



Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «СУП МОЛОЧНЫЙ С ЯЧНЕВОЙ 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			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	110	150	105	140
Крупа ячневая	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



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 № 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



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 7
А.К. Рубанова

01 09 2021г

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 №

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 № 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. Цирульников*


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

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. Тутьельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I 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 № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Котлета куриная, соус томатный с овощами»**

Номер рецептуры: 299/367

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
Курица	125	130	70	75
Хлеб пшеничный / вода	5/3	10/6	8	16
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Томатное пюре	3	5	3	5
Морковь	10	15	8	12
Лук репчатый	20	30	17	25
Масло растительное	2	3	2	3
Вода подлива	10	15	10	15
ВЫХОД:			110	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,86	7,99	13,54	193,44	9,91
10,48	10,89	18,05	257,92	15,26

Технология приготовления:

Разделать курицу, отделить мясо от костей. С куриной мякоти срезать все лишние жилки и жир, нарезать мясо на кусочки. Пропустить мясо через мясорубку два раза, с очищенным луком и размокшим в воде хлебе. Посолить по вкусу. Добавить яйцо и еще раз размешать. Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом(котлеты) или плоскоовальной формы, толщиной 1 см(шницели), кругло-приплюснутой формы, толщиной 2-3 см(биточки). Изделия укладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 градусов в течении 20-25 минут.

Соус: лук мелко нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Жарить до готовности, добавить воду и томатную пасту. Тушить 5 минут. Полученный соус равномерно распределить по всей поверхности котлет и поставить в жарочный шкаф при температуре 200-220 градусов на 5-7 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: Поверхность равномерно румяная, без трещин. Вкус жареного мяса и тушеных овощей, без привкуса хлеба

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова 



детский сад № 7
А.К. Рубанова
2022 г.

Технологическая карта № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (МОРКОВНАЯ) ТУШЕНАЯ**»

Номер рецептуры: 55

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
Свекла (морковь)	160	180	120	167
Лук репчатый	10	15	8,4	8,4
Томатное пюре	3	5	3	5
Масло растительное	3	4	3	4
ВЫХОД			115	130

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,65	3,67	13,94	113,11	7,59
2,96	5,79	15,54	126,13	8,47

Химический состав данного блюда

Технология приготовления:

Овощи, предназначенные для приготовления салатов, рекомендуется варить в кожуре. Охлаждают, очищают и нарезают варёные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для варёной продукции (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.16.4). Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.16.5). Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной ёмкости (овощи варёные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4+/-2С (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.16.6). Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей, в качестве заправки можно использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4+/-2С (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.16.7).

Тщательно вымыть в проточной воде свеклу(морковь), отварить до готовности в кожуре 20-30 минут, остудить. Очистить, порезать тонкой соломкой или натереть на тёрке, лук шинкуют и пассируют, в конце добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассированным луком, прогревают и охлаждают.

Температура подачи 15°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

М.П. МОГИЛЬНОГО
А.К. Рубанова



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 № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Молоко кипяченое»

Номер рецептуры: 419

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	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

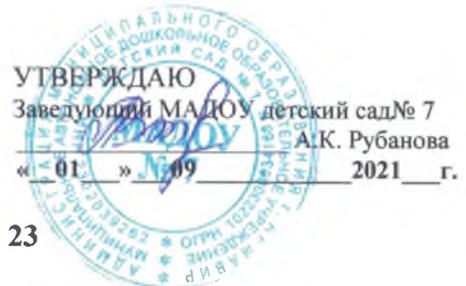
Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова 



Технологическая карта № 23

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

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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