

Технологическая карта № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп молочный с макаронными изделиями»

Номер рецептуры: 100

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	120	160	114	152
Макаронные изделия	10	13	10	13
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,60	2,14	43,63	116,16	0,73
5,75	3,21	48,25	145,20	0,91

Технология приготовления:

Макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

химический состав Е.В. Чернышова



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



ЗАВЕДУЮЩЕЙ

МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

2021г

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): «СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ»

Номер рецептуры: 7

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
Сыр твердых сортов 45% жирность	5,2	8,2	5	8
ВЫХОД			5	8

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

01 09 2021г

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 №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной» 3

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 № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сок промышленного производства (яблочный)»

Номер рецептуры: 418

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
Сок яблочный	200	200	200	200
ВЫХОД:			200	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
-	-	22,4	90	0

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разлит в тетрапакеты порция 200 мл.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует яблочному соку

Вкус: соответствует яблочному соку

Запах: соответствует яблочному соку

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Нарезка из квашеного помидора»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Помидор квашенный	40	60	40	60
ВЫХОД			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,39	0,04	1,37	8,00	5,75
0,56	0,05	1,74	10,00	8,00

Технология приготовления:

Ведро с квашеными помидорами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Помидоры нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный квашеному помидору

Вкус: квашеных помидор

Запах: квашеного помидора

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 48

Наименование изделия: СУП «ВЕСЕНИЙ СО СМЕТАНОЙ»

Номер рецептуры: 87

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
Картофель нового урожая до 01.09	55/70	40/50
с 01.09 по 31.10	55/70	40/50
с 31.10 по 31.12	60/75	40/50
с 31.12 по 28.02	65/80	40/50
с 29.02.по 01.09	70/85	40/50
Морковь	10/15	8/12
Лук репчатый	10/15	8/13
Горошек зел. консервиров.	20/30	12/20
Яйцо куриное	1/4/1/4	13/13
Масло сливочное	2/3	2/3
Масло растительное	2/3	2/3
Сметана	7/8	7/8
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
8,46/10/75	9,16/12,5	15,37/18,61	185/216,1	25,2	1,61	0,15	0,05	5,93

Технология приготовления: Овощи (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.16) 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.

В кипящий бульон закладывают нарезанный кубиками картофель, припущенные с маслом морковь и лук. Зелёный горошек закладывают в конце варки вместе с мелко нарезанными отварными яйцами, предварительно обработанные (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.12) в специально отведённом месте, используя маркированные ёмкости при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: 1-обработка в тёплом 1-2%

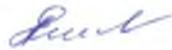
растворе кальцинированной соды; 2-обработка в р-ре хлоромина; 3-ополаскивание в течении не менее 5 мин в проточной воде с последующим переключением в чистую маркированную ёмкость.

Добавляют сметану, зелень по сезону за 5 мин до кипения.

Температура подачи 65С

Требования к качеству: На поверхности блёстки жира и мелко нарезанная зелень, консистенция овощей мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру солёный, аромат свежих овощей, зелени.

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова





Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): «ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ»

Номер рецептуры: 290

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
Говядина бескостная	80	90	80	90
Картофель с 31.12.по 28.02	185	230	120	150
с 29.02.по 01.09.	200	250	120	150
с 01.09.по 31.10	160	200	120	150
с 31.10.по 31.12	175	215	120	150
Томатная паста	3	5	3	5
Морковь	20	30	15	25
Лук репчатый	10	15	8	13
Масло сливочное	2	3	2	3
Масло растительное	3	5	3	5
Вода	30	40	30	40
ВЫХОД:			180	220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,25	10,50	40,20	214,59	1,25
15,96	13,19	49,36	295,06	2,15

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется охлаждённое мясо говядины. Подготовка мяса производится в условиях мясного цеха: куски мяса моют в ванне с тёплой проточной водой.

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.

Мясо нарезают ломтиками поперёк волокон, картофель кубиками. Затем мясо тушат 20-25 минут, лук и морковь бланшируют и пассеруют. Тушёное мясо, картофель и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированное томатное пюре, соль перец и воду или бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Подают при температуре 65 градусов

Требования к качеству:

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

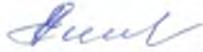
Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова





Технологическая карта № 64

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

Номер рецептуры: 394

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
Фрукты сушеные (смесь)	10	13	10	13
Сахар	6	8	6	8
Вода	145	190	135	180
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	0,02	20,83	84,75	0,30
0,40	0,02	24,99	101,70	0,36

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Требования к качеству:

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

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат используемых плодов и ягод

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
	48	60	48	60
	58	75	58	75
	53	65	53	65
	10	20	10	20
ВЫХОД				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,79	0,48	23,184	113,60	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
4,58	0,58	28,014	137,27	0,00
5,93	0,75	36,225	177,50	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	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 детский сад № 7
А.К. Рубанова
« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО- МАННАЯ СО СМЕТАНОЙ»**

Номер рецептуры: 251

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	80	90	75	85
Крупа манная	10	12	10	12
Сахар	6	8	6	8
Яйца	1/4/1/4	1/4/1/4	13	13
Масло сливочное	2	3	2	3
Молоко	30	35	29	33
Сметана	8	10	8	10
ВЫХОД:			130	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
21,31	14,52	22,06	304,80	0,29
26,64	18,15	27,57	381,00	0,36

Технология приготовления:

Варят манную кашу, охлаждают до температуры 60 С, добавляют протёртый творог, взбитые с сахаром яйца, масло сливочное, перемешивают,

Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом противень слоем 3см и запекают при температуре 240С в течение 10мин, а затем при температуре 180 – 200С 15мин.

Отпускают запеканку со сметаной, сгущенным молоком, или повидлом.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: Порции аккуратно нарезаны, поверхность без трещин, имеет белую, ровную окраску, нежную румяную корочку. На разрезе – цвет белый, запах риса, без посторонних привкусов и запахов. Крупа мягкая, без привкуса горечи и пригорелости.

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



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

Технологическая карта № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Молоко кипяченое»

Номер рецептуры: 419

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	160	190	150	180
ВЫХОД:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,58	4,08	7,58	85	2,05
5,48	4,88	9,07	102	2,46

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели.

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

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова