

***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

Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на маслі вершковому 2-3хв, потім додають підготовлену нарізану моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 150-160° С протягом 5-10 хв. Підготовлену нарізану шматочками картоплю варять у воді (100/133,5г) до напівготовності (10хв), додають пасеровані овочі, доводять до кипіння (1-2хв). Потім кладуть підготовлену дрібно нарізану капусту білокачанну і варять за слабого кипіння до готовності (15-20хв). За 5-10хв до завершення приготування додають сіль.

Подають у глибокій тарілці при температурі 60-65°С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – у рідкій частині супу рівномірно розподілені картопля і овочі, які зберегли форму або частково розварилися.

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

Смак і запах – картоплі, капусти, припущених овочів – помірно солоний.

Консистенція – картоплі – м'яка; капусти – пружна.

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: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична з дієтичного харчування

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Олена Губа

Технологічна карта

Каша пшенична розсипчаста з цибулею

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)	
ЗП, Г*	Крупа пшенична	32	32	40	32	32	40	3,52	3,52	4,40	0,38	0,38	0,48	20,19	20,19	25,24	107,20	107,20	134,00	Подрібнені зерна пшениці округлої форми, шліфовані, звільнені від зародку, плодкових та зерняткових оболонки. Жовтуватого кольору. Смак та запах властиві пшеничній крупі, без стороннього запаху. Не заражена шкідниками.
	Вода	58	58	72	58	58	72	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоняна, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Маса каші:				80	80	100													
	Цибуля ріпчаста	28	28	36	24	24	30	0,34	0,34	0,42	—	—	—	2,35	2,35	2,94	9,84	9,84	12,30	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	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.
	Маса пасерованої цибулі ріпчастої:				12	12	15													
	ВИХІД				92	92	115	3,86	3,86	4,82	2,38	2,38	2,48	22,54	22,54	28,18	135,02	135,02	164,28	

*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

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

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

Характеристика готової страви

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

Колір – характерний пшеничній крупі.

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

Консистенція – розсипчаста, м'яка, 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) 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: 92 г ± 3 %

115 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична з дієтичного харчування

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Олена Губа

Технологічна карта
Рибна паличка з яйцем

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 бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)				
		Вікові групи (роки)																					
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)					1-3	3-4	4-6 (7)
Р*	Риба морожена "Хек тихоокеанський" (випотрошений без голови)	69	69	103	40	40	60	6,64	6,64	9,96	0,88	0,88	1,32	—	—	—	34,40	34,40	51,60	Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властивого даному виду риби; без механічних пошкоджень, ознак захворювань; запах властивий риби, без ознак псування.			
	Цибуля ріпчаста	6	6	8	5	5	7	0,07	0,07	0,10	—	—	—	0,49	0,49	0,69	2,05	2,05	2,87	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.			
Я*	Яйце куряче	1/9 5,11	1/9 5,11	1/6 7,67	4,45	4,45	6,67	0,57	0,57	0,85	0,51	0,51	0,77	0,03	0,03	0,05	6,99	6,99	10,47	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.			
	Маса рибного фаршу:				49	49	73																
Я*	Яйце куряче	1/4 11,5	1/4 11,5	1/3 15,33	10	10	13,34	1,27	1,27	1,69	1,15	1,15	1,53	0,07	0,07	0,09	15,70	15,70	20,94	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.			
Г*	Сухарі панірувальні	6	6	9	6	6	9	0,65	0,65	0,98	0,09	0,09	0,14	4,18	4,18	6,26	20,46	20,46	30,69	Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальних сухарів.			
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.			
	Маса напівфабрикату:				65	65	95,5																
	Олія	3	3	3,5	3	3	3,5	—	—	—	3,00	3,00	3,50	—	—	—	26,97	26,97	31,47	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.			
	ВИХІД				47	47	70	9,20	9,20	13,58	5,63	5,63	7,26	4,77	4,77	7,09	106,57	106,57	148,04				

*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

Попередньо підготовлене філе риби та цибулю пропускають через м'ясорубку, додають підготовлені (збиті) яйця, сіль та ретельно перемішують.

Із підготовленої маси формують коржик, кладуть в середину начинку з яєць і формують палички. Панірують палички у сухарях, надавши їм продовгуватої форми, та злегка обсмажують з обох боків до утворення рум'яної скоринки на сковороді з олією, нагрітою до 150-160° С. Обсмажені палички викладають на деко та доводять до готовності в духовій шафі за температури 200-250° С (13-15хв).

