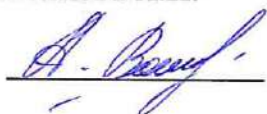


Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« ___ » _____ 2021 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша гречневая вязкая .

Номер рецептур: 384 .

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	18	30	18	30
Масло сливочное	3	4	3	4
Вода	60	100	60	100
Выход:			1/70	1/120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
2,28	3,80	3,57	4,29	10,32	17,13	77,80	122,30	0,00	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду, кладут соль, подготовленную гречневую крупу и варят, до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, доводят до готовности при умеренном нагреве под закрытой крышкой. В процессе упаривания кашу не перемешивают. При подаче на стол в кашу добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

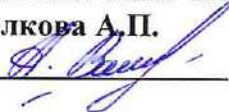
Температура подачи +60...+65 °С.

Требования к качеству:

Цвет: светло-коричневый. Зерна крупы полностью набухшие, разваренные. Консистенция зерен мягкая. Вкус и запах, свойственные данной крупе, без привкуса пригорелой каши.

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 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
Икра кабачковая	42	53	40	50
Выход:			1/40	1/50

Химический состав данного блюда

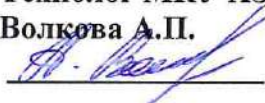
Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,24	0,40	1,20	2,00	1,29	2,15	16,00	27,50	2,1	3,50

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: Хлеб пшеничный с маслом и сыром-завтрак .

Номер рецептур: Рецептура № 3 .

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
Сыр	12	15	12	15
Выход:			20/5/12	25/5/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
4,30	5,88	6,52	9,03	9,90	14,90	117,00	165,60	0,00	0,00

Технология приготовления:

Хлеб или батон нарезают ломтиками, смазывают сливочным маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

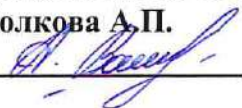
Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны, масло намазано равномерно, сыр без признаков плесени.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А. П.



Утверждаю:
заведующий МБДО

« ___ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Чай с сахаром и 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	160	150	160
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	46,00	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.

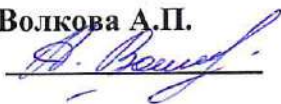
Требование к качеству:

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 №

« _____ » _____ 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:

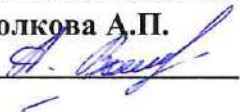
Готовый продукт: фрукты, ягоды свежие, перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают на десертной тарелочке. Температура подачи не ниже +15 °С.

Органолептические показатели:

Фрукты без признаков порчи

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Борщ с фасолью со сметаной на м/б.

Номер рецептур: Рецептура № 176.

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 говядины	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
Капуста	23	30	18	24
Свекла	22	25	16	19
Морковь	12	15	9	11
Лук	12	15	10	13
Фасоль консервированная	12	15	8	10
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	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					
3,36	3,49	5,87	6,50	6,32	10,54	86,60	105,62	13,86	14,65

Технология приготовления:

Капусту свежую нарезают соломкой, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют подготовленную отварную свеклу, пассерованные морковь, лук, томатную пасту и варят до готовности. В конце варки за 5-10 мин в борщ добавляют фасоль (консервированную), специи, чеснок и сметану. 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: Мясо тушеное .

Номер рецептур: Рецептура № 586 .

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	65	71	59	65
Масса тушеного мяса			45	50
Морковь	12	12	10	10
Лук репчатый	12	12	10	10
Томатная паста	4	4	4	4
Масло растительное	2	3	2	3
Мука пшеничная	3	3	3	3
Вода	20	20	20	20
Выход:			1/45/40	1/50/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
12,61	12,71	7,85	13,28	4,21	4,21	135,27	187,21	1,50	1,90

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками и слегка обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около часа. Затем к мясу добавляют нарезанные соломкой, пассерованные морковь и лук и тушат еще 20-25 мин.

Температура подачи +60... +65 °С.

Требования к качеству:

Цвет мяса светло-коричневый. Консистенция мягкая. Вкус и запах мяса, овощей.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Макаронны отварная с маслом .

Номер рецептур: Рецептура № 414 .

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	15	22	15	22
Масло сливочное	2	3	2	3
Выход:			1/45	1/65

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,67	2,44	1,89	3,46	12,60	15,50	64,00	102,90	0,00	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30мин, вермишель 10-15 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи +60... +65 °С.

