

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

50

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

Наименование блюда: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 8/4

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.273

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Геркулес овсянный	36,0	36,0	27,0
Молоко	80,0	80,0	60,0
Сахар	4,0	4,0	3,0
Вода	100,0	100,0	75,0
Соль	0,8	0,8	0,6
Масло сливочное	5,0	5,0	3,8
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	
6,4	7,7	27,2	202	0,42

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность без засохших пленок.

Цвет: сероватый.

Консистенция: густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены.

Вкус: характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

98

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) № 17
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит. маслом

Номер рецептуры: 32/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 83

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	42,7	32,0	26,7
Горошек зеленый	18,5	12,0	10,0
Лук	6,0	5,0	4,2
Масло растительное	6,0	6,0	5,0
Соль	1,0	1,0	0,8
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	
1,8	6,7	6,1	92	3,86

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Компоненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2г).

Органолептические показатели качества:

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

Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый.

Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая.

Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего.

Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571


А.Г.Грудцына

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

32

Наименование блюда: Уха рыбацкая

Номер рецептуры: 30/2

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 153

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Минтай	74,0	37,0	33,3
Картофель	80,0	60,0	54,0
Лук репчатый	14,3	12,0	10,8
Масло сливочное	2,5	2,5	2,3
Вода или бульон	140,0	140,0	126,0
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	
6,8	2,1	9,8	87	5,35

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 - бульон прозрачный, на поверхности жидкой части - блески жира, овощи и рыба сохранили форму нарезки.

Цвет бульона - светло-желтый, овощей и рыбы - характерный для их вида.

Консистенция - овощей и рыбы- мягкая, соотношение плотной и жидкой части в норме.

Запах - свойственный рыбы и овощей, без постороннего.

Вкус -характерный для рыбного бульона и припущенных овощей, в меру соленый.

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

90

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

Наименование блюда: Мясо кур отварное (порци., без кости)

Номер рецептуры: 1/9

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.123

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Кура	115,0	69,0	110,4
Лук репчатый	1,8	1,5	2,4
Соль	1,0	1,0	1,6
Выход готового блюда		50	80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 50.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность, ккал	
11,8	11,2	0,1	148	0,56

Технология приготовления:

Отработанные тушки, компактно заправленные, кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют очищенный и нарезанный репчатый лук, соль, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену. Отварные тушки кур охлаждают, нарубают на порции, отделяют мякоть от кости, укладывают в сотейник, заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-куски одинаковой массы.

Цвет-от серо-белого до темно-серого.

Консистенция- мягкая, сочная.

Запах-свойственный варенному мясу кур, без постороннего.

Вкус-характерный варенному мясу кур.

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

37

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

Наименование блюда: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 8/3

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.181

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	212,5	170,0	147,3
Лук	11,9	10,0	8,7
Морковь	18,8	15,0	13,0
Мука пшеничная	3,0	3,0	2,6
Сахар	3,0	3,0	2,6
Масло растительное	3,0	3,0	2,6
Вода	35,0	35,0	30,3
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	
3,5	2,9	13,6	94	31,3

Технология приготовления:

Зачищенную свежую капусту, очищенные морковь и репчатый лук, нарезают соломкой. Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды(20%к массе)и маслом. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). В нарезанную капусту слоем до 30см.добавляют воду (20%к массе)и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, за 10-15мин.до готовности добавляют припущенные овощи, пассерованную муку, сахар, соль и тушат до готовности. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-форма нарезки овощей сохранена.

Цвет-от светло желтого до темно-коричневого.

Консистенция- мягкая, плотная, сочная.

Запах-характерный для тушеной капусты и овощей без постороннего.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

95

Наименование блюда: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 6/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 149

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Сухофрукты	10,0	10,0	9,0
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	
0,5	0,0	18,3	72,0	50,16

Технология приготовления:

Сухофрукты, сортируют по видам и тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8-10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 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-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-вареные сухофрукты (смесь-яблоки, груши и др.) сохранили форму, залиты сиропом(отваром).

Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло-желтого 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) № 34
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Картофель отварной

Номер рецептуры: 1/3

Наименование сборника рецептур: "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) № 89
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Сосиски отварные

Номер рецептуры: 40/8

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.121

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски	50,0	50,0
Выход готового блюда		50

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 50.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
4,7	7,5	0,4	88	0,0

Технология приготовления:

Сосиски промышленного производства по соответствующим техническим документам (ГОСТ,СТО,ТУ),в оболочке, без просроченного срока хранения, освобождают от оболочки, закладывают в кипящую воду и варят 3-5 мин..

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сосиски сохранили форму, поверхность без разрывов.

Цвет - светло-коричневый.

Консистенция - однородная, мягкая.

Запах- свойственный, без постороннего.

Вкус- характерный для данного вида.

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.