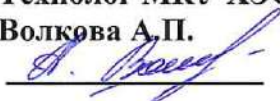


Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша гречневая молочная.

Номер рецептур: Рецептура № 96.

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 гречневая	17	22	17	22
Молоко	120	160	120	160
Сахар	3	3,5	3	3,5
Масло сливочное	3	4	3	4
Вода	20	30	20	30
Выход:			1/150	1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,81	4,60	2,01	3,90	24,71	31,70	125,57	180,30	1,56	2,08

Технология приготовления:

Крупу перебирают, хорошо промывают. В кипящую подсоленную воду всыпают крупу, перемешивают и варят 10-15 мин. Затем вливают горячее молоко и добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипячённое сливочное масло.

Температура подачи +60... +65 °С.

Требования к качеству:

Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

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.

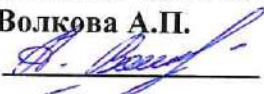
Температура подачи не ниже +15 °С.

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: Кофейный напиток на молоке-завтрак .

Номер рецептур: Рецептура № 57 .

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
Кофе- цикорий	2	2,25	2	2,25
Молоко	130	150	130	150
Сахар	6	6,5	6	6,5
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					
3,77	4,35	3,26	3,76	12,20	13,71	94,02	107,00	1,70	2,00

Технология приготовления:


Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. Температура подачи +60... +65°C.

Органолептические показатели:

Цвет светло-коричневый, аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Сок фруктовый-завтрак № 1.

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	2,00	2,00

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: Суп- лапша домашняя на курином бульоне.

Номер рецептур: Рецептура № 112, 1066 .

Наименование сборника рецептуры: Материалы из опыта работы системы дошкольного образования Краснодарского края. (Методический сборник по дошкольному образованию). Авт-сос.: Т.П.Хлопова, Н.П.Легких, И.Н.Гусарова, С.К.Фоменко. г.Краснодар 2005г.,

Сборник рецептов 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%	52	64	39	48
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	56	68	39	48
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	60	74	39	48
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	65	80	39	48
Морковь	12	15	9	11
Лук	12	15	10	13
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Для лапши:				
Мука пшеничная	10	12	10	12
Яйцо	3	3,5	2,7	3,15
Вода	2	2,5	2	2,5
Бульон	110	150	110	150
Выход:			1/150	1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,44	1,90	3,05	3,11	11,42	11,92	66,09	80,70	3,74	6,14

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают куриные кости или ее части, полученные после разделки тушек для приготовления блюда «Оладья из мяса птицы». Затем варят при слабом кипении 1 час, в процессе варки снимают пену. Готовый бульон процеживают. Картофель нарезают соломкой или брусочками, морковь соломкой, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий подсоленный куриный бульон закладывают картофель, варят до полуготовности. За 10-15 мин до готовности супа добавляют пассированные овощи и лапшу. Температура подачи +60... +65 °С.

Лапша домашняя: В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45мм, которые, режут поперек, соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанный мукой стол и подсушивают. Подготовленную домашнюю лапшу просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп.

Требования к качеству:

Овощи, сохранившие форму нарезки, равномерно распределены в жидкости. Цвет желтоватый с блестками жира на поверхности. Консистенция продуктов мягкая. Лапша проварена, но не разварившаяся. Вкус и запах бульона и пассированных овощей.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Куриные оладьи

Номер рецептур: Рецептура № 113

Наименование сборника рецептуры: Материалы из опыта работы системы дошкольного образования Краснодарского края. (Методический сборник по дошкольному образованию). Авт-сос.: Т.П.Хлопова, Н.П.Легких, И.Н.Гусарова, С.К.Фоменко. г.Краснодар 2005г..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо птицы	85	105	51	63
Кефир	12	15	12	15
Яйцо	5	5,5	4,4	4,95
Лук репчатый	10	11	8	9
Крахмал картофельный	7,5	10	7,5	10
Масло растительное	3	4	3	4
Выход:			1/70	1/85

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
8,51	13,23	8,71	14,90	7,97	9,75	144,31	216,21	1,20	1,40

Технология приготовления:

Обработанную курицу разделяют на мякоть вместе с кожей и жиром, и пропускают через мясорубку. Добавляют в фарш кефир, лук мелко рубленный, соль, взбитые яйца и постепенно всыпают крахмал. Все хорошо вымешивают и дают немного настояться. Слегка обжаривают. Затем перекладывают оладьи на противень и доводят до готовности в жарочном шкафу. Температура подачи +60 ... +65 °С.

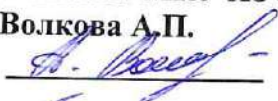
Требования к качеству:

Изделия, сохранившие первоначальную форму, без трещин. Цвет золотистый, на разрезе-от светло-серого до кремово-серого, не допустим розово-красный оттенок. Консистенция рыхлая, сочная, однородная

Мед сестра _____

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: 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.

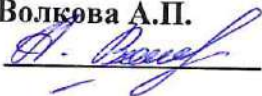
Требования к качеству:

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: Омлет натуральный .

Номер рецептур: Рецептура № 438 .

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
Яйцо куриное	78	78	70	70
Молоко	77	78	77	78
Масса омлетной смеси			147	148
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход:			1/130	1/130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
8,57	8,57	7,68	7,68	4,20	4,20	119,20	119,20	1,01	1,01

Технология приготовления:

Яйца (яйца предварительно обрабатываются), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см, запечь в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 С. При подаче нарезать на порционные куски. Температура подачи + 60... + 65 °С.

Требования к качеству:

Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5–3 см.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия Икра кабачковая-полдник

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	2,10	4,20

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: Хлеб порционный-полдник № 1.

Номер рецептур: Рецептура № 120

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	16	26	16	26
Выход:			1/16	1/26

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,14	2,05	0,12	0,22	7,40	13,30	35,00	63,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Батоны пшеничного 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 МБДО

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Чай с сахаром и лимоном-полдник .

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.

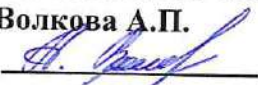
Органолептические показатели:

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 №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Кондитерское изделие-полдник.

Номер рецептур: Рецептура № 120.

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
Кондитерское изделие	30	30	30	30
Выход:			1/30	1/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,96	0,96	0,84	0,84	24,30	24,30	103,00	103,00	0,18	0,18

Технология приготовления:

Готовый продукт: печенье, вафли, пряники.

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 манная молочная.

Номер рецептур: Рецептура № 97.

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 манная	17	22	17	22
Молоко	130	170	130	170
Масло сливочное	3	3,5	3	3,5
Сахар	3	4	3	4
Вода	20	25	20	25
Выход:			1/150	1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
2,52	4,78	3,02	7,15	24,31	27,81	134,50	194,71	1,70	2,00

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут соль, сахар и тонкой струйкой всыпают при помешивании манную крупу. Варят при медленном кипении 10-15 мин. Сливочное масло прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Температура подачи + 60... + 65 °С.

Требования к качеству:

Консистенция текучая, однородная, без комков, нежная. Вкус и запах, свойственные молоку и крупе, без признаков пригорелой каши.

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.

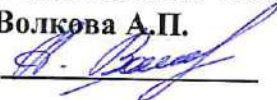
Температура подачи не ниже +15 °С.

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: Чай с сахаром-завтрак .

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
Чай	0,6	0,7	0,6	0,7
Сахар	7	8	7	8
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					
0,00	0,00	0,00	0,00	7,01	8,01	28,04	32,04	0,00	0,00

Технология приготовления:

Чайную заварку, заливают кипятком, настаивают 5-6 минут, процедить, добавить кипятка и сахар.

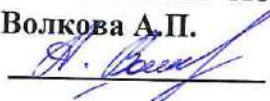
Температура подачи +60... +65 °С.