Органолептические показатели:

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

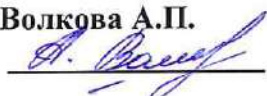
Цвет: бело-кремовый или сероватый

Консистенция: мягкая

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: 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 не ниже +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 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: Булочка домашняя .

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 в тесто	5	6	5	6
Сахар для отделки	1	1	1	1
Масло сливочное	2,5	2,5	2,5	2,5
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					
3,48	4,23	3,52	3,77	22,48	30,02	135,52	170,95	0,09	0,10

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.

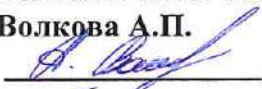
Из дрожжевого теста, формируют шарики, кладут на смазанные маслом листы, на расстоянии 4-5 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20-30 минут. Поверхность смазывают яйцами, и посыпают сахаром. Выпекают в течение 8-10 мин при температуре 220-230С. Температура подачи +60... +65 С.

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 пшенная 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 пшенная	18	24	18	24
Молоко	130	150	130	150
Сахар-песок	3	4	3	4
Масло сливочное	3	4	3	4
Вода	20	25	20	25
Выход:			1/150	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,81	4,60	2,01	2,80	24,71	30,71	128,87	192,42	0,10	0,10

Технология приготовления:

Пшено перебрать, тщательно промыть, засыпать в кипящую воду, довести до кипения, воду слить, добавить немного кипятку и варить до готовности, затем добавить горячее молоко, соль, сахар и варить на слабом огне до готовности. Перед снятием с огня добавить прокипяченное сливочное масло. Температура подачи +60...+65 °С.

Требование к качеству:

Цвет соответствует виду крупы. Зерна крупы полностью хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. 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.

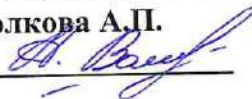
Температура подачи не ниже +15 °С.

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 °С.

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.

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: Суп с зеленым горошком и яйцом на мясном бульоне .

Номер рецептур: Рецептура № 59 .

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
Мясо говядина	19	20	17	18
Масса отварного мяса			10	11
Картофель с 01.09 по 31.10 25%	64	74	48	56
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	69	80	48	56
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	74	85	48	56
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	80	94	48	56
Морковь	12	15	9	11
Лук	12	15	10	13
Горошек зеленый	15	15	10	10
Яйцо	22	19	20	17
Сметана	8	10	8	10
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	2	2,5	2	2,5
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					
4,50	4,46	6,78	7,25	4,21	7,07	95,86	111,37	4,84	5,78

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 подсоленный бульон закладывают нарезанный брусочками картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассированные овощи нарезанные соломкой, кипятят. За 10 мин до готовности супа добавляют консервированный зеленый горошек и мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую. 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 и мяса, мягкая, продукты не переварены

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

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Голубцы ленивые с сметано-томатным соусом.

Номер рецептур: Рецептура № 14, 130.

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.Папенко. 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 говядина	65	70	59	63
Крупа рисовая	6	10	6	10
Масса отварного риса			17	28
Капуста	144	197	115	157
Масса бланшированной капусты			103	142
Лук	8	9	7	8
Масло растительное	3	3	3	3
Масса полуфабриката			180	234
Для соуса:				
Томат-паста	3	3	3	3
Сметана	13	13	13	13
Мука пшеничная	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Вода	20	20	20	20
Выход:			155/30	210/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
9,72	14,70	11,60	17,70	7,94	16,65	174,04	284,70	26,61	30,60

Технология приготовления:

Подготовленные овощи, лук мелко нарезают и пассируют, капусту промывают, очищают и мелко нарезают, бланшируют в кипящей воде, дают стечь. Перебранный и промытый рис отваривают в подсоленной воде до готовности. Мясо пропускают через мясорубку. Все подготовленные компоненты соединяют, хорошо вымешивают, делят по 2 шт. на порции и придают форму котлет. Котлеты панируют в муке. Полуфабрикаты складывают на противень, заливают подготовленным соусом и ставят в духовку на 30 мин. при температуре 220-250 градусов. Отпускают с соусом, в котором тушились голубцы. Температура подачи +65 градусов.

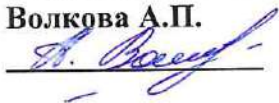
Для соуса: муку пассеруют на сливочном масле, добавляют томатную пасту и постепенно вводят воду отведенное количество по рецептуре, продолжают пассеровать еще 7-10 мин. Готовую пассировку разводят горячей сметаной. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Голубцы нежные и сочные. Вкус и запах свойственные тушеной капусте и мясу. Соус вязкий однородной массы, без комков заварившейся муки.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2020г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Овощи консервированные-обед № 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
Маринованные огурцы/помидоры	62	62	50	50
Икра кабачковая	62	62	60	60
или Горошек зеленый	62	62	40	40
или Фасоль	62	62	40	40
Выход маринованных огурцов/помидор:			1/50	1/50
Выход икры кабачковой:			1/60	1/60
Выход горошка зеленого или фасоли:			1/40	1/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,28	0,28	0,03	0,03	0,60	0,60	4,62	4,62	1,78	1,78

Технология приготовления:

Потребительские упаковки овощей, консервированных перед вскрытием, промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Помидоры нарезают кружочками или дольками

Фасоль или горошек зеленый выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 мин., затем отвар сливают. Раскладывают на порции.

Икру кабачковую раскладывают на порции.

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: 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.

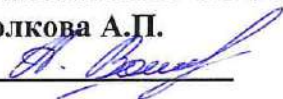
Требования к качеству:

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: Сырники из творога, со сгущенным молоком.

Номер рецептур: Рецептура № 463 .

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
Творог	62	81	62	81
Мука пшеничная	15	17	15	17
Яйцо куриное	4	4,5	3,5	4,05
Сахар-песок	3	3,5	3	3,5
Масса п/ф:			83	105
Масло сливочное	1	2	1	2
Масло растительное	2	2	2	2
Масса готовых сырников:			70	90
Сгущенное молоко	20	30	20	30
Выход:			70/20	90/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
11,60	18,92	9,43	11,18	15,31	20,56	178,11	234,54	0,50	0,60

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют яйцо, сахар, муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220°C 25-30 минут. Подают со сгущенным молоком. Температура подачи +60... +65 °С.

Требования к качеству:

Поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светло-желтый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

Не ставить противни с сырниками в не разогретый предварительно духовой шкаф.

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: 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.

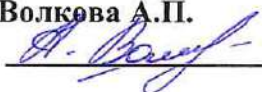
Поступает в пакетах.

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 из крупы «Геркулес» 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
Овсяные хлопья «геркулес»	18	23	18	23
Молоко	130	150	130	150
Масло сливочное	3	4	3	4
Сахар	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					
3,31	7,44	3,13	6,00	19,41	26,42	115,75	189,44	0,10	0,20

Технология приготовления:

Крупу «Геркулес» перебирают, высыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар, варят при помешивании 10-15 минут, добавляют горячее молоко и доводят до кипения, перед снятием с огня добавить прокипячённое сливочное масло. Температура подачи +60...+65 °С.

Требование к качеству:

Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

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 МБУ 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.

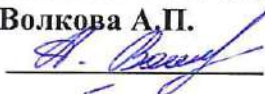
Температура подачи напитка +60...+65 °С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

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: 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 с клецками на курином бульоне.

Номер рецептур: Рецептура № 213,1065.

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%	56	68	42	51
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	60	73	42	51
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	65	78	42	51
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	70	85	42	51
Морковь	12	15	9	11
Лук	12	15	10	13
Масло сливочное	1	1	1	1
Масло растительное	1	2	1	2
Вода или бульон	110	150	110	150
Клецки:				
Мука пшеничная	15	16	15	16
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйцо куриное	4	4,5	3,5	4,05
Соль	0,4	0,5	0,4	0,5
Вода	24	25	24	25
Выход:			1/150	1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
2,03	2,54	3,01	4,23	11,76	13,24	82,25	113,30	4,96	6,14

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают куриные кости или ее части, полученные после разделки тушек для приготовления блюда «Плов с куриным мясом». Затем варят при слабом кипении 1 час, в процессе варки снимают пену. Готовый бульон процеживают.

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленные клецки и варят при слабом кипении 5-7 мин.

Для клецок. В воду кладут масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, подогревают в течении 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто раскатывают в виде жгутика и нарезают на кусочки массой 10-15 грамм.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требование к качеству:

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: Плов с куриным мясом .

Номер рецептур: Рецептура № 114 .

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	60	80	36	48
Крупа рисовая	25	35	25	35
Морковь	20	21	15	17
Лук	15	16	13	14
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Вода	50	70	50	70
Выход:			1/115	1/150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
6,24	11,63	6,89	10,29	21,12	28,44	171,45	252,89	2,69	3,21

Технология приготовления:

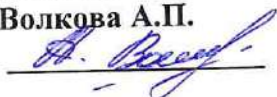
Обработанную тушку птицы разделяют на мякоть вместе с кожей срезая с костей. Затем нарезают кусочками как на гуляш (по 2-3 на порцию) и припускают в масле. Морковь промыть, почистить, натереть на терке или шинковать соломкой, лук почистить, порезать, по пассеровать. Овощи соединяют с мясом, добавить воду и довести до кипения. Рис перебрать, промыть в холодной воде. Добавить подготовленный рис и варить до полуготовности. После того как рис впитает почти всю жидкость, посуду закрывают крышкой и доводят до готовности при слабом нагреве. Температура подачи +60...+65 °С.

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

Не допускается затхлый и подгоревший вкус и запах.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Кисел из кураги-обед .

Номер рецептур: Рецептура № 874 .

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
Курага	14	16	14	16
Сахар	7	7	7	7
Крахмал картофельный	7,5	10	7,5	10
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					
0,32	0,84	0,01	0,04	21,93	22,97	84,91	96,30	0,30	0,64

Технология приготовления:

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлаждённым отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без пленки, не допускается тягучесть и присутствие крахмальных комков

Консистенция: однородная, по густоте

Вкус и запах: сладкий; привкус и запах соответствует фруктам, из которых изготовлен концентрат.

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 №

« _____ » _____ 2021 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Капуста тушеная.

Номер рецептур: стр. 68

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 свежая	53	65	42	52
Морковь	7	8	6	6,5
Лук	6	7	5	6
Томат	1	1	1	1
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							
0,68	1,08	2,12	2,55	2,02	3,33	30,02	41,44	15,12	17,30

Технология приготовления:

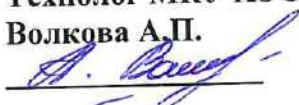
Свежую капусту очистить, помыть, нашинковать соломкой, положить в кастрюлю, добавить масло, воду и тушить под крышкой 20 минут. Затем положить пассированные морковь, лук, томат и продолжать тушить до готовности. Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны соломкой. Консистенция: сочная, слабо хрустящая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: умеренно-соленый. Запах: тушеной капусты.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Картофель запечённый в сметанном соусе

Номер рецептур: Рецептура № 346, 798

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%	128	149	96	112
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	137	160	96	112
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	148	171	96	112
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	160	187	96	112
Лук	15	16	13	14
Масло растительное	3	4	3	4
Мука пшеничная	2	3	2	3
Сметана	13	13	13	13
Вода	30	40	30	40
Сыр	6	10	6	10
Выход:			1/120	1/150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,70	4,92	3,38	4,33	17,00	18,56	112,22	132,89	15,13	17,56

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают колечками. Подготовленный картофель укладывают на противень, смазанный маслом. Пассерованный лук, соединяют с сметанным соусом, заливают им картофель, посыпают тертым сыром, и запекают.

Для соуса: муку слегка пассеруют без масла, кладут в сметану, доведенную до кипения. Все размешивают, заправляют солью, варят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная пышная масса

Цвет: белый, с желтоватым оттенком (в зависимости от сорта картофеля) с золотистой сырной корочкой

Консистенция: мягкая

Вкус и запах: свойственен картофелю и сметанному соусу

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Сок фруктовый-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
Готовый продукт промышленного производства	120	120	120	120
Выход:			1/120	1/120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,24	0,24	0,00	0,00	22,70	22,70	94,00	94,00	2,60	2,60

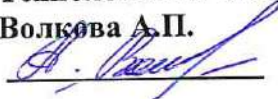
Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Хлеб порционный-полдник № 1.

Номер рецептур: Рецептура № 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 ржаной	20	30	20	30
Выход:			1/20	1/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,12	1,68	0,22	0,33	9,90	14,8	46,00	70,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Батоны 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 _____