



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

Технологическая карта №

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

Номер рецептуры: 330

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			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа рисовая	30	35	30	35
Масло сливочное	3	5	3	5
Сахар	6	8	6	8
Вода	120	140	120	140
ВЫХОД:			130	150

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 в виду, 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 допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

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



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			
	I 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



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

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 тетропакеты 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



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 7
А.К. Рубанова
01 09 2021г

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 № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

Номер рецептуры: 57

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
Зеленый горошек	67	100	40	60
<i>Выход</i>			40	60

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. Зеленый горошек из банки порционируют, в виде горки.

Требования к качеству:

Консистенция: упругая

Цвет: насыщенно зеленый

Вкус: в меру соленый

Запах: консервированного зеленого горошка

Медицинская сестра *Е.А. Цирульникова*



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

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: **БУЛЬОН КУРИНЫЙ 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
Курица	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 тушки птицы 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 № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный с клецками на курином бульоне»

Номер рецептуры: 91

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
Картофель нового урожая до 01.09.	50	65	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
Лук репчатый	10	15	8	13
Морковь	10	15	8	12
Масло сливочное	2	3	2	3
Масло растительное	2	3	2	3
Яйцо	1/10	1/10	5	5
Мука пшеничная	10	15	10	15
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,65	2,48	13,06	69,20	4,60
2,06	3,10	19,85	86,50	5,75

Технология приготовления:

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.

В кипящую воду или бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют замешенное тесто добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки, клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: овощей и картофеля, продуктов, входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в состав супа

 Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



МАДОУ № 7
А.К. Рубанова

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «ПТИЦА ОТВАРНАЯ»

Номер рецептуры: 317

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
Птица	110	130	80	94
Лук	2	3		
ВЫХОД			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	15,70	28,43	323,00	0,44
12,00	18,48	33,45	380,00	0,51

Технология приготовления:

Тушки птицы промывают под проточной водой, имеющей температуру не выше 15С. При промывании удаляют сгустки крови, загрязнения, остатки внутренностей

Подготовленные тушки птицы варят до готовности с добавлением соли, лука (2-2,5л воды на кг продукта), охлаждают. Отделяют мякоть от кожи и костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите, в закрытой посуде.

Требование к качеству: порционные куски одинакового размера, не разваренные, уложены на тарелку.

Консистенция: мяса мягкая, сочная

Цвет: Филе птицы на разрезе серый

Вкус: умеренно - соленый

Запах: свойственный мясу отварной птицы

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Пюре картофельное»**

Номер рецептуры: 339

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			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.09 по 31.10	135	155	100	115
с 31.10 по 31.12	145	165	100	115
с 31.12 по 28.02	155	175	100	115
с 29.02.по 01.09	165	190	100	115
Масло сливочное	3	4	3	4
Молоко	30	35	30	35
ВЫХОД			110	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,66	2,16	20,71	118,95	5,73
3,06	2,80	28,52	137,25	8,15

Технология приготовления:

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Следует помнить, что в овощах содержится водорастворимый легкоокисляющийся витамин С, для сохранения которого процесс первичной обработки овощей следует вести ускоренно

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

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности 15-20 минут, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают (t протираемого картофеля должна быть не ниже 80С) В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требование к качеству: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Медицинская сестра  Цирульникова Е.А.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

01 № 7 09

2021г

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 



Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Оладьи, выпеченные в жарочном шкафу со сгущенным молоком»

Номер рецептуры: 432

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
Кефир	55	65	55	65
Мука	55	65	55	65
Масло растительное	12	14	12	14
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Сахар	4	5	4	5
Сгущенное молоко	32	38	30	35
ВЫХОД			100/30	120/35

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,12	8,12	56,81	332,00	0,48
9,12	8,12	57,01	332,00	0,48

Технология приготовления:

Яйца, сахар, кефир, размешивают, добавляют муку, взбивают до получения однородной массы. Оладьи выпекают на разогретых толстостенных противнях в жарочном шкафу в течение 15-30 минут при температуре 200-220 °С. Толщина готовых оладий должна быть не менее 2-3 см. Отпускают со сгущенным молоком

Требования к качеству:

Внешний вид: два-три оладья на тарелке, упругие, сочные, мягкие

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из теста, в меру сладкие

Запах: выпеченных оладий

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. Тутьельна – 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