

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 27

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

Номер рецептуры: 222

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
Печень	80	90	58	65
Макаронны	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
ВЫХОД			170	190

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 квадратовКонсистенция: рыхлая, сочная, мягкаяЦвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе от светло-коричневого цветаВкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и печениЗапах: запеченных макаронных изделий и печени

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2022 г.

Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Омлет натуральный**»

Номер рецептуры: 229

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	1	1	40	40
Молоко	30	30	30	30
Мука пшеничная	3	3	5	5
Масло сливочное	3	3	2	3
ВЫХОД			80	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,40/9,30	26,47/33,11	2,16/3,15	217,95/301,22	0,21/0,33

Технология приготовления:

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, 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 переключением в чистую маркированную ёмкость, разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую, смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С не менее 10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную маркированную посуду по 2-3шт и соединять с общей массой.

Температура подачи 65С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета подрумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 65

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

Номер рецептуры: 69

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	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
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
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 квашенной 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 ситечко, 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 № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): «ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ»

Номер рецептуры: 290

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
Говядина бескостная	80	90	80	90
Картофель с 31.12.по 28.02	185	230	120	150
с 29.02.по 01.09.	200	250	120	150
с 01.09.по 31.10	160	200	120	150
с 31.10.по 31.12	175	215	120	150
Томатная паста	3	5	3	5
Морковь	20	30	15	25
Лук репчатый	10	15	8	13
Масло сливочное	2	3	2	3
Масло растительное	3	5	3	5
Вода	30	40	30	40
ВЫХОД:			180	220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,25	10,50	40,20	214,59	1,25
15,96	13,19	49,36	295,06	2,15

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется охлаждённое мясо говядины. Подготовка мяса производится в условиях мясного цеха: куски мяса моют в ванне с тёплой проточной водой.

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.

Мясо нарезают ломтиками поперёк волокон, картофель кубиками. Затем мясо тушат 20-25 минут, лук и морковь бланшируют и пассеруют. Тушёное мясо, картофель и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированное томатное пюре, соль перец и воду или бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Подают при температуре 65 градусов

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

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			
	1 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 60С, 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, стуженным 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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 54

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

Номер рецептуры: 299/367

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
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 плоскоооальной 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 шинковать, 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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Макаронные изделия, отваренные с маслом»**

Номер рецептуры: 219

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
Макаронные изделия	30/35	30/35
Масло сливочное	6/8	6/8
<i>Выход</i>	95/115	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,93	1,75	21,06	88,26	0,00
4,03	2,70	24,34	121,35	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают в кипящей подсоленной воде (6л воды, 50г соли на 1кг сухих макарон) Масса готовых макарон увеличивается примерно в три раза. Макароны варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/2 часть от указанного в рецептуре количества) чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам

Запах: отварных макарон

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2022 г.

Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Омлет натуральный**»

Номер рецептуры: 229

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	70	70	60	60
Молоко	40	40	38	38
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	3	3
ВЫХОД			95	95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,40/9,30	26,47/33,11	2,16/3,15	217,95/301,22	0,21/0,33

Технология приготовления:

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца предварительно обработан 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 переключиванием в чистую маркированную ёмкость, разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую, смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С не менее 10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную маркированную посуду по 2-3шт и соединять с общей массой.

Температура подачи 65С

*Требования к качеству:*Внешний вид: поверхность омлета подрумянена, без подгорелых местКонсистенция: однородная, сочнаяЦвет: золотисто-желтоватыйВкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного маслаЗапах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 38

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

Номер рецептуры: 339

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				Химический состав в данном блюде
	1 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	
Пищевые вещества				Витамин С,	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	мг	
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 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): «РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ»

Номер рецептуры: 290

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
Кабачки	50	60	40	50
Картофель с 31.12.по 28.02	145	175	110	130
с 29.02.по 01.09.	155	185	110	130
с 01.09.по 31.10	170	200	110	130
с 31.10.по 31.12	185	220	110	130
Томатная паста	8	10	8	10
Морковь	10	15	8	13
Лук репчатый	10	15	8	12
Зеленый горошек	20	30	15	22
Масло растительное	5	7	5	7
ВЫХОД:			165	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,25	10,50	40,20	214,59	1,25
15,96	13,19	49,36	295,06	2,15

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.

