



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

### Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «СУП МОЛОЧНЫЙ С МАННОЙ КРУПКОЙ 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 манная	10	13	10	13
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	10	13	10	12
<b>ВЫХОД</b>			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



А.К. Рубанова  
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	120	160
Вода	30	40	30	40
<b>ВЫХОД:</b>			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:*

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 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	
<b>ВЫХОД:</b>				

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
<b>ВЫХОД:</b>			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 № 7  
А.К. Рубанова  
01.09.2021г

### 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 № 65

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: 69

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	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	45/55	30/40
с 31.10 по 31.12	47/57	30/40
с 31.12 по 28.02	50/60	30/40
с 29.02.по 01.09	55/65	30/40
Капуста свежая или квашенная	20/25	16/20
Свекла	15/20	12/26
Морковь	10/15	8/12
Лук репчатый	10/15	8/13
Томатная паста	8/10	8/10
Масло растительное	3/4	3/4
Зелень по сезону	1/2	1/2
Сметана	7/8	7/8
<b>ВЫХОД:</b>	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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
1.6/1,79	2.8/3,95	6.37,76	173,8/234	41,26	0,89	0,08	0,04	0,89

**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. При обработке белокочанной капусты необходимо удалить верхние листья. 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. Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой. Морковь и лук пассеруют при t 110С с добавлением томатной пасты.

В кипящую воду или бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную

свеклу, морковь и лук, варят до готовности овощей. Заправляют солью, (зелень по сезону) добавляют сметану и доводят до кипения.

При использовании квашеной капусты её вводят в тушёном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют в бульон (20-25% от массы капусты), и тушат до мягкости.

Температура подачи 65С.

**Требования к качеству:** На поверхности блёстки жира светло-жёлтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, консистенция мягкая.

Вкус сладко-кисловатый.

Запах свойственный варёным овощам.

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова







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

### Технологическая карта № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Макаронник с отварной печенью»

Номер рецептуры: 222

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
Печень	80	90	58	65
Макароны	35	40	35	40
Масло сливочное	2	3	2	3
Молоко	25	30	25	30
Яйца	1/4	1/4	13	13
Лук	10	15	8	13
Масло растительное	2	3	2	3
<b>ВЫХОД</b>			<b>170</b>	<b>190</b>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,73	6,02	20,06	161,13	0,29
7,73	6,91	27,26	185,00	0,33

Технология приготовления:

Отварную печень пропускают через мясорубку. В фарш кладут отваренные до готовности макаронные изделия, добавляют пассированный лук, соль, молоко, яйца и перемешивают. Выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки в течении 45-60 минут при температуре 200-220С. При подаче нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе от светло-коричневого цвета

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и печени

Запах: запеченных макаронных изделий и печени

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



**Технологическая карта №**

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

Номер рецептуры: 390

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
Яблоки	40	50	35	44
Сахар	8	10	6	8
Вода	150	180	150	180
<b>ВЫХОД:</b>			150	180

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, добавляют кислоту лимонную, 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.

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой. Варят 20-30 мин при слабом кипении, протирают, добавляют сахар, доводят до кипения.

*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
<b>ВЫХОД:</b>				

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



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

### 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
<b>ВЫХОД</b>			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 № 7  
А.К. Рубанова

01 09 2021г

### Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Икра кабачковая 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
Икра кабачковая промышленного производства	73	83	70	80
Выход			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 № 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 



Заведующий МАДОУ - детский сад № 7  
А.К. Рубанова  
2021 г

### Технологическая карта №

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

Номер рецептуры: 418

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
Сок яблочный	200	200	200	200
<b>ВЫХОД:</b>			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