Органолептические показатели:

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

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 блюда: Суп гороховый с гренками на курином бульоне

Номер рецептур: № 94

Наименование сборника рецептуры: Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы и рекомендации авт-сост И.Я.Конь, Л.И.Басова, С.А.Дмитриева, Л.Я. Каневская, М.М.Цапенко. Под общ. ред. Академика РАЕН, д.м.н, проф И.Я.Коня-2006 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо птицы	25	35	22	31
Масса отварной птицы			16	22
Горох лущеный	8	10	8	10
Картофель с 01.09 по 31.10 25%	60	70	45	53
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	65	75	45	53
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	70	81	45	53
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	75	88	45	53
Морковь	12	15	9	11
Лук	12	15	10	13
Масло сливочное	2	3	2	3
Масло растительное	1	1	1	1
Хлеб пшеничный	10	17,5	6	11
Вода или бульон	110	140	110	140
Выход:			150/16/6	200/22/11

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
5,04	6,92	5,07	9,54	8,47	13,83	98,67	168,86	3,94	9,81

Технология приготовления:

Для бульона из птицы используют кости или целые тушки птицы/или ее части, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем варят при слабом кипении 1 час. В процессе варки снимают пену. Готовый бульон процеживают.

Лущеный горох, промывают, замачивают на 2-3 часа в холодной воде. Положить в кипящий бульон подготовленный горох и варить до готовности. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения и кладут пассерованные овощи, нарезанные мелкими кубиками или соломкой, соль и варят до готовности. Можно подавать с гренками.

Температура подачи +60... +65 °С.

Для гренки: пшеничный хлеб без корки нарезать кубиками, положить на противень и подсушить в духовке.

Органолептические показатели:

Внешний вид: продукты равномерно распределены, плотная часть составляет около 1/3 блюда

Цвет: желтоватый с блестками жира на поверхности

Консистенция: продуктов, входящих в состав супа, мягкая, продукты не переварены

Вкус и запах: типичный для данного супа, с привкусом пассерованных овощей.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

«___» _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Котлета рыбная запеченная с соусом.

Номер рецептур: Рецептура № 54, 759.

Наименование сборника рецептуры: Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы и рекомендации авт-сост И.Я.Конь, Л.И.Басова, С.А.Дмитриева, Л.Я. Каневская, М.М.Цапенко. Под общ. ред. Академика РАЕН, д.м.н, проф И.Я.Коня-2006 год.

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 27%	137	147	100	107
Минтай 54%	137	147	63	67
Скумбрия 46%	137	147	74	79
Горбуша 33%	137	147	92	98
Лук	10	11	8	9
Яйцо	4	4,5	3,5	4,05
Молоко	9	10	9	10
Хлеб пшеничный	5	7	5	7
Мука пшеничная	1	1	1	1
Масло растительное	2	2	2	2
Масса пл/ф из трески			125	137
Масса пл/ф из минтая			88	97
Масса пл/ф из скумбрии			99	109
Масса пл/ф из горбуши			117	128
Для соуса:				
Морковь	4	4	3	3
Лук	4	4	3,4	3,4
Томатная паста	4	4	4	4
Мука пшеничная	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Выход блюда из трески			100/30	110/30
Выход блюда из минтая			70/30	80/30
Выход блюда из скумбрии			80/30	90/30
Выход блюда из горбуши			95/30	105/30

Химический состав данного блюда

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
10,51	12,65	2,30	3,41	6,91	8,90	90,58	114,05	2,88	3,23

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей пропускают вместе с луком через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб и еще раз пропускают через

мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, соль и хорошо перемешивают. Формуют котлеты, панируют в муке, выкладывают на противень, смазанный маслом, и запекают до готовности в жарочном шкафу. Котлету отпускают с соусом. Температура подачи +60... +65 °С.