Нарезанный лук пассируют с морковью с добавлением томатной пасты. Затем на дно кастрюли выкладывается зеленый горошек, картофель и кабачки, нарезанные кубиками. Тушат 20-30 минут. После чего добавляют пассировку и тушат еще 15-20 минут

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая

Цвет: светло-коричневый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 39

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: 263

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
Треска или минтай	110/120	77/88
Лук репчатый	10/15	8/12
Морковь	10/15	8/12
Масло растительное	3/4	3/4
Масло сливочное	2/3	2/3
Яйца	1/2	25/25
Молоко	30/40	30/40
ВЫХОД:	140/160	

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
13,88/15,1	10,85/12,3	5,47/6,4	174,98/204,3	35,59	0,96	0,09	0,11	0,17

Технология приготовления: Рыбу варят, отделяют от кости, пропускают через мясорубку, немного солят и перемешивают. Овощи чистят, моют и мелко шинкуют, обжаривают на сливочном масле, с добавлением растительного масла. Дают немного остыть. Овощи добавляют к мясу, все хорошо перемешивают. Сверху заливают омлетной смесью из яиц, подготовленных в соответствии с санитарными правилами, 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 переключением в чистую маркированную ёмкость., и молока. Запекают при температуре 250 гр.С 20-25 мин.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: На поверхности изделия не грубая, золотистая корочка, на разрезе: рыба- белого цвета, яичная смесь- жёлтого, с вкраплениями овощей.

Рыба мягкая сочная. Вкус и запах свойственен входящим в рецептуру продуктам.

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 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. 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
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 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 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 перекладыванием 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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 44

Наименование изделия: **СУП ОВОЩНОЙ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ФАСОЛЬЮ**

Номер рецептуры: 87

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	40/50	30/40
с 01.09 по 31.10	45/55	30/40
с 31.10 по 31.12	50/60	30/40
с 31.12 по 28.02	55/65	30/40
с 29.02.по 01.09	60/70	30/40
Морковь	10/15	8/12
Лук репчатый	10/15	8/13
Томат	5/7	5/7
Фасоль консервированная или зеленый горошек	20/30	15/20
Масло сливочное	2/3	2/3
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
1,3	3,97	5,96	68,74	28,16	0,58	0,05	0,03	14,4
1,63	4,96	7,45	85,93	35,2	0,73	0,06	0,38	18,0

Технология приготовления: Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями, не менее пяти минут, с использованием друшлаг 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 кубиками картофель и варят до полуготовности, затем добавляют консервированную фасоль или зеленый горошек, и варят с момента закипания 15 минут. За 10-15 минут до окончания варки добавляют пассированные морковь, репчатый лук, томатное пюре и варят до готовности. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, зелень по сезону.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: Консистенция овощей мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру солёный, аромат свежих овощей, зелени.

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 46

Наименование изделия: **СУП «КРЕСТЬЯНСКИЙ» СО СМЕТАНОЙ.**

Номер рецептуры: 135

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
Картофель нового урожая до 01.09	50/65	40/50
с 01.09 по 31.10	55/65	40/50
с 31.10 по 31.12	60/70	40/50
с 31.12 по 28.02	65/75	40/50
с 29.02.по 01.09	65/80	40/50
Морковь	10/15	8/12
Лук репчатый	10/15	8/13
Пшено	5/10	5/10
Сметана	5/10	5/10
Масло сливочное	2/3	2/3
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
15,2/12,3	17,5/12	18,2/23,1	201/246	12,62	0,66	0,07	0,04	0,06

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 кипящий бульон всыпать перебранную и промытую в проточной воде крупу, довести до кипения.

В кипящий с крупой суп закладывают нарезанный кубиками картофель, варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь и лук и варят суп до готовности. Добавляют сметану и зелень по сезону и кипятят 5 мин.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, овощи нарезанные брусочками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: вкус картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в состав супа

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ 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	120	150	120	150
Крупа гречневая	10	15	10	15
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	20	30	20	30
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 крупы, 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 № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Тефтеля мясная, соус томатный с овощами**»

Номер рецептуры: 304/367

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
Мясо говядина	68	75	68	75
Крупа рисовая	5	10	5	10
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Томатное пюре	3	5	3	5
Морковь	10	15	8	12
Лук репчатый	20	30	16,8	25,2
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	10	20	10	20
ВЫХОД:			120	160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,68	11,09	12,47	39,30	9,91
12,79	11,20	16,00	215,31	0,71

Технология приготовления:

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, отварной рассыпчатый рис, лук, обработанное яйцо перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Изделия, укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.

Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном и растительном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия тушат в течение 10-15 минут при температуре 180-200 град.с.

*Требования к качеству:*Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусомКонсистенция: в меру плотная, сочнаяЦвет: тефтелей – коричневый, соуса – в зависимости от его видаВкус: свойственный продуктам, входящим в блюдоЗапах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Медицинская сестра _____ Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с сахаром**»

Номер рецептуры: 411

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
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 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
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 переключением 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