

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 63
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша ячневая с маслом сливочным

Номер рецептуры: 14/4

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.285

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	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	100,0	100,0	75,0
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	
6,0	5,3	30,7	195	0,42

Технология приготовления:

Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность без засохших пленок.

Цвет- светло-коричневый.

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

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

Вкус-характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, 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 рецептов: "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 стерилизованное: 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) № 8
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Салат из свежих помидор с растительным маслом

Номер рецептуры: 15/1

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 49

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	55,0	55,0	45,8
Масло растительное	6,0	6,0	5,0
Соль	0,3	0,3	0,3
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	
0,6	6,0	2,1	65	13,48

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками или дольками, перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. 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 -томатов-красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям.

Консистенция -мягкая, сочная.

Запах-свойственный для томатов.

Вкус характерный для томатов , малосоленый.



Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 21
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Свекольник со сметаной

Номер рецептуры: 5/2

Наименование сборника рецептур: "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
Свекла	66,3	53,0	47,7
Морковь	10,0	8,0	7,2
Лук	10,7	9,0	8,1
Картофель	46,7	35,0	31,5
Масло растительное	4,0	4,0	3,6
Сахар	1,0	2,0	0,9
Соль	1,0	1,0	0,9
Вода	160,0	160,0	144,0
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	
1,7	4,4	11,7	93	5,45

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид на поверхности жидкой части блески жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный.

Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует.

Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего.

Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 36
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Картофельное пюре с морковью

Номер рецептуры: 4/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.173

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	120,0	90,0	78,0
Морковь	56,3	45,0	39,0
Молоко	20,0	20,0	17,3
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	
2,8	4,1	17,1	118	8,2

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят по отдельности (картофель с добавлением соли), отвар сливают, овощи подсушивают на плите и протирают в горячем виде. В протертое пюре из смеси овощей добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения однородной пышной массы, затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - протертая масса, сохраняющая форму.

Цвет - светло оранжевый.

Консистенция - однородная, пышная, без комочков не протертых овощей.

Запах - свойственный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным,

Вкус - характерный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным, без подгорелости.

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 75
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Биточки (котлеты) рыбные

Номер рецептуры: 9/7

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 27

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Минтай	120,0	60,0	45,0
Хлеб пшеничный (батон)	12,0	12,0	9,0
Яйца куриные	1/8шт.	5,0	3,8
Соль	0,5	0,5	0,4
Молоко	16,0	16,0	12,0
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	
11,0	1,6	6,4	84	0,51

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без кожи и костей. Филе нарезают на кусочки и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли (или в пароварочных шкафах). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин. при закрытой крышке.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-форма изделий сохранена, поверхность без трещин.

Цвет-светло-серый.

Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.

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

Вкус-характерный изделиям из рыбной котлетной массы.

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 95/1
 от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Компот из сухофруктов и шиповника

Номер рецептуры: 7/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 151

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Курага	5,0	5,0	3,8
Шиповник	5,0	5,0	3,8
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	
0,4	0,1	18,1	71,0	70,08

Технология приготовления:

Шиповник промывают, рубят, заливают кипятком, варят 10 мин, и настаивают 15-20 мин, затем процеживают. Курагу тщательно промывают, нарезают, соединяют с настоем шиповника, добавляют сахар и варят 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).

Внешний вид-нарезка кураги сохранена залита сиропом(отваром)

Цвет-вареной кураги-оранжевый, отвара-от светло-оранжевого до светло-коричневого разной интенсивности.

Консистенция-жидкой части(отвара)-прозрачная, в которой может быть незначительное.

Запах-свойственный для вареной кураги, без постороннего.

Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

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 рецептов: "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) № 109
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Кренделёк "Золотистый" с куркумой

Номер рецептуры: 8/12.

Наименование сборника рецептур:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Мука	60,0	60,0
Сахар	59,2	59,2
Масло растительное	4,1	4,1
Соль	0,9	0,9
Дрожжи	1,2	1,2
Молоко	25,3	25,3
Яйца куриные	0,052	0,052
Куркума	0,16	0,16

Выход готового блюда 80

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	
8,8	6,5	56,4	313	0,2

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В тёплое молоко добавляют разведённые дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное, муку и куркуму и замешивают тесто, оставляют для брожения на 2-2,5ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формуют их в жгут, разрезают на заготовки и раскатывают в продольную лепёшку. Лепёшку смазывают маслом растительным, свёртывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скреплённые концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 минут. Изделия можно готовить в форме плетёнки или булочек.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид- изделие соответствует форме (одинарной или двойной плюшки, плетёнки или округлой булочки) с равномерной корочкой.

Цвет- корочки светло-коричневый- золотистый, на разрезе- светло-кремовый, желтоватый.

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

Запах- свойственный изделию из дрожжевого теста, без постороннего запаха.

Вкус- характерный изделию из дрожжевого теста.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

96

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

Наименование блюда: Чай

Номер рецептуры: 10/10

Наименование сборника рецептур: "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.