Начинка: оброблені яйця відварюють, чистять і нарізають кубиками.

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

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – вироби у формі паличок, які зберегли форму або частково деформовані.

Колір – скоринки – від золотавого до світло-коричневого, на розрізі – світло-сірий з жовтуватим фаршем від яєць з цибулею.

Смак і запах – смаженої риби з присмаком фаршу з яєць та цибулі.

Консистенція – соковита, рихла.

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: 47 г ± 3 %

70 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична з дієтичного харчування

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Олена Губа

ст. 516

«Організація харчування дітей у ДНЗ»,

Н.В. Омеляненко,

Видання 2014 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Обтівського ліцею

Галина МАРЧЕНКО

«22» лютого 2023р.

Технологічна карта
Компот із сушених яблук

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)	
	Яблука сушені	20	20	25	20	20	25	0,44	0,44	0,55	0,02	0,02	0,03	11,80	11,80	14,75	50,60	50,60	63,25	Мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.
	Цукор	-	10	10	-	10	10	—	—	—	—	—	—	9,98	9,98	—	—	37,90	37,90	Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	Кислота лимонна	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Безбарвні кристали або білий порошок, має приємний кислий смак; легко розчиняється у воді.
	Вода	150	150	180	150	180	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150	200	200	0,44	0,44	0,55	0,02	0,02	0,03	11,80	21,78	24,73	50,60	88,50	101,15	

Технологія приготування

Підготовлені сушені яблука заливають гарячою водою, нагрівають до кипіння, всипають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), додають кислоту лимонну і варять до готовності (20–30хв). Після чого знімають з вогню і дають компоту настоятися.

Подають в чашці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – яблука зварені до повної готовності, зберегли форму або частково розварились, викладені в чашку і залиті сиропом.

Колір – від світло-коричневого до коричневого.

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

Консистенція – фруктів – 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 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: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

200 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична з дієтичного харчування
(підпис) (ім'я, прізвище)

_____ Олена Губа

Технологічна карта
Фрукти свіжі (апельсин, або банан, або яблуко)

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 бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Апельсин свіжий	86	86	114	60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	4,86	4,86	6,48	25,80	25,80	34,40	Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло-оранжевого до оранжевого.
	або банан свіжий	85	85	115	60	60	80	0,90	0,90	1,20	0,30	0,30	0,40	12,60	12,60	16,80	57,60	57,60	76,80	Банани мають бути солодкими на смак, свіжими, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки.
	або яблуко свіже	68	68	91	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,24	0,24	0,32	6,24	6,24	8,32	27,00	27,00	36,00	Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.
	ВИХІД				60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	4,86	4,86	6,48	25,80	25,80	34,40	
								0,90	0,90	1,20	0,30	0,30	0,40	12,60	12,60	16,80	57,60	57,60	76,80	
								0,24	0,24	0,32	0,24	0,24	0,32	6,24	6,24	8,32	27,00	27,00	36,00	

Технологія приготування

Плоди свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою. За потреби нарізають на порції. Підготовлені плоди подають на м'якій тарілці.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – підготовлені плоди викладені на тарілку.

Колір – відповідає кольору стиглих плодів.

Смак і запах – натуральних плодів.

Консистенція – 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 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: 60 г ± 3 %

80г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична з дієтичного харчування

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Олена Губа

Технологічна карта
Хлібцільозерновий з сиром твердим

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 бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	1-3	3-4	3-6 (7)	
Г*	Хліб цільозерновий	30	30	30	30	30	30	2,10	2,10	2,10	2,40	2,40	2,40	9,90	9,90	9,90	71,10	71,10	71,10	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу.
МП Л*	Сир твердий	10	10	15	10	10	15	2,30	2,30	3,45	2,90	2,90	4,35	—	—	—	36,00	36,00	54,00	Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; колір від білого до блідо-жовтого; смак та запах виражений, сирний.
	ВИХІД				30/10	30/10	30/15	4,40	4,40	5,55	5,30	5,30	6,75	9,90	9,90	9,90	107,10	107,10	125,10	

*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

На скибочку хліба цільозернового товщиною 1–1,5 см зверху кладуть скибочку сиру твердого, товщиною 2–3 мм.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – скибочка хліба рівномірна і накрита скибочкою сиру твердого.

Колір – сир твердий світло-жовтого кольору.

Смак і запах – хліба цільозернового та сиру твердого.

Консистенція – рівномірна.

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: 30/10 г ± 3 %

30/15 г ± 3 %

(підпис)

(ім'я, прізвище)