



А.К. Рубанова
2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «СУП МОЛОЧНЫЙ С ЯЧНЕВОЙ КРУПКОЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ»

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	110	150	105	140
Крупа ячневая	10	13	10	13
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	10	13	10	12
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу, добавляют сахар и варят до готовности 10-15 минут. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят до кипения. Блюдо можно приготовить на цельном молоке, на смеси молоко и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на сгущенном молоке соотношение цельного молока к сгущенному 1:0,38

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкой консистенции, на поверхности – сливочное масло

Цвет: каши – светло-серый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Медицинская сестра  Е. А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Какао с молоком»

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао	2	3	2	3
Сахар	6	8	6	8
Молоко	120	160	114	150
Вода	30	40	28	38
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

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 или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

Запах: аромат какао и кипяченого молока

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
30	35	30	35	
35	40	35	40	
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,66/0,99	0,12/0,18	3,34/5,01	17,34/26,01	0,00
1,32/1,36	0,24/0,26	6,68/6,88	34,67/34,97	0,00
3,63/5,02	0,66/0,91	18,37/25,38	95,37/131,78	0,000

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	5	10	5	10
<i>Выход</i>	5/10			

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00
0,01	7,66	0,15	73,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Медицинская сестра

Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яблоко»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	104	110	104	110
ВЫХОД:			104	110

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,07	1,07	26,21	125,69	26,74
1,13	1,13	27,72	132,94	28,29

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
01.09.2021 г.

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: Суп картофельный со сметаной

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептурных продукций для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технологических нормативов. В.А. Тутельян.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	90/120	70/90
с 31.10 по 31.12	100/130	70/90
с 31.12. по 28.02	110/140	70/90
с 29. 02 по 01.09	120/150	70/90
Морковь	10/15	8/12
Лук репчатый	10/15	8/13
Масло сливочное	2/3	2/3
Сметана	7/8	7/8
Зелень по сезону	1/2	1/1
ВЫХОД:	150/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,05/10	6,64/8.5	15,6/20	162,4/227	26,79	1,78	0,18	0,06	0,06

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями не менее пяти минут, с использованием друшлагов и сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов. При кулинарной обработке овощи чистятся непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

Технология приготовления:

При приготовлении супа в кипящую воду или бульон кладут нарезанный кубиками картофель, нашинкованные и пассированные морковь, репчатый лук и варят 10-15 минут до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль и зелень по сезону.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. На поверхности супа блестки жира. Консистенция овощей мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус и запах свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей

Медицинская сестра  Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Котлета мясная, соус томатный с овощами»

Номер рецептуры: 299/367

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	68	75	68	75
Хлеб пшеничный / вода	5/3	10/6	8	16
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Томатное пюре	3	5	3	5
Морковь	10	15	7,5	12
Лук репчатый	20	30	16,8	25,2
Масло растительное	2	3	2	3
Вода подлива	10	15	10	15
ВЫХОД:			70/25	80/35

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,86	7,99	13,54	193,44	9,91
10,48	10,89	18,05	257,92	15,26

Технология приготовления:

Горячие вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 °

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Мясо тщательно очищают, удаляют места, где имеются сгустки крови, клеймо и другие загрязнения, срезают жир.

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, предварительно обработанное яйцо и половину массы репчатого лука, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами. Изделия укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 градусов в течении 20-25 минут

Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на растительном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия тушат в течении 10-15 минут при температуре 200-220 градусов.

Требование к качеству: форма котлеты овально приплюснутая, поверхность котлеты запеченный томатный соус

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки коричневый, на разрезе светло-серый, соуса малиново-красный

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
01.05.2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ»**

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа пшеничная	25	30	25	30
Масло сливочное	3	5	3	5
Вода	100	120	100	120
ВЫХОД:			110	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,05	3,34	13,68	97,00	0,00
4,58	5,01	20,52	145,50	0,00

Технология приготовления:

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С

Перед варкой каши, крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую и перловую крупу промывают теплой, а затем горячей, ячневую и гречневую - только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30 % от массы сухой крупы. Это необходимо иметь ввиду, при дозировании жидкости. Крупу манную и дробленые крупы не промывают.

Кашу варят по следующей схеме: подбор посуды необходимого объема; подготовка крупы; подготовка жидкости; заваривание крупы; доведение каши до готовности.

Рассыпчатые каши варят до загустения. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край крупы и продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 С

Вязкие и жидкие каши после заваривания варят на поверхности плиты при небольшом нагреве и помешивании до готовности.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требование к качеству: 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 подгорелый

Запах: свойственный данному виду круп

Медицинская сестра  Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Компот из яблок»

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоки	40	50	35	44
Сахар	6	8	6	8
Вода	115	160	110	150
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,12	0,12	17,91	73,20	1,29
0,16	0,16	23,88	97,60	1,72

Технология приготовления:

Яблоки, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-15 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.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный, яблоки нарезаны дольками

Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая

Цвет: присущий вареным плодам

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктово-концентрированный, приятный

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	35	40	35	40
	40	45	40	45
	45	50	45	5,
	50	55	50	55
	55	60	55	60
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

01 09 7 2021г

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра кабачковая промышленного производства»**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Икра кабачковая промышленного производства	73	83	70	80
<i>Выход</i>			70	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,45	2,35	2,96	35,00	2,76
0,62	2,96	3,74	46,00	342

Технология приготовления:

Банки перед употреблением тщательно промывают

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: однородная

Цвет: бульона – светло-коричневый

Вкус: сладковатый

Запах: вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с сахаром**»

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	6	8	6	8
Вода	150	200	145	195
ВЫХОД:		-	150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0,01	6,99	28,00	0,02
0,06	0,02	9,99	40,00	0,03

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме и заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. После отстаивания (5-10 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду доводят до кипения.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

Медицинская сестра  Е. А. Цирульникова



А.К. Рубанова
2022 г.

Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Омлет натуральный»

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца	70	70	60	60
Молоко	40	40	38	38
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	3	3
ВЫХОД			95	95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,40/9,30	26,47/33,11	2,16/3,15	217,95/301,22	0,21/0,33

Технология приготовления:

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца предварительно обработан в специально отведённом месте, используя маркированные ёмкости при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: 1-обработка в тёплом 1-2% растворе кальцинированной соды; 2-обработка в р-ре хлорамина; 3-ополаскивание в течении не менее 5 мин в проточной воде с последующим переключением в чистую маркированную ёмкость, разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую, смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С не менее 10мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную маркированную посуду по 2-3шт и соединять с общей массой.

Температура подачи 65С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета подрумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова 