

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 71
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Омлет запеченный или паровой

Номер рецептуры: 2/6

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 5

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Яйца куриные	1 ½ шт	60,0	75,0
Молоко	22,0	22,0	27,5
Масло сливочное	2,0	2,0	2,5
Соль	0,5	0,5	0,6
Масло сливочное	4,0	4,0	5,0
Выход готового блюда		80	100

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	
7,8	10,5	1,4	131	0,11

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C 8-10 мин до полного загустения. Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка.

Цвет - светло-желтый. Консистенция - нежная, пористая, упругая.

Запах - свойственный смеси яйца и молока, без постороннего.

Вкус - характерный смеси яйца и молока, нежный, без подгорелости.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

100

Наименование блюда: Какао с молоком

Номер рецептуры: 14/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 165

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Какао	5,0	5,0	4,5
Молоко	100,0	100,0	90,0
Сахар	20,0	20,0	18,0
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	
3,9	3,5	22,9	135	0,52

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-тонкая взвесь без отстоя .

Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, однородная.

Запах-свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего.

Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 22
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Щи из свежей капусты (вегетарианские) со сметаной

Номер рецептуры: 8/2

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 109

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	62,5	50,0	45,0
Картофель	26,7	20,0	18,0
Морковь	12,5	10,0	9,0
Лук репчатый	8,9	7,50	6,8
Масло растительное	2,0	2,0	1,8
Вода или бульон	160,0	160,0	144,0
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 200г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность,ккал	
1,6	2,6	6,5	55	11,11

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук репчатый полукольцами (соломкой). Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели качества:

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

Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида.

Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует.

Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего.

Вкус характерный вареным продуктам, входящим в рецептуру.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) №

81

от 3 до 7 лет

Наименование блюда:

Плов из мяса говядины

Номер рецептуры: 4/8

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.47

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Говядина	108,7	80,0	64,0
Крупа рисовая	60,0	60,0	48,0
Морковь	37,5	30,0	24,0
Лук	17,9	15,0	12,0
Соль	1,5	1,5	1,2
Масло растительное	10,0	10,0	8,0
Вода	125,0	125,0	100,0
Выход готового блюда		250	200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы) (на выход 250.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
18,5	20,6	43,2	436	1,2

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают кусочками (массой по 20-30 г). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Нарезанное мясо обжаривают, добавляют припущенные овощи, заливают водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), тушат 10-15 мин., добавляют соль, затем всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце-перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.

Цвет-мяса светло-коричневый, риса-серовато-белый, моркови и лука-светло-желтый.

Консистенция-мяса и риса-мягкая, плова-рассыпчатая, сочная.

Запах-свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего.

Вкус-характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 94
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Компот из кураги и изюма

Номер рецептуры: 4/10

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 145

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 изюм, сахар и варят еще 10-15 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - 3 мг, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию.

Органолептические показатели качества:

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

Цвет- кураги-оранжевый, изюма-темно-коричневый, отвар от светло-желтого до светло-коричневого.

Консистенция-жидкой части-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) №
от 3 до 7 лет

39

Наименование блюда:

Гарнир овощной сборный

Номер рецептуры: 36/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 237

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	74,7	56,0	48,5
Морковь	42,5	34,0	29,5
Зеленый горошек	52,3	34,0	29,5
Масло сливочное	4,0	4,0	3,5
Мука пшеничная	4,0	4,0	3,5
Молоко	37,5	37,5	32,5
Соль	1,0	1,0	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	
3,9	3,9	16,6	118	6,72

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе, зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогревают 10 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2)

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма нарезки картофеля и моркови сохранена.

Цвет - свойственный овощам, входящими в рецептуру.

Консистенция - овощей мягкая, соуса вязкая, полужирная.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

114

Наименование блюда:

Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью

Номер рецептуры: 9/12

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 201

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мука	15,0	15,0	30,0
Сахар	1,2	1,2	2,4
Масло сливочное	1,0	1,0	3,0
Яйца куриные	1/60шт	2,5	5,0
Дрожжи	0,5	0,5	1,0
Соль	0,2	0,2	0,4
Молоко	4,0	4,0	8,0
Морковь	25,0	20,0	40,0
Масло растительное	0,5	0,5	1,0
Выход готового блюда		35	70

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 35г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
2,2	1,6	11,9	71	0,18

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза. Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на середину каждой кладут фарш и защипывают края, придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки. Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добавляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделие соответствует форме, с равномерной корочкой.

Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-оранжевый..

Консистенция корочки-мягкая, слегка хрустящая, тестовой части- однородная, пористая.

Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови, без постороннего.

Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

97

Наименование блюда:

Чай с лимоном

Номер рецептуры: 11/10

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 159

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Чай	0,2	0,2	0,2
Лимон	8,2	5,0	4,4
Сахар	10,0	10,0	8,8
Вода	200,0	200,0	175,6
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	
0,1	0,0	9,2	36	0,8

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 кипятком, кладут ломтик лимона. 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.