

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 47 от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Каша кукурузная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 4/4

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.265

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа кукурузная	20,0	20,0	15,0
Молоко	114,0	114,0	85,5
Сахар	4,0	4,0	3,0
Вода	80,0	80,0	60,0
Соль	0,8	0,8	0,6
Масло сливочное	4,0	4,0	3
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	
4,5	5,9	22,0	159	0,59

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) № 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) № 23
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Рассольник с крупой и сметаной

Номер рецептуры: 11/2

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 115

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Крупа перловая	4,0	4,0	3,6
Картофель	80,0	60,0	54,0
Морковь	10,0	8,0	7,2
Лук репчатый	4,8	4,0	3,6
Огурцы консервированные	20,0	12,0	10,8
Вода или бульон	150,0	150,0	135,0
Масло растительное	4,0	4,0	3,6
Соль	2,0	2,0	1,8
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	
1,8	4,5	12,5	99	5,37

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, 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, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена.

Цвет: отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида.

Консистенция: овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной.

Вкус: характерный для бульона и овощей, в меру соленый.

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



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 84
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Гуляш из мяса говядины

Номер рецептуры: 11/8

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.61

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Говядина	80,0	64,0	48,0
Масло сливочное	4,0	4,0	3,0
Лук репчатый	15,0	12,0	9,0
Мука пшеничная	4,0	4,0	3,0
Соль	0,8	0,8	0,6
Вода	48,0	48,0	36,0
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	
11,9	12,6	4,3	176	0,4

Технология приготовления:

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20гр.), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и варят 15 мин. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от варки мяса, добавляют припущенный лук, соль и варят 15мин. Вареные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.

Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый.

Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.

Запах- свойственный тушеному мясу говядины в соусе, без постороннего.

Вкус- характерный тушеному мясу говядины в соусе.

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

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

41

Наименование блюда: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 43/3

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.251

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Макароны (вермишель)	44,2	44,2	34,0
Масло сливочное	4,3	4,3	3,3
Соль	0,9	0,9	0,7
Выход готового блюда		130	100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 130г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
4,6	3,3	29,6	163	0,0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия не разварены, форма сохранена..

Цвет: светло - серый или светло - кремовый.

Консистенция: мягкая.

Запах: свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус: арактерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным.

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

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

93

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 10-15мин.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-35мг., 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) № 66
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Сырники из творога

Номер рецептуры: 6/5

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 307

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Соль	0,5	0,5	0,4
Творог	90,9	90,9	11,5
Мука пшеничная	14,0	14,0	2,4
Яйца куриные	1/10шт	4,0	3,2
Сахар	10,0	10,0	8,0
Масло растительное	2,0	2,0	1,6
Выход готового блюда		100	80

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	
17,1	9,5	20,3	237	0,18

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца, сахар, соль, 2/3 просеянной муки. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончики толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в оставшейся муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, затем укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин. Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной, доведенной до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-форма округлая, поверхность ровная.

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

Консистенция-однородная, рыхлая.

Запах-свойственный для сырников из творога и продуктов входящих в рецептуру. без постороннего.

Вкус-характерный для сырников из творога и продуктов, входящих в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.