



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

### Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«СУП МОЛОЧНЫЙ С МАННОЙ КРУПОЙ 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	110	150
Крупа манная	10	13	10	13
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
<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:

В кипящее молоко тонкой струйкой высыплют подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: однородная без комочков

Цвет: каши – молочно-белый, 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 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
Кофейный напиток	1	1	1	1
Сахар	6	8	6	8
Молоко	120	160	114	150
Вода	30	40	28	38
<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 №

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 № 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	8	5	8
<i>Выход</i>	5/8			

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 № 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
<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



### Технологическая карта № 74

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
<b>ВЫХОД</b>			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 № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК 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
Зеленый горошек	77	107	50	70
<i>Выход</i>			50	70

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. Цирульников



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

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 88

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
Макаронные изделия	6/8	6/8
Морковь	10/15	8/12
Лук репчатый	10/15	8/13
Масло сливочное	2/3	2/3
Масло растительное	2/3	2/3
<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
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. За 10-15 минут до окончания варки добавляют макаронные изделия, припущенные морковь и лук и варят суп до готовности. Добавляют зелень по сезону и кипятят 5 минут

Температура подачи 65С

**Требования к качеству:**

Бульон прозрачный, овощи сохраняют форму нарезки, мягкие. Макароны изделия хорошо проварены, но не разварились Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры, в меру соленый

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



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

### Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): «ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ»

Номер рецептуры: 322

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
Масло растительное	3	4	3	4
Морковь	15	20	12	16
Лук репчатый	10	15	8,4	12,6
Томат	7	9	7	9
Мука пшеничная	2	3	2	3
Вода	20	25	20	25
<b>ВЫХОД</b>			80	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	13,86	30,09	285,00	0,38
13,00	16,63	35,11	342,00	0,46

*Технология приготовления:*

Нарезанное кусочками мясо солят и тушат в течение 1-1,5 часа. Овощи шинкуют, пассируют, с добавлением томата и растительного масла, добавляют в мясо и тушат 10-15 минут, добавляют воду или бульон и тушат еще 10 минут.

*Требования к качеству:*

**Консистенция:** мяса – мягкая

**Цвет:** мяса – светло-коричневый, соуса оранжевый

**Вкус:** тушеного мяса и овощей, умеренно соленый

**Запах:** тушеного мяса, и овощей

Медицинская сестра  Е. А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

01 09 2021г

### 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	115	135	85	100
с 31.10 по 31.12	120	145	85	100
с 31.12 по 28.02	130	155	85	100
с 29.02.по 01.09	140	165	85	100
Масло сливочное	3	4	3	4
Молоко	30	35	29	33
<b>ВЫХОД</b>			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  
Вариант № 7

А.К. Рубанова  
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
<b>ВЫХОД:</b>			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 рецептов:

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
<b>ВЫХОД</b>				

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

Технологическая карта №

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: 202.

Наименование сборника рецептов: 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 я/с	Нетто, г я/с
Творог	100/110	100/110
Яйца	1/4	13/13
Сахар	5/8	5/8
Мука пшеничная	20/30	20/30
Масло подсолнечное	8/10	8/10
<b>ВЫХОД:</b>	<b>110/120</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества я/с				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
24,34/26,3	5,24/7,1	35,63/40,2	287,12/325,6	120,54	0,74	0,08	0,3	0,61

**Технология приготовления:** В протёртый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 – 6см, нарезают поперёк, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5см по 2 шт. на порцию.

Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5 – 7мин при температуре 180С.

Отпускают с прокипяченной сметаной, повидлом, или сгущенным молоком.

Температура подачи 55С.

**Требования к качеству:** Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова





УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ № 7  
Т.Н.Черняева

### Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: 965

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	160	190	160	190
<b>ВЫХОД:</b>			150	180

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Угл-ды, г	Эн.ц, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
5,8	5,0	9,6	108,0	240,0	0,20	0,08	0,30	2,60

### Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** непрозрачная жидкость без осадка. Цвет белый.

Медсестра

С

Г.И. Скрипниченко