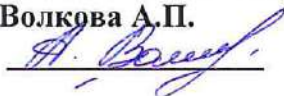


Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



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	90	90	81	81
Молоко	90	90	90	90
Масса омлетной смеси			171	171
Масло сливочное	4	4	4	4
Выход:			1/150	1/150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
9,88	9,88	11,48	11,48	4,88	4,88	161,36	161,36	1,17	1,17

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-завтрак № 1

Номер рецептур: № 50

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Икра кабачковая	42	53	40	50
или Горошек зеленый	42	53	30	35
Выход Икры кабачковой:			1/40	1/50
Выход Горошка зеленого:			1/30	1/35

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:

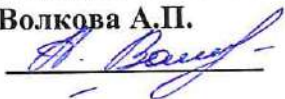
Потребительскую упаковку консервированного продукта «Икра кабачковая» перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Икру кабачковую раскладывают на порции.

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. Горошек раскладывают на порции.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МБУ 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	7	7	7
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	7,01	28,04	28,04	0,00	0,00

Технология приготовления:

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

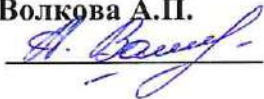
Температура подачи +60...+65 °С.

Требование к качеству:

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №
«___» _____ 2020г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп картофельный с крупой и отварной рыбой .

Номер рецептур: Рецептура № 204,471 .

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Рыба св/м Треска 24%	136	136	103	103
Минтай 50%	136	136	68	68
Скумбрия 46%	136	136	73	73
Горбуша 30%	136	136	95	95
Масса отварной Трески			80	80
Масса отварного Минтая			55	55
Масса отварной скумбрии			60	60
Масса отварной Горбуши			75	75
Крупа перловая	6	9	6	9
Картофель с 01.09 по 31.10 25%	64	74	48	55
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	69	79	48	55
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	74	85	48	55
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	80	93	48	55
Лук	12	15	9	11
Морковь	12	15	10	13
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	1	1	1	1
Вода или бульон	110	140	110	140
Выход:			1/150/80	1/200/80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
8,50	8,56	2,27	2,29	3,31	5,96	63,67	71,94	4,39	5,56

Технология приготовления:

Картофель нарезают кубиками, крупу перебирают, промывают. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности, затем вводят картофель и пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи.

Рыбу разделанную, нарезают порционными кусками. Укладывают в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, добавляют соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности в течении 5-7 мин. Бульон, полученный при варке рыбы, процеживают и используют для приготовления супов. Рыбу отпускают с супом. 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, крупа сварена

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

Мед. сестра _____

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.

Температура подачи +60...+65 °С.

Требования к качеству:

Изделия должны сохранять форму. Цвет - сероватый, консистенция сочная. Вкус и запах, свойственные изделиям из котлетной массы.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова, А.П.

Утверждаю:
заведующий МБДОУ №
« _____ » _____ 2021г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Картофель отварной.

Номер рецептур: Рецептура № 692.

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	152	96	114
Картофель с 31.10 по 31.12 30%	137	162	96	114
Картофель с 31.12 по 28.02 35%	148	174	96	114
Картофель с 28.02 по 01.09 40%	160	190	96	114
Масло сливочное	3	4	3	4
Выход:			1/95	1/115

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг			
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
1,38	1,58	2,05	2,35	11,27	13,06	69,37	79,77	13,82	15,89

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей подсоленной водой и варят до готовности. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. Отпускают отварной картофель с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: клубни картофеля однородные, по величине целые или сохранившие форму нарезки.

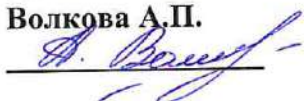
Цвет: от белого до светло-кремового, без потемневших пятен.

Консистенция: мягкая, рыхлая.

Вкус и запах: свойственный свежесваренному картофелю

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

«___» _____ 2021г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Икра свекольная .

Номер рецептур: Рецептура № 126 .

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
Свекла	48	56	36	42
Лук	5	6	4	5
Томат	2	3	2	3
Чеснок	1	1	0,8	0,8
Масло сливочное	1	1,5	1	1,5
Масло растительное	1	1,5	1	1,5
Выход:			1/40	1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,52	0,76	1,83	2,78	2,96	4,32	30,93	45,67	3,75	5,53

Технология приготовления:

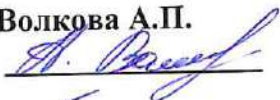
Свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности, охлаждают, очищают и измельчают. Лук мелко шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Пассерованные лук, томатную пасту соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, чеснок и тушат 10 мин., охлаждают. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требование к качеству:

Консистенция: свеклы – мягкая, сочная, без отделения свободной жидкости
Вкус и запах: используемых овощей.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Сок фруктовый № 3.

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	130	130	130	130
Выход:			1/130	1/130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,26	0,26	0,00	0,00	24,60	24,60	104,00	104,00	2,90	2,90

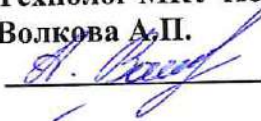
Технология приготовления:

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: 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.

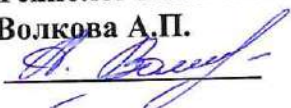
Требования к качеству:

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: Пирожки с творогом .

Номер рецептур: Рецептура № 1052,1095 .

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
Мука пшеничная/на подпыл	29/1	32/1	29/1	32/1
Молоко	15	16	15	16
Яйцо	4	4	3,5	3,5
Сахар	2	3	2	3
Дрожжи	0,8	1,1	0,8	1,1
Масло сливочное	2	2	2	2
Для начинки:				
Творог	30	40	30	40
Сахар	2	3	2	3
Масло растительное	1	1	1	1
Выход:			1/75	1/90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
6,63	9,10	5,24	6,11	20,56	27,01	151,92	192,68	0,34	0,40

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 формуют шарики массой (45, 49 г соответственно), дают им расстояться 5 мин и раскатывают круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут творожный фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на смазанный маслом противень. За 5 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 200-240°С 8-10 мин.


