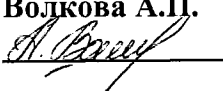


Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Макароны, запеченные с яйцом и сыром.

Номер рецептур: Рецептура № 420, 421.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронные изделия	22	26	22	26
Яйцо	24	24	22	22
Молоко	28	32	28	32
Масло сливочное	3	4	3	4
Сыр	12	20	12	20
Выход:			1/130	1/150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
7.73	9.32	8.77	9.85	20.11	24.24	191.66	232.28	0.08	0.10

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 1/6. Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом. Яйца смешивают с холодным молоком. Этой смесью заливают вареные, заправленные маслом макароны, кладут на противень, смазанный маслом, посыпают тертым сыром. Запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. Готовую запеканку разрезают на порции и отпускают. Температура подачи +60° ... + 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест, аккуратно нарезаны в виде ромбов или квадратов. *Консистенция:* рыхлая, сочная, мягкая. *Цвет:* корочки – румяно-золотистый, на разрезе - бело-кремовый. *Вкус:* свойственный запеченным макаронам с яйцом и сыром, умеренно соленый. *Запах:* запеченных макарон с яйцом и сыром.

Мед. сестра _____

Волкова А.П.

« » 2023 г.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Хлеб пшеничный с маслом-завтрак.

Номер рецептур: Рецептура № 1.

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
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					
1,54	1,92	4,29	4,33	9,84	12,84	84,40	100,10	0,00	0,00

Технология приготовления:

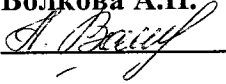
Хлеб или батон нарезают ломтиками, смазывают сливочным маслом.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны, масло намазано равномерно.

Мед. сестра _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

« » 2023 г

Технологическая карта №

Наименование изделия: Фрукты свежие-завтрак № 1.

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	50	50	50	50
Выход:			1/50	1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,20	0,20	0,20	0,20	4,90	4,90	23,50	23,50	5,00	5,00

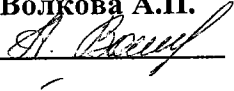
Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Фрукты без признаков порчи.

Мед. сестра

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Чай с лимоном-завтрак.

Номер рецептур: Рецептура № 56.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай заварка	0,6	0,7	0,6	0,7
Сахар	6	7	6	7
Лимон	6	6	5	5
Вода	180	200	180	200
Выход:			1/180	1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,18	0,18	0,00	0,00	6,16	7,16	26,58	30,58	2,00	2,00

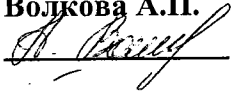
Технология приготовления:

Посуду ополаскивают горячей водой, засыпают чайную заварку, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут, добавляют сахар, ломтики лимона. Дают отстояться и разливают. Температура подачи +60...+ 65 °С.

Требования к качеству:

Аромат и вкус, характерны для сорта чая. Напиток имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Мед. сестра _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Сок фруктовый-завтра.

Номер рецептур: Рецептура № 94.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сок фруктовый	120	120	120	120
Выход:			1/120	1/120

Химический состав данного блюда

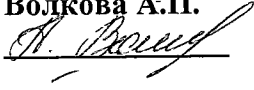
Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,55	0,55	0,12	0,12	12,10	12,10	65,45	65,45	2,40	2,40

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Мед. сестра _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Свекольник с яйцом на мясном бульоне.

Номер рецептур: Рецептура № 16.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	19	19	17	17
Масса отварного мяса			10	10
Картофель	58	65	44	49
Свекла	40	42	30	33
Морковь	10	12	8	10
Лук	10	12	8	10
Томат-паста	4	5	4	5
Яйцо отварное	13	13	12	12
Сметана	6	8	6	8
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	1	1	1	1
Вода	110	160	110	160
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	4,89	4,6	6,32	8,54	10,14	93,38	119,11	7,16	8,51

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное на кусочки, заливают холодной водой и варят до полуготовности, снимая пену. Бульон процеживают. Мясо, сваренное крупным куском, нарезают на порционные кусочки и добавляют в бульон.

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной холодной воде.

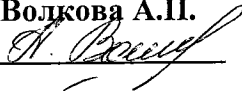
Свеклу отваривают, очищают, шинкуют соломкой или натирают на терке, картофель нарезают брусочками, морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый – измельчают. Морковь и лук пассируют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением воды. В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности.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

Температура подачи + 65 °С.

