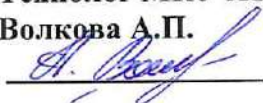


Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Макаронные изделия отварные с маслом и сыром.

Номер рецептур: Рецептура № 415 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронные изделия	22	33	22	33
Масло сливочное	3	4	3	4
Сыр	12	20	12	20
Выход:			1/80	1/120

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,78	6,01	4,32	6,99	18,65	22,60	125,30	186,61	0,08	0,10

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 1/6. Макароны варят 20-30мин. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом, перед подачей посыпают тертым сыром. Температура подачи +60° ... + 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: полностью сварены, не должны слипаться, не допускается наличие комков, форма изделий сохранена, поверхность нелипкая.

Цвет: бело-кремовый или сероватый.

Консистенция: мягкая, сыр расплавлен.

Вкус и запах: соответствует макаронным изделиям, приятно сливочный, не допустим затхлый запах.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

«___» _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия Икра кабачковая-завтрак № 1

Номер рецептур: № 50

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост.. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Икра кабачковая	42	53	40	50
Выход:			1/40	1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,24	0,40	1,20	2,00	1,29	2,15	16,00	27,50	2,1	3,50

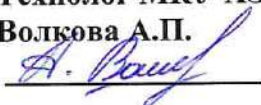
Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированного продукта «Икра кабачковая» перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Икру кабачковую раскладывают на порции.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Чай с лимоном-завтрак .

Номер рецептур: Рецептура № 56 .

Наименование сборника рецептуры: Азбука питания. Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях Н.А.Таргонская-2002 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай заварка	0,6	0,7	0,6	0,7
Сахар	7	7,5	7	7,5
Лимон	5	6	4,5	5,4
Вода	150	180	150	180
Выход:			1/150	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,16	0,18	0,00	0,00	7,13	7,66	29,16	32,58	1,66	2,00

Технология приготовления:

Посуду ополаскивают горячей водой, засыпают чайную заварку, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут, добавляют сахар, ломтики лимона. Дают отстояться и разливают.

Температура подачи +60...+ 65 °С.

Требования к качеству:

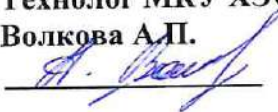
Аромат и вкус, характерны для сорта чая. Напиток имеет привкус лимона. Прозрачный.

Цвет коричневый.

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2021 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Хлеб пшеничный с маслом-завтрак .

Номер рецептур: Рецептура № 1 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	25	20	25
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			20/5	25/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,60	2,40	4,60	4,60	9,90	14,90	87,00	111,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Хлеб или батон нарезают ломтиками, смазывают сливочным маслом.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны, масло намазано равномерно.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« ____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Сок фруктовый-завтра.

Номер рецептур: Рецептура № 94.

Наименование сборника рецептуры: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В.Злобиной, Н.А.Киселовой, Краснодар 2007 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок фруктовый	100	100	100	100
Выход:			1/100	1/100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,50	0,50	0,10	0,10	10,10	10,10	60,00	60,00	0,00	0,00

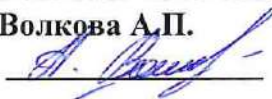
Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Свекольник с яйцом на мясном бульоне .

Номер рецептур: Рецептура № 16 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник карточек-раскладок блюд ежедневного рациона питания, г. Анапа-2001г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	19	20	17	18
Масса отварного мяса			10	11
Картофель с 01.09 по 31.10 25%	60	65	45	49
Картофель с 31.10. по 31.12 30%	65	70	45	49
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	70	75	45	49
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	75	82	45	49
Свекла	40	50	30	38
Морковь	12	15	9	11
Лук	12	15	10	13
Томат-паста	5	6	5	6
Яйцо отварное	22	20	19,8	18
Сметана	8	10	8	10
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	1	1	1	1
Вода	110	160	110	160
Выход:			150/10/8	200/11/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
4,73	4,80	5,47	6,32	8,17	9,75	97,25	115,08	7,16	8,51

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное на кусочки, заливают холодной водой и варят до полуготовности, снимая пену. Бульон процеживают. Мясо, сваренное крупным куском, порционируют и добавляют в суп. Свеклу отваривают, очищают, шинкуют соломкой или натирают на терке, картофель нарезают брусочками, морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый – измельчают. Морковь и лук пассируют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением воды. В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности. Затем закладывают свеклу, и пассированные овощи, за 5 минут до готовности добавляют пассированные томат-пюре соль, сметану, мелко нарезанное яйцо доводят до кипения.

Температура подачи + 65 °С.

Требования к качеству:

На поверхности свекольника блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко- до темно-малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах пассированных кореньев. Не допускается запах сырой свеклы. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2020г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Гуляш в соусе

Номер рецептур: Рецептура № 591.

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	65	71	59	64
Масса тушеного мяса			45	50
Морковь	6	6	5	5
Лук репчатый	12	12	10	10
Томатная паста	4	3	4	3
Мука пшеничная	3	4	3	4
Масло растительное	3	4	3	4
Вода	20	20	20	20
Выход:			1/45/40	1/50/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества								Витамины, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал		С	
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
13,75	14,79	8,92	10,69	3,67	4,72	149,96	174,25	1,40	1,40

Технология приготовления:

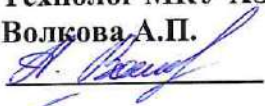
Подготовленное и нарезанное кубиками по 20-30 г мясо припускают, заливают водой и тушат с добавлением томатного пюре в закрытой посуде около часа. Затем к мясу добавляют пассированный лук, морковь, соль и тушат до готовности. Мясо отпускают с соусом. Температура подачи + 60 ... +65 °С.

Требования к качеству:

Цвет мяса светло-коричневый. Консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный тушеному мясу.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

«___» _____ 2021 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая.

Номер рецептур: 378.

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа гречневая	36	50	36	50
Масло сливочное	3	5	3	5
Вода	70	90	70	90
Выход:			1/85	1/120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
3,27	4,55	2,64	4,16	14,84	22,91	96,20	147,28	0	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, хорошо промывают. В кипящую воду кладут соль, всыпают крупу и варят, периодически помешивая до загустения. Когда каша загустеет, доводят до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. В процессе упаривания кашу не перемешивают. В готовую кашу добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

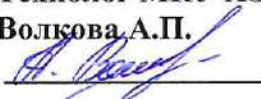
Температура подачи + 60° ... +65 °С.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый. Зерна крупы хорошо набухшие. Консистенция зерен мягкая. Вкус и запах, свойственные данной крупе, без признаков подгорелой каши.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

«___» _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты .

Номер рецептур: Рецептура № 115 .

Наименование сборника рецептуры: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В.Злобиной, Н.А.Киселовой, Краснодар 2007 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста квашеная	43	56	30	39
Лук	10	11	8	9
Масло растительное	2	2,5	2	2,5
Выход:			1/40	1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,47	0,81	2,03	2,54	1,15	1,89	24,75	35,05	7,20	12,50

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебрать, отжать, крупные куски измельчают. Очень кислую капусту, промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают. Лук мелко шинкуют, все смешивают, и заправляют растительным маслом.

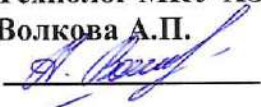
Температура подачи +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция капусты хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый. С ароматом капусты.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« ____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Компот из свежих фруктов-обед .

Номер рецептур: Рецептура № 859 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Свежие фрукты	39	42	34	37
Сахар-песок	6	7	6	7
Вода	160	190	160	190
Выход:			1/150	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,09	0,10	0,09	0,10	8,24	9,66	34,70	40,70	2,30	2,73

Технология приготовления:

Свежие фрукты моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин, процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, варят 6-8 мин при слабом кипении. Снимают с огня, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Органолептические показатели:

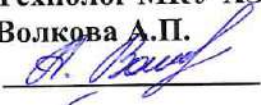
Внешний вид: сироп прозрачный, фрукты не переварены, сохранившие форму.

Цвет: от желтоватого до светло-коричневого цвета.

Вкус и запах: сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов, из которых он приготовлен.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« ___ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Булочка с «посыпкой» .

Номер рецептур: Рецептура № 51 .

Наименование сборника рецептуры: Азбука питания. Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях Н.А.Таргонская-2002 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мука пшеничная	29	35	29	35
Сахар	5	5,5	5	5,5
Масло сливочное	2,5	3	2,5	3
Яйцо	5	5,5	4,5	4,95
Дрожжи	0,7	0,9	0,7	0,9
Молоко	15	18	15	18
Масло растительное	1	1	1	1
Мука на подпыл	1	1	1	1
Выход:			1/50	1/60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,52	4,03	3,52	4,09	21,68	25,57	132,48	155,21	0,09	0,23

Технология приготовления:

В подогретое до температуры 35-40 °С молоко (60-70% от общего количества) добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% от общего количества) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать к ней добавляют остальное молоко с растворенными в нем солью и сахаром, яйца, затем перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2-3 раза.

Из дрожжевого теста, формируют шарики, кладут на смазанные маслом листы, на расстоянии 4-5 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20-30 минут. Поверхность смазывают яйцами, и посыпают посыпкой из муки, сахара и масла сливочного. Выпекают в течение 8-10 мин при температуре 220-230 °С. Температура подачи + 60...+65 °С.

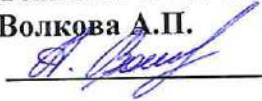
Посыпка: муки - 2 гр., сахар 0,5 гр. масло сливочное– 0,5 гр.

Требования к качеству:

Изделия правильной формы, с ровной верхней коркой, трещины на поверхности не допустимы. Цвет золотисто-желтый – светло-коричневый. Мякиш хорошо пропеченный, эластичный, равномерно пористый, без пустот. Вкус и запах соответствуют виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Кисломолочный продукт-полдник.

Номер рецептур: Рецептура № 89.

Наименование сборника рецептуры: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В.Злобиной, Н.А.Киселовой, Краснодар 2007 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Кефир/ряженка	160	180	160	180
Выход:			1/160	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
6,64	5,22	4,00	4,50	6,40	7,20	84,80	95,40	1,87	2,00

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства кефир, ряженка.

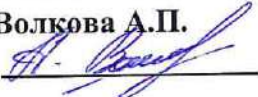
Поступает в пакетах.

Перед отпуском разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша рисовая молочная .

Номер рецептур: Рецептура № 98 .

Наименование сборника рецептуры: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В.Злобиной, Н.А.Киселовой, Краснодар 2007 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа рисовая	15	21	15	21
Молоко	130	150	130	150
Сахар-песок	3	3,5	3	3,5
Масло сливочное	3	4	3	4
Вода	20	30	20	30
Выход:			1/150	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,55	4,24	4,37	5,31	20,91	29,80	133,87	183,95	1,70	1,95

Технология приготовления:

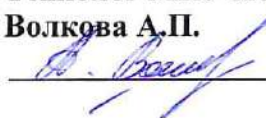
Рис перебрать, промыть всыпать в кипящую воду, варить до полуготовности, добавить в подогретое молоко, соль, сахар и варить на слабом огне до готовности, перед снятием с огня добавить прокипяченное сливочное масло.
Температура подачи + 60... + 65 °С.

Требования к качеству:

Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывается. Вкус сладковатый, без признаков подгорелой каши, комков.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

«___» _____ 2021 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Хлеб пшеничный с маслом-завтрак .

Номер рецептур: Рецептура № 1 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	25	20	25
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			20/5	25/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,60	2,40	4,60	4,60	9,90	14,90	87,00	111,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Хлеб или батон нарезают ломтиками, смазывают сливочным маслом.

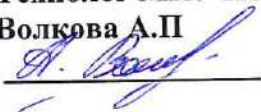
Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны, масло намазано равномерно.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Какао на молоке-завтрак .

Номер рецептур: Рецептура № 89 .

