

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 62
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша пшеничная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 15/4

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.287

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	40,0	40,0	30,0
Молоко	80,0	80,0	60,0
Масло сливочное	4,0	4,0	3,0
Сахар	4,0	4,0	3,0
Соль	0,8	0,8	0,6
Вода	88,0	88,0	66,0
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	
6,5	6,0	31,2	206	0,42

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок.

Цвет -светло-коричневый.

Консистенция -крупы-мягкая, каши-густая, на тарелке слегка расплывается.

Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего.

Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 99
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 13/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 163

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	2	2	1,8
Молоко	100,0	100,0	90,0
Сахар	10,0	10,0	9,0
Вода	110,0	110,0	99,0
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	
3,0	2,9	13,4	89	0,52

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованне:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка.

Консистенция-жидкая, однородная.

Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком ,без постороннего.

Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 9
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом

Номер рецептуры: 19/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 57

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Морская капуста	30,0	24,0	20,0
Морковь	32,5	26,0	21,7
Яйца куриные	3/20шт	6,0	5,0
Масло растительное	6,0	6,0	5,0

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	
1,3	6,6	1,7	71	0,92

Технология приготовления:

Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют, очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к массе), охлаждают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами, варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают. Припущенную морковь соединяют с морской капустой, добавляют масло растительное и перемешивают. Яйца укладывают горкой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет -моркови-оранжевый, морской капусты-темно-зеленый, яйца-свойственный белку и желтку.

Консистенция-моркови-мягкая, морской капусты и яйца-упругая. хрустящая

Запах-свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.

Вкус характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



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

25

Наименование блюда: Суп из овощей со сметаной

Номер рецептуры: 14/2

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 121

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	20,0	16,0	14,4
Картофель	53,3	40,0	36,0
Морковь	10,0	8,0	7,2
Лук репчатый	9,5	8,0	7,2
Зеленый горошек	10,8	7,0	6,3
Масло растительное	5,0	5,0	4,5
Вода или бульон	150,0	150,0	135,0
Соль	1,0	1,0	0,9
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	
1,5	5,2	8,3	87	6,85

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту, морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Картофель нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут картофель и белокочанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, зеленый горошек, соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, сметаны, зелени, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет бульона - с кремовым оттенком, овощей - характерный для их вида, жира - светло-желтый.

Консистенция - овощей мягкая, соотношение массы плотной и жидкой части соответствует норме.

Запах - свойственный для вареных овощей, без постороннего.

Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей, входящих в рецептуру.

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 86
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые

Номер рецептуры: 14/8

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.67

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Говядина	81,5	60,0	45,0
Хлеб	12,0	12,0	9,0
Соль	0,8	0,8	0,6
Вода	18,0	18,0	13,5
Масло растительное	4,0	4,0	3,0
Выход готового блюда		80	60

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	
17,9	17,4	0,3	230	0,09

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (или батон), соль, повторно измельчают через мясорубку и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты - овально-продолговатой и варят на пару 20-25 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена.

Цвет-серовато-коричневый.

Консистенция- однородная, рыхлая, сочная.

Запах-свойственный изделиям из котлетной массы говядины, без постороннего.

Вкус- характерный изделиям из котлетной массы говядины.

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 34
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Картофель отварной

Номер рецептуры: 1/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.167

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	200,0	150,0	130,0
Масло сливочное	5,0	5,0	4,3
Соль	1	1	0,9
Выход готового блюда		150	130

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 150г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
2,9	4,2	21,9	139	6,0

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0) заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите. При отпуске горячий картофель поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным, можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность картофеля полито маслом сливочным, форма сохранена.

Цвет: белый или светло желтый.

Консистенция: мягкая, слегка разварившаяся.

Запах: свойственный отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус: характерный отварному картофелю с маслом сливочным.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 101
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 15/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 167

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Шиповник	15,0	15,0	11,5
Сахар	15,0	15,0	11,5
Вода	230,0	230,0	207,0
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	
0,2	0,1	16,7	65	89,0

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-прозрачный отвар.

Цвет-светло-коричневый.

Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных.

Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего.

Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

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

77

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

Наименование блюда: Суфле из рыбы

Номер рецептуры: 14/7

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 37

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Минтай	156,5	72,0	54,0
Молоко	27,0	27,0	20,3
Мука пшеничная	2,6	2,6	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0	1,6
Соль	0,2	0,2	0,2
Яйца куриные	1/4шт.	10,0	7,5
Выход готового блюда		80	60

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	
11,8	3,4	2,6	89	0,07

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.

Цвет -серый.

Консистенция -однородная, рыхлая, сочная.

Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего.

Вкус- характерный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



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

Наименование блюда: Чай

Номер рецептуры: 10/10

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 157

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Чай	0,2	0,2	0,2
Сахар	10,0	10,0	9,0
Вода	200,0	200,0	180,0
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	
0,0	0,0	9,1	35	0,0

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., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-жидкость, без осадка.

Цвет- светло-коричневый, прозрачный.

Консистенция-жидкая, однородная.

Запах-свойственный для чая, без постороннего.

Вкус - характерный для чая, сладкий.