Требования к качеству:

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

Мед. сестра _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Гуляш в соусе.

Номер рецептур: Рецептура № 591.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	73	85	66	76
Масса тушеного мяса			50	60
Морковь	6	6	5	5
Лук репчатый	12	12	10	10
Томатная паста	4	4	4	4
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло растительное	3	3,5	3	3,5
Вода	10	10	10	10
Выход:			1/60	1/70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества								Витамины, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал		С	
ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
10,16	14,79	6,36	11,69	3,28	3,67	110,98	183,25	1,40	1,70

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Мед. сестра _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша гречневая вязкая (гарнир).

Номер рецептур: Рецептура 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 гречневая	27	32	27	32
Масло сливочное	3	4	3	4
Вода	90	100	90	100
Выход:			1/110	1/130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
3,27	3,82	2,64	3,47	18,38	21,78	96,20	124,51	0	0

Технология приготовления:

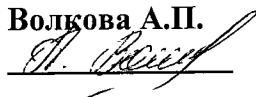
Крупу перебирают, хорошо промывают. В кипящую воду кладут соль, всыпают крупу и варят, периодически помешивая до загустения. Когда каша загустеет, доводят до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. В процессе упаривания кашу не перемешивают. В готовую кашу добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Температура подачи + 60° ... +65 °С.

Требования к качеству:

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

Мед. сестра _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

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	42	56	29	39
Лук	11	12	9	10
Масло растительное	2	2,5	2	2,5
Выход:			1/30	1/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
0,68	1,10	2,04	2,55	1,60	2,18	28,96	38,24	7,20	12,50

Технология приготовления:

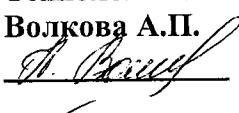
Квашеную капусту перебрать, отжать, крупные куски измельчают. Очень кислую капусту, промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают. Лук мелко шинкуют, все смешивают, и заправляют растительным маслом.

Температура подачи +15 °С.

Требования к качеству:

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

Мед сестра _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

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	20	22	17	19
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					
0,07	0,08	0,07	0,08	7,76	8,86	31,99	36,93	1,70	1,90

Технология приготовления:

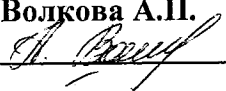
Свежие фрукты моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин, процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, варят 6-8 мин при слабом кипении. Снимают с огня, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

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 _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Хлеб порционный-обед.

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	13,80	47,00	67,60	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.

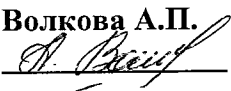
Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требования к качеству:

Ломтики аккуратно нарезаны без признаков плесени.

Запах свежего хлеба.

Мед. сестра _____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.


Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Булочка с «посыпкой».

Номер рецептур: Рецептура № 51.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мука пшеничная	29	39	29	39
Молоко	15	20	15	20
Яйцо	5,5	5,5	5	5
Сахар	5	5,5	5	5,5
Масло сливочное	2,5	3	2,5	3
Дрожжи	0,7	0,9	0,7	0,9
Масло растительное	1	1	1	1
Мука на подпыл	1	1	1	1
Выход:			1/50	1/70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,50	4,57	3,59	4,11	27,71	35,77	128,84	168,61	0,09	0,10

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи + 60...+65 °С.

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

Требования к качеству:

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

Мед сестра_____

Согласованно:
Технолог МБУ ХЭС УО
Волкова А.П.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №

«___» _____ 2023 г

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Кисломолочный продукт-полдник № 1.

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	150	200	150	200
Выход:			1/150	1/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал		Витамин С, мг	
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г					
3,77	4,83	3,25	4,16	6,02	8,00	70,00	90,00	1,95	2,60

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства кефир, ряженка. Поступает в пакетах. Перед отпуском разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже + 15 °С.

Требование к качеству:

Внешний вид: консистенция – однородная, средней густоты. *Цвет:* белый. *Вкус:* чистый, приятный, освежающий, характерный для кисломолочного продукта. Без постороннего привкуса. *Запах:* характерный для кефира, ряженки. Без постороннего запаха.

Мед сестра _____