Для соуса: нарезанные лук, морковь, пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 10-15 мин. Просеянную муку пассеруют при 150-160 С°, периодически помешивая, в на плитной посуде или на противне в жарочном шкафу до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80 С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой, тщательно размешивают. Затем добавляют пассерованные овощи и варят при слабом кипении 20-30 мин. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет поверхности золотистый, овальной формы, поверхность и края без трещин. Консистенция сочная, однородная.

Для соуса: консистенция вязкая, однородная, без комков заварившейся муки.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.

Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша рисовая с овощами.

Номер рецептур: Рецептура № 112.

Наименование сборника рецептуры: : Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы и рекомендации авт-сост И.Я.Конь, Л.И.Басова, С.А.Дмитриева, Л.Я. Каневская, М.М.Цапенко. Под общ. ред. Академика РАЕН, д.м.н, проф И.Я.Коня-2006 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа рисовая	25	36	25	36
Морковь	13	14	10	11
Лук	13	14	11	12
Масло сливочное	2	4	2	4
Вода	50	70	50	70
Выход:			1/85	1/115

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,46	2,07	1,38	3,04	14,47	20,65	75,47	118,24	1,15	1,47

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой или натирают на терке, лук шинкуют мелко. Овощи припускают с маслом и добавляют небольшое количество воды. Рис перебрать, промыть в холодной воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 15-20 мин., затем вводят овощи, перемешивают и продолжают варку до готовности.

Температура подачи +60... +65 °С.

Требования: Крупинки риса легко отделяются друг от друга, хорошо сохраняют свою форму, полностью проварены. Вкус и запах соответствуют данному виду овощей и крупы, из которых приготовлено блюдо.

Не допускается затхлый и подгоревший вкус и запах.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.

Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты с отварной свеклой.

Номер рецептур: Рецептура № 28.

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
Капуста квашеная	34	42	24	29
Свекла	17	22	13	17
Лук	5	5	4	4
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	0,79	2,01	2,54	1,51	2,54	26,84	37,28	6,40	10,74

Технология приготовления:


Квашеную капусту отжимают, измельчают. Очень кислую капусту, промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито. Свеклу отваривают, очищают, натирают на крупной терке. Лук мелко шинкуют, все смешивают, и заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки однородная. Консистенция капусты хрустящая, свеклы мягкая. Вкус кисловатый, в меру соленый. С ароматом капусты и свеклы.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

«___» _____ 2020г

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
 детским садом № _____

« ____ » _____ 2021г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Пирожок с яблоком печеный .

Номер рецептур: Рецептура № 131 .

Наименование сборника рецептуры: Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы и рекомендации авт-сост И.Я.Конь, Л.И.Басова, С.А.Дмитриева, Л.Я. Каневская, М.М.Цапенко. Под общ. ред. Академика РАЕН, д.м.н, проф И.Я.Коня-2006 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мука пшеничная/на подпыл	27/1	32/1	27/1	32/1
Молоко	13	16	13	16
Яйцо	4	5	3,5	4,4
Сахар	2	2,5	2	2,5
Дрожжи	0,8	1,1	0,8	1,1
Масло сливочное	2	3	2	3
Для начинки:				
Яблоки свежие	39	44	27	31
Сахар	3	6	3	6
Масло растительное	1	1	1	1
Выход:			1/65	1/80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,29	4,66	3,16	4,35	26,72	35,84	147,48	189,15	2,17	2,67

Технология приготовления:

В подогретое до температуры 35-40С 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 теста и фарша сформируют закрытые пирожки, уложить их на смазанный маслом противень, сверху смазать яйцом и выпекать при t° 200 - 240° С в течении 8-10 минут.

Температура подачи +60... +65 °С.

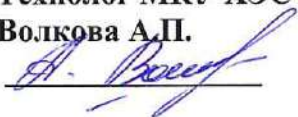
Начинка из яблок: яблоки очистить от кожицы и семенных гнезд, мелко нарезать, соединить с сахаром

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: Кофейный напиток на молоке-полдник.

Номер рецептур: Рецептура № 57.

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
Кофе – цикорий	2	2,25	2	2,25
Молоко	130	150	130	150
Сахар	6	6,5	6	6,5
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					
3,77	4,35	3,26	3,76	12,20	13,71	94,02	107,00	1,70	2,00

Технология приготовления:

Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. Температура подачи +60... +65°C.

Органолептические показатели: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П. 

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
детским садом № _____

« _____ » _____ 2021г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Лапшевник с творогом и сгущенным молоком .

Номер рецептур: Рецептура № 42 .

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
Творог	65	85	65	85
Макаронные изделия (вермишель)	10	15	10	15
Яйцо	6,5	7	5,85	6,3
Сахар	3	3,5	3	3,5
Сметана	4	4	4	4
Масса п/ф			108	144
Масло сливочное	3	4	3	4
Хлеб пшеничный/сухари	2	2	1,5	1,5
Масса готового лапшевника			95	125
Сгущенное молоко	20	30	20	30
Выход:			95/20	125/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
11,03	14,76	8,41	11,13	17,42	25,29	185,19	256,73	0,30	0,40

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный маслом, посыпанный сухарями. Поверхность смазывают сметаной, сбрызгивают маслом и запекают. Нарезают на порции и отпускают со сгущенным молоком. Температура подачи +60... +65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: покрыто слегка подрумяненной корочкой.

Цвет: на разрезе белый.

Консистенция: мягкая и нежная.

Вкус и запах: сладковатый, вкус творога.

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.

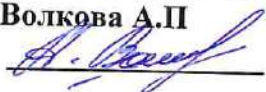
Температура подачи не ниже +15 °С.

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 питьевая	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: Сок фруктовый-завтрак № 1.

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	2,00	2,00

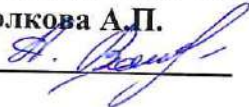
Технология приготовления:

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: Борщ зимний со сметаной на мясном бульоне

Номер рецептур: Рецептура № 170

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	19	20	17	18
Масса отварного мяса			10	11
Картофель с 01.09 по 31.10 25%	60	70	45	53
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	65	75	45	53
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	70	81	45	53
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	75	88	45	53
Свекла	30	35	22	26
Капуста квашеная	15	20	10	14
Морковь	12	15	9	11
Лук	12	15	10	13
Томатная паста	5	6	5	6
Чеснок	1	1	0,8	0,8
Сметана	8	10	8	10
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Вода или бульон	120	160	120	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					
2,89	3,25	5,63	6,11	5,74	7,80	85,16	101,75	8,93	11,19

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.

Морковь, нашинкованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с квашеной капустой, с добавлением томатной пасты на масле. В кипящий подсоленный мясной бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную или вареную свеклу и пассерованные овощи. За 5-10 мин до окончания варки вводят сметану и доводят до кипения. Отпускают с отварным мясом. Температура подачи +60... +65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: продукты равномерно распределены, плотная часть составляет около 1/3 блюда

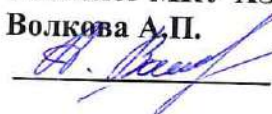
Цвет: желтоватый с блестками жира на поверхности

Консистенция: продуктов, входящих в состав супа, мягкая, продукты не переварены

Вкус и запах: типичный для данного супа, с привкусом пассерованных овощей, бульона

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Жаркое по домашнему

Номер рецептур: Рецептура № 118

Наименование сборника рецептуры: Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы и рекомендации авт-сост И.Я.Конь, Л.И.Басова, С.А.Дмитриева, Л.Я. Каневская, М.М.Цапенко. Под общ. ред. Академика РАЕН, д.м.н, проф И.Я.Коня-2006 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Говядина	65	71	59	64
Масса тушеного мяса			47	51
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
Лук	11	12	9	10
Морковь	12	13	10	10
Масло сливочное	2	3	2	3
Масло растительное	2	2	2	2
Томат	2	2	2	2
Выход:			1/140	1/165

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
9,47	10,26	9,65	10,87	12,26	13,00	172,77	190,92	15,46	15,99

Технология приготовления:

Мясо нарезают мелкими кусочками, складывают в посуду, добавляют воду, томат и тушат 45-60 мин. Картофель, репчатый лук и морковь нарезают кубиками. Лук и морковь пассеруют, соединяют с мясом, картофель укладывают поверх мяса, добавляют соль, наливают воду, чтобы он закрыл картофель. Жаркое тушат 20 мин. Температура подачи +60... +65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: мясо и овощи сохраняют форму нарезки.

