

ИУтверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
_____ А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 45
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша гречневая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 2/4

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.259

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	40,0	40,0	30,0
Молоко	80,0	80,0	60,0
Сахар	4,0	4,0	3,0
Вода	90,4	90,4	67,8
Соль	0,8	0,8	0,6
Масло сливочное	4,0	4,0	3,0
Выход готового блюда		200	150

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
7,2	6,6	29,3	206	0,42

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-поверхность без засохших пленок.

Цвет-светло-коричневый.

Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены.

Запах-свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 98
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Чай с молоком

Номер рецептуры: 12/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 161

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Чай	0,2	0,2	0,2
Молоко	50,0	50,0	45,0
Сахар	10,0	10,0	9,0
Вода	150,0	150,	135,0
Выход готового блюда		200	180

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
1,4	1,4	11,2	61	0,26

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко, сахар можно подавать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость, без осадка

Цвет: светло-коричневый, прозрачный.

Консистенция: жидкая, однородная.

Вкус: характерный для чая, сладкий.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 13
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с растительным маслом

Номер рецептуры: 23/1

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 65

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Свекла	60,0	48,0	40,0
Огурцы соленые	12,5	10,0	8,3
Масло растительное	5,0	5,0	4,2
Выход готового блюда		60	50

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы) (на выход 60г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
0,7	4,9	3,5	61	17,92

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой. Компоненты соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет: свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный.

Запах: свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов.

Консистенция: мягкая. огурцов-слегка хрустящая.

Вкус: характерный вареной свеклы и соленых огурцов.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 23
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Рассольник с крупой и сметаной

Номер рецептуры: 11/2

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 115

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа перловая	4,0	4,0	3,6
Картофель	80,0	60,0	54,0
Морковь	10,0	8,0	7,2
Лук репчатый	4,8	4,0	3,6
Огурцы консервированные	20,0	12,0	10,8
Вода или бульон	150,0	150,0	135,0
Масло растительное	4,0	4,0	3,6
Соль	2,0	2,0	1,8
Сметана	5,0	5,0	4,5
Выход готового блюда		200	180

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 60г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
1,8	4,5	12,5	99	5,37

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена.

Цвет: отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида.

Консистенция: овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной.

Вкус: характерный для бульона и овощей, в меру соленый.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №
от 3 до 7 лет

41

Наименование блюда: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 43/3

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.251

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Макароны (вермишель)	44,2	44,2	34,0
Масло сливочное	4,3	4,3	3,3
Соль	0,9	0,9	0,7
Выход готового блюда		130	100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 130г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
4,6	3,3	29,6	163	0,0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия не разварены, форма сохранена..

Цвет: светло - серый или светло - кремовый.

Консистенция: мягкая.

Запах: свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус: арактерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

83

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 9/8

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.57

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Печень	66,6	55,3	34,6
Масло растительное	5,3	5,3	3,3
Сметана	23,3	23,3	14,6
Масло сливочное	2,3	2,3	1,5
Мука пшеничная	2,3	2,3	1,5
Вода	23,3	23,3	14,6
Соль	0,3	0,3	0,2
Выход готового блюда		80	50

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 80.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
10,1	10,5	2,1	144	7,3

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин, добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Внешний вид- Цвет-.Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Вкус-

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: брусочки печени в соусе.

Цвет: печени-коричневый, соуса-кремовый

Консистенция: печени- мягкая, соуса-однородная.

Запах: свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего.

Вкус: характерный для жареной печени с соусом сметанным.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 93
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Компот из яблок и кураги

Номер рецептуры: 1/10

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 139

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Яблоки	4,1	4,0	3,6
Курага	5,0	5,0	4,5
Сахар	15,0	15,0	13,5
Вода	210,0	210,0	189,0
Витамин С	0,1	0,1	0,0
Выход готового блюда		200	180

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
0,3	0,0	18,4	71,0	50,08

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют яблоки, сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет-35мг., 3-6 лет-50 мг. на 1 порцию.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром).

Цвет: свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности.

Консистенция: жидкой части (отвара) -прозрачная, в которой может быть незначительное

Запах: свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего.

Вкус: характерный для вареных сухофруктов, кисло-сладкий.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 67
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Сырники из творога с морковью

Номер рецептуры: 8/5

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 311

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Морковь	30,7	23,0	18,4
Масло сливочное	2,0	2,0	1,6
Творог	70,0	70,0	56,0
Крупа манная	3,0	3,0	2,4
Яйца куриные	1/10шт	4,0	3,2
Сахар	7,5	7,5	6,0
Масло растительное	2,0	2,0	1,6
Выход готового блюда		100	80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 100г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
13,0	9,1	10,8	178	0,41

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь измельчают (нарезают мелким кубиком) и припускают с добавлением воды и сливочного масла, затем всыпают манную крупу и, помешивая нагревают до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковную массу, сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, поперек, панируют в просеянной муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, затем укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин. Готовые сырники отпускают со сметаной, доведенной до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма округло-приплюснутая, поверхность ровная, полита сметаной.

Цвет: корочки-золотистый, на разрезе - светло-оранжевый.

Консистенция: однородная, мягкая, рыхлая.

Запах: свойственный для творога с морковью и продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего

Вкус: характерный для творога с морковью и продуктов, входящих в рецептуру, сладковатый.