) не допускаються

Бактерії роду протея – 0,1(г/см³) не допускаються

Бактерії кишкової палички (коліформи в 0,1г продукту) недозволені

Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели – 25 г/см³ не допускаються

Мікробіологічні критерії – у відповідності до ДСП 4.4.5.078-2001 «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування» та наказу МОЗ № 548 від 19.07.2012 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення безпечності харчових продуктів»; вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів та радіонуклідів нормується у сировині (інгредієнтах).

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична з дієтичного харчування

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Олена Губа

Технологічна карта
Печеня по-домашньому

Ал ер ге ни	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Картопля до01.09(молода)20% з 01.09до31.10-25% з 01.11до31.12-30% з 01.01до28.02-35% з 01.03до30.08-40%	100 106 114 123 133	100 106 114 123 133	125 133 143 154 167	80	80	100	1,60	1,60	2,00	0,32	0,32	0,40	13,04	13,04	16,30	64,00	64,00	80,00	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'яучі.
	Свинина	50	50	67	45	45	60	8,42	8,42	11,22	1,31	1,31	1,74	—	—	—	45,45	45,45	60,60	М'ясна м'якоть різної величини і маси; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з'єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена; колір та запах характерні для доброякісного м'яса.
	Морква з01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	34 36	34 36	45 48	27	27	36	0,35	0,35	0,47	0,03	0,03	0,04	2,27	2,27	3,02	9,18	9,18	12,24	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'яучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	22	22	30	18	18	25	0,25	0,25	0,35	—	—	—	1,76	1,76	2,45	7,38	7,38	10,25	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Томатна паста	2	2	3	2	2	3	0,10	0,10	0,14	—	—	—	0,38	0,38	0,57	2,04	2,04	3,06	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Олія	2	2	2	2	2	2	—	—	—	2,00	2,00	2,00	—	—	—	17,98	17,98	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонина, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду;розчинність у рідині повна.
	Лавровий лист	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Листя оливкового кольору, різне за розмірами; пряного аромату; додається до страв в цілому вигляді.
	ВИХІД				115	115	150	10,72	10,72	14,18	3,66	3,66	4,18	17,45	17,45	22,34	82,03	82,03	184,13	

Технологія приготування

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

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

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

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

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65± 5 С.

Характеристика готової страви

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

Колір – скоринка золотиста, на розрізі світло-рожевий.

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

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

Мікробіологічні показники безпеки:

МАФАМ КУО – не більше 104 в г/см³

БГКП – 1.0 (г/см³) не допускаються

Патогенний стафілокок - 1.0 (г/см³) не допускаються

Бактерії роду протея – 0,1(г/см³) не допускаються

Бактерії кишкової палички (коліформи в 0,1г продукту) не дозволені

Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели – 25 г/см³ не допускаються

Мікробіологічні критерії – у відповідності до ДСП 4.4.5.078-2001 «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування» та наказу МОЗ № 548 від 19.07.2012 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення безпечності харчових продуктів»; вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів та радіонуклідів нормується у сировині (інгредієнтах).

Основні фізичні показники

Маса страви: 115 г ± 3 %

150 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична з дієтичного харчування

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Олена Губа

Технологічна карта
Гратен "Зебра"(запіканка сирна з какао)

А л е р г е н и	Назвапродуктів та сировини	Витратипродуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетичнацінність (ккал)			Технологічнівимоги до якостіпродуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Віковігрупи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
МП Л*	Сир кисломолочний10%	73	73	93	73	73	93	7,52	7,52	9,58	7,30	7,30	9,30	3,80	3,80	4,84	110,96	110,96	141,36	Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.
ЗП Г*	Крупа манна	11	11	13	11	11	13	1,13	1,13	1,34	0,11	0,11	0,13	7,47	7,47	8,83	36,08	36,08	42,64	Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається
МП Л*	Молоко 3,2 %	41	41	53	41	41	53	1,15	1,15	1,48	1,31	1,31	1,70	1,93	1,93	2,49	24,19	24,19	31,27	Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.
	Цукор	—	7	8	—	7	8	—	—	—	—	—	—	—	6,99	7,98	—	26,53	30,32	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніхприсмаків і запахів як в сухомуцукрі, так і в його водному розчині, розчинність у водіповна.
	Какао - порошок	5	5	6	5	5	6	1,21	1,21	1,45	0,88	0,88	1,05	1,67	1,67	2,00	19,00	19,00	22,80	Порошок відсвітло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніхприсмаків та запахів.
Я*	Яйцекуряче	1/12 3,83	1/12 3,83	1/10 4,6	3,34	3,34	4	0,42	0,42	0,51	0,38	0,38	0,46	0,02	0,02	0,03	5,24	5,24	6,28	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
МП Л*	Масло вершкове 73%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,46	1,46	1,83	0,03	0,03	0,03	13,30	13,30	16,63	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніхприсмаків і запахів; колірвідбілого до світло-жовтого; консистенціящільна, однорідна.
	Сільйодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солонa, без сторонніхприсмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду;розчинність у рідиніповна.
	Масанapівфабрикату :				135	145	182													
	Олія	1	1	1	1	1	1	—	—	—	1,00	1,00	1,00	—	—	—	8,99	8,99	8,99	Золотисто-жовтогокольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	ВИХІД				125	135	165	11,45	11,45	14,38	12,44	12,44	15,47	14,92	21,91	26,20	217,76	244,29	300,29	