Для фарша: в протертый творог добавляют сахар и все тщательно перемешивают.
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 МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком-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	13,71	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.

Требование к качеству: 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: Суп молочный с вермишелью.

Номер рецептур: Рецептура № 101.

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
Вермишель	13	20	13	20
Молоко	140	160	140	160
Сахар-песок	3	3,5	3	3,5
Масло сливочное	3	4	3	4
Выход:			1/150	1/180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г				
3,96	6,00	4,20	6,44	19,91	126,68	163,44	1,80	2,10

Технология приготовления:

В кипящее молоко засыпать вермишель, варить до готовности, добавить сахар. При отпуске положить прокипяченное сливочное масло.

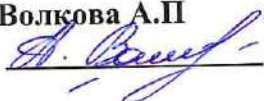
Температура подачи +60...+65 °С.

Требование к качеству:

Цвет белый. Консистенция макаронных изделий мягкая. Вкус сладковатый, без привкуса подгорелого масла.

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. Смесью 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 №

« _____ » _____ 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: 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 №

«___» _____ 2021 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Щи из свежей капусты со сметаной.

Номер рецептур: Рецептура № 187.

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, птицы			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	37	38	29	30
Морковь	12	15	11	12
Лук	12	15	10	13
Томат-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					
2,87	3,80	5,54	6,16	4,92	6,83	77,42	88,52	14,45	17,43

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 нашинкованные соломкой и лук, нарезанный полукольцами и томатное пюре, пассеруют на масле. В кипящий подсоленный бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи. За 5-10 мин до окончания варки вводят рубленый чеснок, сметану и доводят до кипения. Отпускают с отварным мясом. 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, бульон.

Мед сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Бефстроганов в томатном соусе.

Номер рецептур: Рецептура № 89, 759.

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.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. Автор-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	75	71	67	64
Для соуса:				
Морковь	4	4	3	3
Лук	4	4	3	3
Томатная паста	4	4	4	4
Мука пшеничная	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Выход:			60/30	55/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
9,41	9,37	9,23	9,19	2,66	2,62	131,35	130,67	2,29	2,25

Технология приготовления:

Мясо отваривают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3 см; заливают готовым томатным соусом кипятят 5-10 минут.

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 в соотношении 1:4, 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.

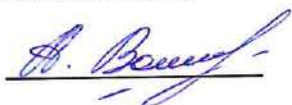
Температура подачи +60...+65 °С.

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 №

« _____ » _____ 2021 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша пшеничная вязкая .

Номер рецептур: 681 .

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 пшеничная	21	28	21	28
Масло сливочное	3	4	3	4
Вода	75	100	75	100
Выход:			1/85	1/115

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
3,37	4,50	14,72	92,90	123,80	0,00	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду, кладут соль, подготовленную 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.

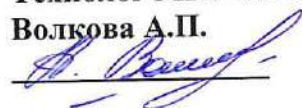
Температура подачи +60 ...+65 °С.

Требования к качеству:

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: 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	50	62	40	50
или Икра кабачковая	50	62	48	60
или Горошек зеленый	50	62	33	40
или Фасоль	50	62	33	40
Выход маринованных огурцов/помидор:			1/40	1/50
Выход икры кабачковой:			1/48	1/60
Выход горошка зеленого или фасоли:			1/33	1/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г				
0,21	0,28	0,02	0,03	0,45	3,46	4,62	1,33	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.

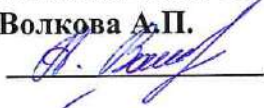
Температура подачи не ниже +15 °С.

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.

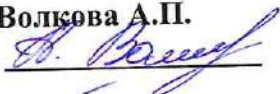
Требования к качеству:

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: Яйцо отварное.

Номер рецептур: № 112.

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
Яйцо куриное столовое	45	45	40	40
Выход:			1/40	1/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
5,08	5,08	4,60	4,60	0,28	0,28	62,80	62,80	0,0	0,0

Технология приготовления:

Яйца (яйца предварительно обрабатываются), отварить «вкрутую», охладить, очистить от скорлупы. Температура подачи не ниже +15 °С.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МКУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« _____ » _____ 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из свеклы и зеленого горошка .

Номер рецептур: Рецептура № 152 .

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
Свекла	35	48	26	36
Зеленый горошек	11	16	7	10
Лук	5	7	4	6
Чеснок	1	1	0,8	0,8
Масло растительное	2,5	3	2,5	3
Выход:			1/40	1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг		
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,65	0,80	2,53	4,05	3,06	6,60	37,84	53,00	3,70	5,12

Технология приготовления:

Вареную очищенную свеклу, нарезают мелкими кубиками или натирают на терке. Зеленый горошек, консервированный прогреть в отваре, охладить, отвар слить. Репчатый лук мелко шинкуют. Все овощи соединяют, добавляют растительное масло и перемешивают.


Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки однородная. Консистенция овощей мягкая. Вкус, цвет и запах салата должны соответствовать входящим в него продуктам.

Мед. сестра _____

Согласовано:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
заведующий МБДОУ №

« » 2021г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Чай с сахаром-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
Чай	0,5	0,7	0,5	0,7
Сахар	7	7,5	7	7,5
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	7,5	28,04	30,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

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

Температура подачи +60...+65 °С.

Требование к качеству:

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

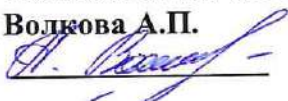
Технология приготовления:

Готовый продукт: печенье, вафли, пряники.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Мед сестра _____

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 _____