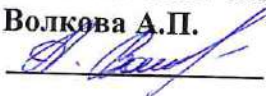
Цвет: мясо темно-красное (с томатом).

Консистенция: овощи мягкие, мясо сочное.

Вкус и запах: мяса и овощей.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2021 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия Салат из квашенной капусты с зеленым горошком.

Номер рецептур: № 28, стр. 91.

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

Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы и рекомендации авт-сост И.Я.Конь, Л.И.Басова, С.А.Дмитриева, Л.Я. Каневская, М.М.Цапенко. Под общ. ред. Академика РАЕН, д.м.н, проф И.Я.Коня-2006 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста квашенная	37	45	26	32
Горошек консервированный	14	17	9	11
Лук репчатый	6	7	5	6
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					
0,76	1,22	2,04	2,59	1,93	3,04	29,99	41,37	6,14	9,65

Технология приготовления:

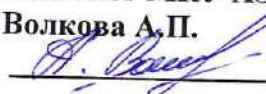
Потребительскую упаковку «Зеленый горошек» перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 мин., затем отвар сливают. Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают. Лук репчатый мелко шинкуют. Овощи соединяют, перемешивают и заправляют растительным маслом. Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

Горошек сохранил целостность зерен, нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция: горошка-плотная, сочная, капусты-хрустящая, лука слегка хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

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:

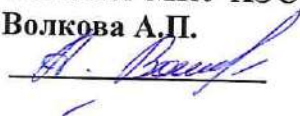
Внешний вид: сироп прозрачный, фрукты не переварены, сохранившие форму.

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: 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:

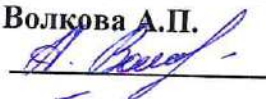
Батоны пшеничного и ржаного хлеба нарезают тонкими ломтиками.
Температура подачи не ниже +15 °С.

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: Фрукты свежие-полдник.

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:

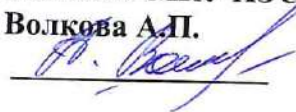
Готовый продукт: фрукты, ягоды свежие, перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают на десертной тарелочке. Температура подачи не ниже + 15 °С.

Органолептические показатели:

Фрукты без признаков порчи

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Чай с молоком .

Номер рецептур: Рецептура № 95 .

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
Чай	0,5	0,8	0,5	0,8
Сахар	7	7,5	7	7,5
Молоко	130	160	130	160
Вода	20	20	20	20
Выход:			1/150	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,37	4,80	3,85	4,00	4,61	11,30	66,54	100,40	1,20	2,16

Технология приготовления:

Воду прокипятить 2-3 мин., крутым кипятком заварить чай, закрыть и дать настояться в течении 5-6 мин., процедить, добавить кипятком, сахар, подогретое молоко и довести до кипения.

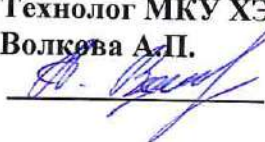
Температура подачи +60...+65 °С.

Органолептические показатели:

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Кондитерское изделие-полдник

Номер рецептур: Рецептура № 120

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
Кондитерское изделие	30	60	30	60
Выход:			1/30	1/60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,96	1,92	0,84	1,68	24,30	49,70	103,00	205,00	0,18	0,36

Технология приготовления:

Готовый продукт: печенье, вафли, пряники.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Мед сестра _____