



Технологическая карта № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Яйца вареные**»

Номер рецептуры: 227

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 (в шт.)	1	1	46	46
ВЫХОД			1	1

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00

Технология приготовления: Яйца, предварительно обработанные 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 перекалыванием в чистую маркированную ёмкость), погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 гр соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 или ½ шт на порцию.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно-плотная

Цвет: белок – белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Медицинская сестра  Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «СУП МОЛОЧНЫЙ С ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПОЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ»

Номер рецептуры: 99

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
Молоко	110	150	105	140
Крупа геркулесовая	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): «Кофейный напиток с молоком»

Номер рецептуры: 414

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
Кофейный напиток	1	1	1	1
Сахар	6	8	6	8
Молоко	120	160	114	150
Вода	30	40	28	38
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Белки, г	Пищевые вещества			Витамин С, мг
	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:

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящим молоком и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 4

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

Номер рецептуры: 6

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
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 № 74

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

Номер рецептуры: 7

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
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



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 № 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



Технологическая карта № 50

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

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурец 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	
0,30	0,04	0,73	5,50	1,80
0,46	0,06	1,08	8,10	3,01

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

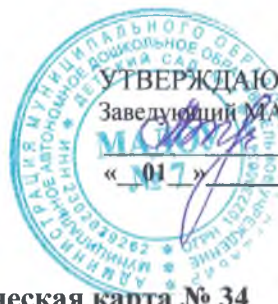
Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим огурцам

Вкус: квашеных огурцов

Запах: квашеного огурца

Медицинская сестра *Е.А. Цирульникова*



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: **БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ**

Номер рецептуры: 60

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептурных продукцию 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
Мясо	20/25	20/25
Вода	110/160	110/160
ВЫХОД:	100/150	

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: Подготовленные куски мяса промывают, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

За 10 - 15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Требования к качеству: Однородная жидкость без взвешенных частиц, на поверхности блёстки жира. Вкус и запах: приятный, характерный для данного вида сырья.

Медицинская сестра  Е.А. Цирульникова



Технологическая карта №55

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ**

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептурных продукцию 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 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
Горох	15/20	15/20
Масло сливочное	2/3	3/3
Масло растительное	2/3	2/3
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 (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.

Технология приготовления:

Горох перебрать, промыть, и замочить на час, сварить до размягчения в воде или бульоне. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, варить 10-15 минут, нашинкованные и пассированные морковь, репчатый лук и варить до готовности. Горох, добавляют в суп за 10-15 минут до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль и зелень по сезону.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: Часть гороха разварена, цвет бульона желтоватый, немного мутный. Консистенция овощей мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус и запах варёного гороха и пассерованных овощей

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Капуста тушеная с отварным мясом»

Номер рецептуры: 144

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 говядины	80	90	80	90
Капуста свежая	160	180	128	144
Масло растительное	4	5	4	5
Томатное пюре	3	5	3	5
Морковь	15	20	12	16
Лук репчатый	10	15	8	13
Вода	8	10	8	10
ВЫХОД			170	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	4,62	21,8	105,00	23,80
3,20	5,28	24,75	120,00	27,20

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:

Мясо промывают, тщательно очищают, удаляют места, где имеются сгустки крови, клеймо и другие загрязнения, срезают жир. Лук и морковь пассируют с растительным маслом и томатом, добавляют нашинкованную капусту, нарезанную мякоть отварного мяса, бульон или воду. Тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения солят.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты, мяса и томата

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			
	1 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



Технологическая карта №314

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель отварной со сливочным маслом**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Пермь 2011 стр 412

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	180/220	127/157
Масло сливочное	3/3	3/3
Выход		130/160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Мин. вещества, мг		Витамины, мг	
Белки, г	Жиры, г	Угл-ды, г	Эн.ц, ккал	С	Fe	В ₁	В ₂
1,90	3,20	16,4	102,00	10,20	0,76	0,10	0,03

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой, так чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин., обсушивают. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

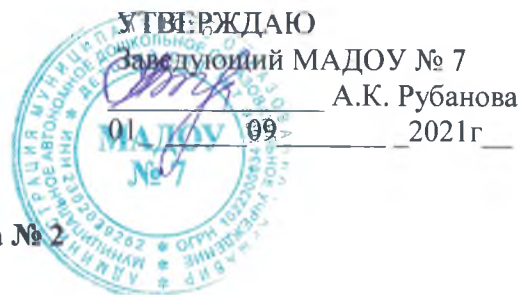
Требования к качеству:

Форма клубней должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

Медсестра МАДОУ № 7

С.И.

Скрипниченко Г.И.



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