***Перелік речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість – відповідно до додатку №1 до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 6.12.2018 року № 2639-VIII**

Технологія приготування

Сир кисломолочний перепускають через м'ясорубку, додають манну крупу. В отриману масу поступово вливають розтерті з цукром (крім вікової категорії від 1-3 років) яєчні жовтки. Перемішують і обережно вводять збиті в піну яєчні білки та 2/3 частини молока. Масу ділять на дві рівні частини. Какао розводять рештою молока до однорідної маси і додають в одну сирну частину. Викладають на змащений олією лист сирну масу, почергово білу та з какао, шаром 2,5-3 см. Випікають в духовій шафі за температури 180-200 °С (30-40хв). Охолоджують до 70°С та нарізають на порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми. Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65°С разом із соусом.

Характеристика готової страви

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

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

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

Консистенція – м'яка, соковита, однорідна.

Мікробіологічні показники безпеки:

МАФАМ КУО – не більше 104 в г/см³

БГКП – 1.0 (г/см³) не допускаються

Патогенний стафілокок - 1.0 (г/см³) не допускаються

Бактерії роду протей – 0,1(г/см³) не допускаються

Бактерії кишкової палички (коліформи в 0,1г продукту) не дозволені

Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели – 25 г/см³ не допускаються

Мікробіологічні критерії – у відповідності до ДСП 4.4.5.078-2001 «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування» та наказу МОЗ № 548 від 19.07.2012 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення безпечності харчових продуктів»; вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів та радіонуклідів нормується у сировині (інгредієнтах).

Основні фізичні показники

Маса страви: 125 г ± 3 %

135 г ± 3 %

165 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична з дієтичного харчування

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Олена Губа

Технологічна карта
Каша рисова розсипчаста

А л е р г е н и	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини	
		Маса брутто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи							
		Вікові групи (роки)																			
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)		
З	Крупа рисова	28,5	28,5	35,7	28,5	28,5	35,7	1,99	1,99	2,5	0,3	0,3	0,35	20,4	20,4	25,6	94	94	118	Білого кольору, допускаються поодинокі зерна з квітковим відтінком, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.	
М П	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.	
	Вода	60	60	75	60	60	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.	
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.	
	ВИХІД				82	82	103	2,01	2,01	2,52	1,75	1,75	2,16	20,4	20,4	25,6	107	107	135		

Технологія приготування

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

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зерна крупи повністю набрякли, добре розварені, на тарілці каша розсипчаста.

Колір – білий.

Смак і запах – властивий рисовій каші з ароматом та присмаком вершкового масла.

Консистенція – розсипчаста.

Основні фізичні показники

Маса страви: 82 г ± 3 %

103 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

Олена Губа

(ім'я, прізвище)

ст. 519

Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Видання 2014

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Обтівського ліцею

Галина МАРЧЕНКО

«22» лютого 2023р.

Технологічна карта Каша рисова розсипчаста

А л е р г е н и	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса брутто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
З	Крупа рисова	28,5	28,5	35,7	28,5	28,5	35,7	1,99	1,99	2,5	0,3	0,3	0,35	20,4	20,4	25,6	94	94	118	Білого кольору, допускаються поодинокі зерна з квітковим відтінком, смак і запах властивий нормальній рисовій крупі, без сторонніх присмаків і запахів.
М П	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до

																				світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Вода	60	60	75	60	60	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				82	82	103	2,01	2,01	2,52	1,75	1,75	2,16	20,4	20,4	25,6	107	107	135	

Технологія приготування

В підсолону воду висипають підготовлену крупу, перемішують і варять до загустіння. Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті із зменшеним нагрівом для упівання каші до готовності. 50 % масла вершкового додають в кашу під час варіння і 50 % - за 5 хв до закінчення приготування.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – зерна крупи повністю набрякли, добре розварені, на тарілці каша розсипчаста.

Колір – білий.

Смак і запах – властивий рисовій каші з ароматом та присмаком вершкового масла.

Консистенція – розсипчаста.

Основні фізичні показники

Маса страви: 82 г ± 3 %
103 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

Олена Губа
(ім'я, прізвище)