Наименование сборника рецептуры: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В.Злобиной, Н.А.Киселовой, Краснодар 2007 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао	1	1,25	1	1,25
Сахар	6	6,5	6	6,5
Молоко	130	150	130	150
Вода	20	30	20	30
Выход:			1/150	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
2,80	2,80	2,37	2,37	10,40	10,91	75,02	84,70	1,20	1,95

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать с горячей кипяченой водой. Смесь молока с водой залить порошок, смешанный с сахаром и перемешать до получения однородной массы. Довести до кипения.

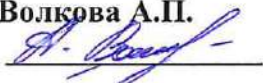
Температура подачи напитка +60... + 65 °С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Фрукты свежие-завтрак.

Номер рецептур: Рецептура № 847 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Фрукты свежие	100	105	95	100
Выход:			1/95	1/100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г						Углеводы, г	
0,37	0,40	0,37	0,40	9,26	9,80	41,90	47,00	9,13	10,00

Технология приготовления:

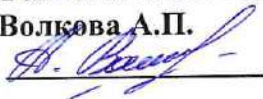
Готовый продукт: фрукты, ягоды свежие, перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают на десертной тарелочке.
Температура подачи не ниже + 15 °С.

Органолептические показатели:

Фрукты без признаков порчи

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп картофельный на мясном бульоне .

Номер рецептур: Рецептура № 200 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	35	35	32	32
Масса отварного мяса			20	20
Картофель с 01.09 по 31.10 25%	56	65	42	49
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	60	70	42	49
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	65	75	42	49
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	70	82	42	49
Морковь	12	15	9	11
Лук	12	15	7	9
Бульон	110	140	110	140
Масло растительное	3	3	3	3
Выход:			150/20	200/20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
4,15	4,88	5,36	5,90	5,81	7,17	88,08	101,30	4,96	6,14

Технология приготовления:

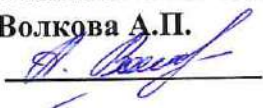
Мясо, нарезанное на кусочки, заливают холодной водой и варят до полуготовности, снимая пену. Бульон процеживают. Мясо, сваренное крупным куском, порционируют и добавляют в суп. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные мелкими кубиками или соломкой пассерованные овощи, варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Температура подачи +60... + 65 °С.

Требования к качеству: Жидкая часть супа прозрачная. Часть картофеля может быть разварена. Консистенция овощей мягкая. Запах и вкус, свойственные набору продуктов.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Рыба, тушеная в томате с овощами .

Номер рецептур: Рецептура 486 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Рыба св/м Треска 24%	137	147	104	112
Минтай 50%	137	147	68	73
Скумбрия 46%	137	147	74	79
Горбуша 30%	137	147	96	103
Морковь	34	35	26	28
Лук репчатый	13	14	11	12
Томатная паста	8	9	8	9
Масло растительное	4	5	4	5
Выход блюда из трески			1/105	1/115
Выход блюда из минтая			1/80	1/85
Выход блюда из скумбрии			1/80	1/90
Выход блюда из горбуши			1/100	1/110

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
5,76	11,38	3,6	4,05	5,20	6,80	76,24	109,17	1,60	2,06

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски. Морковь, нарезать соломкой, лук шинковать мелко, (овощи можно пассеровать). Куски рыбы уложить в посуду слой рыбы, слой овощей (чередую). Заливают водой или бульоном, добавляют томатную пасту, соль, масло растительное, закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин). Подают с гарниром, поливают соусом, в котором тушилась рыба. Температура подачи + 60 ... +65 °С.

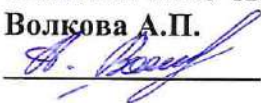
Рыбу предварительно можно припустить, удалить кости, сверху уложить пассерованные овощи, тогда время тушения блюда сокращается.

Требования к качеству:

Консистенция мягкая, сочная, слегка упругая. Кусочки рыбы целые, не развалившиеся. Вкус и запах соответствуют данному составу продуктов.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2021г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Картофельное пюре-обед.

Номер рецептур: Рецептура № 694.

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост..А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.09 по 31.10 25%	136	158	102	119
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	146	169	102	119
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	157	182	102	119
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	170	199	102	119
Молоко	34	37	34	37
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход:			1/130	1/150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
2,59	3,00	3,23	3,78	14,65	17,72	98,70	116,90	16,44	19,68

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей подсоленной водой и варят до готовности. Затем отвар сливают, картофель пропускают в горячем состоянии через протирочную машину. Протертый картофель соединяют с горячим молоком, прокипяченным сливочным маслом, тщательно перемешивают до получения однородной пышной массы.

Температура подачи + 60... + 65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: однородная пышная масса.

Цвет: белый, с желтоватым оттенком (в зависимости от сорта картофеля).

Консистенция: нежная, однородная, без кусочков не протертого картофеля.

Вкус и запах: нежный, с ароматом картофеля и сливочного масла.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2020г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Овощи порционные-обед.

Номер рецептур: № 77.

Наименование сборника рецептуры: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В.Злобиной, Н.А.Киселовой, Краснодар 2007 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Маринованные, соленые огурцы/помидоры	55	62	40	50
Выход:			1/40	1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г						Углеводы, г	
0,28	0,36	0,03	0,04	0,59	0,76	4,55	5,85	1,75	2,25

Технология приготовления:

Овощи промывают от рассола в горячей воде, удаляют место прикрепление плодоножки. Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

Помидоры нарезают кружочками или дольками.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Органолептические показатели:

Овощи без признаков порчи (плесени).

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

«___» _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Компот из сухофруктов-обед .

Номер рецептур: Рецептура № 867 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Авт-сост.. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий». ИКТЦ «Лада», 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сухофрукты	14	16	14	16
Сахар-песок	6	7	6	7
Вода	160	190	160	190
Выход:			1/150	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,72	0,83	0,04	0,04	13,13	15,15	56,40	65,00	0,56	0,64

Технология приготовления:

Сушеные фрукты тщательно перебрать, удалить посторонние примеси, промыть теплой, проточной водой несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

Консистенция фруктов мягкая. В зависимости от сорта фруктов, вкус сладкий с кисловатым привкусом. Цвет от светло – до темно – коричневого.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Хлеб порционный-обед № 1.

Номер рецептур: Рецептура № 120,121.

Наименование сборника рецептуры: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В.Злобиной, Н.А.Киселовой, Краснодар 2007 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	27	20	27
Хлеб ржаной	28	35	28	35
	Выход:		1/20	1/27
	Выход:		1/28	1/35

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	0,00	0,00
1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Батоны пшеничного и ржаного хлеба нарезают тонкими ломтиками.

Температура подачи не ниже +15 °С.

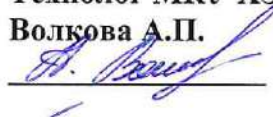
Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны без признаков плесени.

Запах свежего хлеба.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« ____ » _____ 2021г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Ленивые вареники с маслом сливочным .

Номер рецептур: Рецептура № 57 .

Наименование сборника рецептуры: Сборник карточек-раскладок блюд ежедневного рациона питания, г. Анапа-2001г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	73	94	73	94
Мука пшеничная	18	20	18	20
Яйцо	6,5	7	5,85	6,3
Сахар	3	4	3	4
Масло сливочное	3	3,5	3	3,5
Выход:			1/105	1/130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
11,55	14,97	9,73	11,88	12,31	18,51	173,36	240,84	0,40	0,50

Технология приготовления:

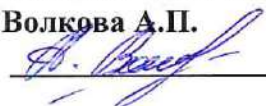
В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы, или ромба. Отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде (1:5) в течение 4-5 мин. При подаче поливают прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи + 60 ...+ 65 °С.

Требования к качеству:

Вареники сохраняют форму, мягкие, белые, без посторонних привкусов и запахов.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Молоко кипяченое-полдник _____.

Номер рецептур: Рецептура № 94 _____.

Наименование сборника рецептуры: Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В.Злобиной, Н.А.Киселовой, Краснодар 2007 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко кипяченое	150	170	150	170
Выход:			1/150	1/170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
4,35	4,93	3,75	4,25	6,00	6,80	79,50	90,10	1,87	2,00

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Кипяченое молоко подают в стаканах. Температура подачи +60... +65 °С.

Требования к качеству:

Непрозрачная жидкость без пленок на поверхности. Не допускается прогорклый кисловатый привкус.

Мед сестра _____