

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



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

48

Наименование блюда: Каша манная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 5/4

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.267

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа манная	32,0	32,0	24,0
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	104,0	104,0	78,0
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	
5,3	5,1	27,5	178	0,42

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-поверхность без засохших пленок.

Цвет -белый.

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

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

Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, 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 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) № 15
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из отвар. картофеля, моркови, свеклы с реп. луком, сол. огурцом раст. маслом

Номер рецептуры: 29/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 77

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	29,3	22,0	18,3
Морковь	7,5	6,0	5,0
Огурцы соленые	11,3	9,0	7,5
Свекла	16,3	13,0	10,8
Лук	10,7	9,0	7,5
Масло растительное	6,0	6,0	5,0
Соль	0,5	0,5	0,4
Выход готового блюда		60	50

Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи 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 сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам.

Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая.

Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего.

Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 31
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Суп-пюре из картофеля

Номер рецептуры: 25/2

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 143

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	74,7	56,0	50,4
Морковь	10,0	8,0	7,2
Мука пшеничная	2,0	2,0	1,8
Молоко	40,0	40,0	36,0
Вода	140,0	140,0	126,0
Масло сливочное	2,0	2,0	1,8
Соль	1,0	1,0	0,9
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	
3,5	2,6	11,8	82	4,85

Технология приготовления:

Овощи очищают и варят до готовности, протирают вместе с отваром в горячем состоянии. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком или водой и проваривают соус 7-10мин. Протертые овощи соединяют с соусом добавляют соль и проваривают 3-5мин. В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – пюре образная жидкая масса, однородная, с блестками жира на поверхности.

Цвет - светло-кремовый.

Консистенция однородная, пюре образная, без признаков отслаивания жидкости.

Вкус и запах свойственные набору продуктов

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 87 от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые)

Номер рецептуры: 31/8

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.103

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	0,138	83,1	69,2
Говядина	57,7	55,4	46,2
Крупа рисовая	6,9	6,9	5,8
Вода	66,4	66,4	55,4
Масло растительное	1,4	1,4	1,2
Сметана	17,3	17,3	14,4
Соль	0,6	0,6	0,4
Мука пшеничная	3,5	3,5	2,9
Масло сливочное	3,5	3,5	2,9

Выход готового блюда

180

150

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	
11,3	11,6	11,6	190	3,0

Технология приготовления:

Защищенную белокочанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности. Кочаны разбирают на листья, нарезают мелким кубиком. Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1). Для приготовления фарша мясо говядины, защищенное от грубой соединительной ткани, варят, охлаждают и измельчают через мясорубку. К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис, мелко нарезанную капусту, соль и перемешивают. Для приготовления соуса муку пассеруют, растирают с маслом сливочным, разводят горячей водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану, процеживают и доводят до кипения. На лист капусты укладывают фарш и заворачивают его, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на функциональную емкость, смазанную растительным маслом, заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели качества:

Цвет - характерный для компонентов, входящих в рецептуру.

Внешний вид - голубцы цилиндрической формы, в соусе.

Консистенция-капусты и риса мягкая, фарша сочная, соуса средней густоты.

Вкус- характерный для тушеной капусты, отварного мяса и риса в соусе.

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-мг3 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 сухофруктов3 кисло-сладкий.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 38
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 18/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 201

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	66,7	50,0	43,3
Морковь	56,3	45,0	39,0
Капуста белокочанная	37,5	30,0	26,0
Лук репчатый	14,3	12,0	10,4
Масло растительное	4	4,0	2,6
Мука пшеничная	2,0	2,0	1,7
Вода	45,0	45,0	39,0
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	
2,3	3,7	13,5	97	10,61

Технология приготовления:

Очищенный картофель, морковь, лук репчатый нарезают дольками или кубиками. Картофель слегка обжаривают, морковь и лук припускают с добавлением воды (15%к массе) и масла. Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают. Затем, обжаренный картофель и припущенные овощи соединяют и соусом белым, тушат 10-15мин, добавляют капусту и продолжают тушить 15-20мин. Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла. Муку пассеруют, подсушивают и разводят горячей водой, добавляют припущенные овощи соль и варят 15-20мин. соус процеживают овощи протирают. При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена.

Цвет овощей характерный для вида, соус светло кремовый.

Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.

Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

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

112

Наименование блюда: Ватрушка с яблоками

Номер рецептуры: 7/12

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 197

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мука	34,5	34,5	17,5
Сахар	7,3	7,3	3,9
Яйца куриные	3/40шт	3,0	1,6
Дрожжи	1,2	1,2	0,6
Соль	0,4	0,4	0,2
Молоко	13,0	13,0	7,0
Яблоки	31,4	22,0	11,8
Масло растительное	5,0	5,0	2,7
Выход готового блюда		65	35

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 65г.):

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 безопасным способом. В молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, растительное масло и замешивают тесто, ставят для брожения на 2-2,5ч. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный маслом растительным, оставляют для расстойки на 5-10 мин, затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют яблочным фаршем. Для приготовления фарша, очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки нарезают ломтиками и соединяют с сахаром. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки 8-10 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-форма изделия округло-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем в центре.

Цвет-поверхность основы золотистая, яблок-светло-коричневая.

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

Запах-свойственные изделию из дрожжевого теста и печеных яблок, без постороннего запаха.

Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с яблоками, сладковатый.

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.