

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

60

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

Наименование блюда: Каша пшенная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 11/4

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.279

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа пшено	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:

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 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: поверхность без засохших пленок.

Цвет: желтый.

Консистенция: густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие.

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

Вкус: характерный кукурузной 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 рецептов: "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) №
от 3 до 7 лет

11

Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с растительным маслом

Номер рецептуры: 21/1

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 61

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Свекла	46,3	37,0	30,8
Морковь	22,5	18,0	15,0
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	
0,8	5,9	4,4	73	4,51

Технология приготовления:

Очищенную свеклу и морковь (или промытые в кожице) варят по отдельности, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрасилась) и соединяют с морковью и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

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

Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, моркови-оранжевый.

Консистенция свеклы и моркови-мягкая.

Запах-свойственный вареной свеклы и моркови в сочетании с маслом растительным.

Вкус характерный для вареной свеклы и моркови в сочетании маслом растительным.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

33

Наименование блюда:

Суп крестьянский с крупой со сметаной

Номер рецептуры: 31/2

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 155

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	30,0	24,0	21,6
Картофель	26,7	20,0	18,0
Крупа перловая или рисовая	8,0	8,0	7,2
Морковь	10,0	8,0	7,2
Лук репчатый	9,5	8,0	7,2
Масло растительное	4,0	4,0	3,6
Вода или бульон	170,0	170,0	153,0
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	
1,8	4,4	10,1	88	6,41

Технология приготовления:

Крупу перловую (или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Картофель нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту квадратными ломтиками. В кипящий бульон кладут белокочанную капусту, картофель и крупу и варят до полуготовности, через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности. 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, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет бульона - светло-коричневый, овощей - характерный для их вида.

Консистенция - овощей мягкая, слегка плотная.

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) №
от 3 до 7 лет

79

Наименование блюда: Мясо говядины, тушеное с овощами

Номер рецептуры: 3/8

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.45

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мясо говядины	108,7	80,0	72,0
Картофель	166,7	125,0	112,5
Лук репчатый	20,2	17,0	15,3
Масло растительное	6,0	6,0	5,4
Вода	50,0	50,0	45,0
Соль	1,5	1,5	1,4
Выход готового блюда		200	180

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

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
15,7	15,7	19,8	285	10,68

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают на куски (по 2-на порцию массой по 40 г), очищенные картофель и лук репчатый нарезают дольками, затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-тушеное мясо с овощами и жидкостью, форма нарезки мяса и овощей сохранена.
Цвет-мяса-светло-коричневый, овощей и жидкости - светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая, сочная. овощей-мягкая, плотная.
Запах-свойственный для тушеного мяса говядины и овощей, без постороннего.
Вкус-характерный для тушеного мяса говядины и овощей.

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

93

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

Наименование блюда: Компот из яблок и кураги

Номер рецептуры: 1/10

Наименование сборника рецептур: "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 10-15 мин. 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-35 мг., 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) №

от 3 до 7 лет

Наименование блюда:

Запеканка морковная

Номер рецептуры: 39/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях."

Часть 1, 2011г., стр.243

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	140,2	105,2
Масло сливочное	1,9	1,9
Молоко	16,8	16,8
Крупа манная	3,2	3,2
Яйца куриные	3,9	3,9
Сахар	2,9	2,9
Сухари	2,6	2,6
Масло растительное	1,3	1,3
Сметана	3,2	3,2

Выход готового блюда

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	
2,6	3	19,8	105	2,1

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и припускают с добавлением молока и масла слив., перед окончанием припуска всыпают стружкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 50-60 °С, добавляют смесь яйца*, сахар, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанную сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафу при температуре 200-220 °С с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, доведенной до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин.

Цвет: поверхности золотисто-оранжевый, на разрезе-оранжевый.

Консистенция: мягкая, однородная, рыхлая.

Запах: свойственный для припущенной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.

Вкус: характерный для припущенной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру